



Фурна за вграждане

[bg] Наръчник на потребителя и
инструкции за монтаж

C17MS22.1

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



Съдържание

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

1	Безопасност	2
2	Предотвратяване на материални щети.....	7
3	Опазване на околната среда и икономия.....	8
4	Запознаване	9
5	Принадлежности	12
6	Преди първата употреба	13
7	Основни положения при работа с уреда.....	13
8	Времеви функции	14
9	Микровълнова фурна	15
10	Микровълнови програми.....	18
11	Асистент за печене и пържене	19
12	Защита от деца	19
13	Бързо загаряване	20
14	Съботна настройка	20
15	Основни настройки.....	21
16	Почистване и поддръжка	22
17	Функция за почистване	24
18	Поставка	24
19	Врата на уреда.....	25
20	Отстраняване на неизправности.....	27
21	Предаване за отпадъци	28
22	Отдел по обслужване на клиенти.....	28
23	Така става.....	29
24	РЪКОВОДСТВО ЗА МОНТАЖ.....	38
24.1	Общи монтажни указания.....	38

1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

1.1 Общи указания

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

1.2 Употреба по предназначение

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

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

Използвайте уреда само:

- за приготвяне на ястия и напитки.
- В домакинството и при подобни приложения, като напр.: в кухни за служители в магазини, офиси и други търговски зони; в селскостопански помещения; от клиенти в хотели и други жилищни площи; в малки хотели от типа "легло и закуска".
- на височина до 4000 м над морското равнище.

Този уред съответства на стандарт EN 55011 респ. CISPR 11. Той е продукт от група 2, клас В. Група 2 означава, че се генерират микровълни с цел затопляне на хранителни продукти. Клас В означава, че уредът е подходящ за употреба в частни домакинства.

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.

Деца 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 12

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

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

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

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

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

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

Принадлежностите или съда се нагорещават много.

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

Достъпните части при работа стават горещи.

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

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

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

От водата в горещата камера се образува гореща водна пара.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне.

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

Уредът и неговите части могат да са остри.

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

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

- ▶ Не бъркайте в областта на пантите.

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

- ▶ Носете защитни ръкавици.

Алкохолните пари могат да се възпламенят в горещата камера и вратата на уреда да се пръсне и респ. да падне. Стъклата на вратата могат да се спукат и да се пръснат. → "Предотвратяване на материални щети", Страница 7

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.

Повредена изолация на кабела за свързване към мрежата представлява опасност.

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

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

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

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

- ▶ Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.
- ▶ Никога не дърпайте кабела за свързване към мрежата, за да отделите уреда от електрозахранващата мрежа. Винаги хващайте щепсела на кабела за свързване към мрежата.
- ▶ Ако уредът или кабелът за свързване към мрежата са повредени, незабавно издърпайте щепсела на кабела за свързване към мрежата от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → Страница 28

⚠ 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 Микровълнова фурна

ПРОЧЕТЕТЕ ВАЖНИТЕ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ ВНИМАТЕЛНО И СЪХРАНЕТЕ ЗА ПО-НАТАТЪШНА УПОТРЕБА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Употребата на уреда, която не е според предназначението, е опасна и може да причини щети. Например нагретите пантофи и възглавници със зърнен пълнеж могат да се възпламенят и след часове.

- ▶ Никога не сушете ястия или облекла с уреда.
- ▶ Никога не загревайте с уреда пантофи, възглавници със зърнен пълнеж, гъби, влажни парцали или подобни.
- ▶ Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки.

Хранителните продукти и техните опаковки и съдове могат да се възпламенят.

- ▶ Никога не загревайте хранителни продукти в опаковки за задържане на топлина.
- ▶ Никога не загревайте без надзор хранителни продукти в контейнери от пластмаса, хартия или други горими материали.
- ▶ Никога не настройвайте прекалено висока микровълнова мощност или твърде дълго време. Ориентирайте се по данните в настоящото ръководство за употреба.
- ▶ Никога не сушете хранителни продукти с микровълновата фурна.
- ▶ Никога не размразявайте или загревайте с твърде висока микровълнова мощност или твърде дълго време хранителни продукти с ниско съдържание на вода, напр. хляб.

Олиото може да се възпламени.

- ▶ Никога не загревайте олио с микровълновата фурна.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от експлозия!

Течностите или другите хранителни продукти в плътно затворени съдове могат лесно да експлодират.

- ▶ Никога не загревайте течности или други хранителни продукти в плътно затворени съдове.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Хранителните продукти с твърда черупка или кожа могат по време на загреване или след него да се спукат експлозивно.

- ▶ Никога не гответе яйца в поставката за яйца или не загревайте твърдо сварени яйца в поставката.
- ▶ Никога не гответе ракообразни.
- ▶ При яйца на очи или чйца в чаша предварително пробивайте белтъка.
- ▶ При храни с твърда черупка или кожа, като напр. ябълки, домати, картофи или наденици, черупката може да се пръсне. Преди загреване пробийте черупката или кожата.

Топлината в бебешката храна не се разпределя равномерно.

- ▶ Никога не загревайте в затворени съдове бебешка храна.
- ▶ Винаги сваляйте капака или биберона.
- ▶ След затоплянето разклатете добре или разбъркайте.
- ▶ Проверявайте температурата преди да дадете храната на детето.

Загрятите храни отдават топлина. Съдовете могат да се нагорещат.

- ▶ Винаги изваждайте принадлежностите или съдовете с топлозащитни ръкавици от камерата.

При плътно затворени храни опаковката може да се спуга.

- ▶ Винаги спазвайте указанията върху опаковката.
- ▶ Винаги изваждайте ястията от камерата с топлозащитни ръкавици.

Достъпните части при работа стават горещи.

- ▶ Никога не докосвайте горещите части.
- ▶ Пазете децата надалеч.

Функцията за подсушаване при максимални степени в чист микровълнов режим автоматично включва нагревателно тяло и нагрива камерата.

- ▶ Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи.
- ▶ Дръжте децата далеч.

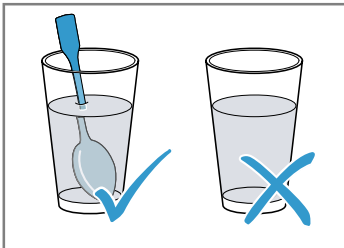
Употребата на уреда, която не е според предназначението, е опасна. Например прегрятите пантофи, възглавници със зърнен пълнеж, гъби, мокри парцали и подобни да доведат до изгаряне.

- ▶ Никога не сушете ястия или облекла с уреда.
- ▶ Никога не загревайте с уреда пантофи, възглавници със зърнен пълнеж, гъби, влажни парцали или подобни.
- ▶ Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

При загреване на течности може да се стигне до забавено кипване. Това ще рече, че температурата на кипване се достига без образуване на типичните мехурчета. Трябва да се внимава и при слабо разклащане на съда. Горещата течност може внезапно да кипне и да се разпръсне.

- ▶ При загреване винаги поставяйте лъжица в съда. Така се избягва забавеното кипване.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Неподходящият съд може да гръмне. Съдът от порцелан и керамика може да има фини дупки по дръжките или капака. Зад тези дупки се крие кухина. Проникналата в кухнята влага може да доведе съда до пръскане.

- ▶ Използвайте само подходящ за микровълновата фурна съд.

Приборите и съдовете от метал или съдовете с метал могат да доведат до образуване на искри при чист микровълнов режим. Уредът се уврежда.

- ▶ При чист микровълнов режим никога не използвайте метални съдове.
- ▶ Използвайте само подходящи за микровълнова фурна съдове или микров. режим в комбинация с вид на загреване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Уредът работи с високо напрежение.

- ▶ Никога не сваляйте корпуса.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от сериозно увреждане на здравето!

Неправилното почистване може да разруши повърхността на уреда, да намали времето на използване и да доведе до опасни ситуации, като напр. излизаща микровълнова енергия.

- ▶ Редовно почиствайте уреда и незабавно отстранявайте остатъците от хранителни продукти.
- ▶ Винаги поддържайте чисти камерата, уплътнението на вратата, вратата и ограничителя на вратата.

→ "Почистване и поддръжка",

Страница 22

Никога не използвайте уреда, ако вратата на камерата или уплътнението е повредено. Може да излезе микровълнова енергия.

- ▶ Никога не използвайте уреда, ако вратата на уреда, уплътнението на вратата или пластмасовата рамка на вратата са повредени.
- ▶ Осигурявайте ремонт само от отдела по обслужване на клиенти.

При уреди без капак на корпуса излиза микровълнова енергия.

- ▶ Никога не сваляйте капака на корпуса.
- ▶ При дейности по поддръжка или ремонт се обаждайте на клиентската служба.

2 Предотвратяване на материални щети

2.1 По правило

ВНИМАНИЕ!

Алкохолните пари могат да се възпламенят в горещата камера и да доведат до трайно повреждане на уреда. Чрез детонация вратата на уреда може да гръмне, респ. да падне. Стъклата на вратата могат да се спукат и да се пръснат. Чрез възникналото подналягане камерата може да се деформира силно навътре.

- ▶ Не нагривайте спиртни напитки ($\geq 15\%$ vol.) в неразредено състояние (напр. за поливане на ястия).

Водата от дъното на камерата при работа на уреда с температури над $120\text{ }^\circ\text{C}$ причинява щети по емайла.

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

Предметите върху пода на камерата при над $50\text{ }^\circ\text{C}$ предизвикват натрупване на топлина. Времената за печене и пържене повече не съответстват и емайлт се уврежда.

- ▶ Не поставяйте върху пода на камерата принадлежности, хартия за печене или фолио, от какъвто и да е вид.
- ▶ Поставяйте съда върху пода на камерата, само ако е настроена температура под $50\text{ }^\circ\text{C}$.

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

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

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

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

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.

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

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

Почистващият препарат за фурна в топлатата камера поврежда емайла.

- ▶ Никога не използвайте почистващи препарати за фурна в топлата 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 или опирайте върху вратата на уреда.
- ▶ Не поставяйте съдове или аксесоари върху вратата на уреда.

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

- ▶ Винаги вкарвайте принадлежностите до упор в камерата.

2.2 Микровълнова фурна

Спазвайте тези указания, когато използвате микровълни.

ВНИМАНИЕ!

Ако метал докосва стената на камерата, възникват искри, които могат да повредят уреда или да разрушат вътрешното стъкло на вратата.

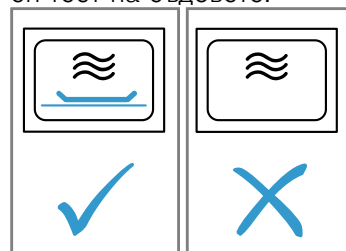
- ▶ Металите, например лъжица в чаша, трябва да бъдат на разстояние от минимум 2 см от стените на камерата и от вътрешната страна на вратата. Директно поставените една върху друга принадлежности генерират искри.
- ▶ Скарата не се комбинира с универсалната тава.
- ▶ Вкарвайте само на собствената височина принадлежности.

При работа само с микровълнова фурна универсалният тиган или тавата за печене не са подходящи. Може да се стигне до образуване на искри и камерата да се повреди.

- ▶ Използвайте като опорна повърхност доставената скара.

Алуминиевите купи в уреда могат да причинят искри. Уредът се поврежда в резултат на образуваните искри.

- ▶ Не използвайте алуминиеви тави в уреда.
- Режимът на работа на уреда без ястия в камерата води до претоварване.
- ▶ Никога не стартирайте микровълновия режим без ястия в камерата. Изключение прави краткотраен тест на съдовете.



При приготвянето на пуканки в микровълнова с висока мощност стъклото на вратата може при претоварване да се пукне.

- ▶ Никога не настройвайте твърде висока микровълнова мощност.
- ▶ Използвайте максимум 600 вата.
- ▶ Винаги поставяйте торбичката с пуканки върху стъклена чиния.

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.

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

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

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

- Тези форми за печене поемат особено добре топлината.

По възможност рядко отваряйте вратата на уреда при работа.

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

Печете няколко ястия директно едно след друго или паралелно.

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

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

- Остатъчната топлина стига за сготвяне на ястието.

Не отстранявайте използвани принадлежности от камерата.

- Излишни части на принадлежностите не бива да се загряват.

Оставяйте дълбоко замразените храни да се размразят преди приготвянето.

- Енергията за размразяване на ястията се пести.

Бележка:

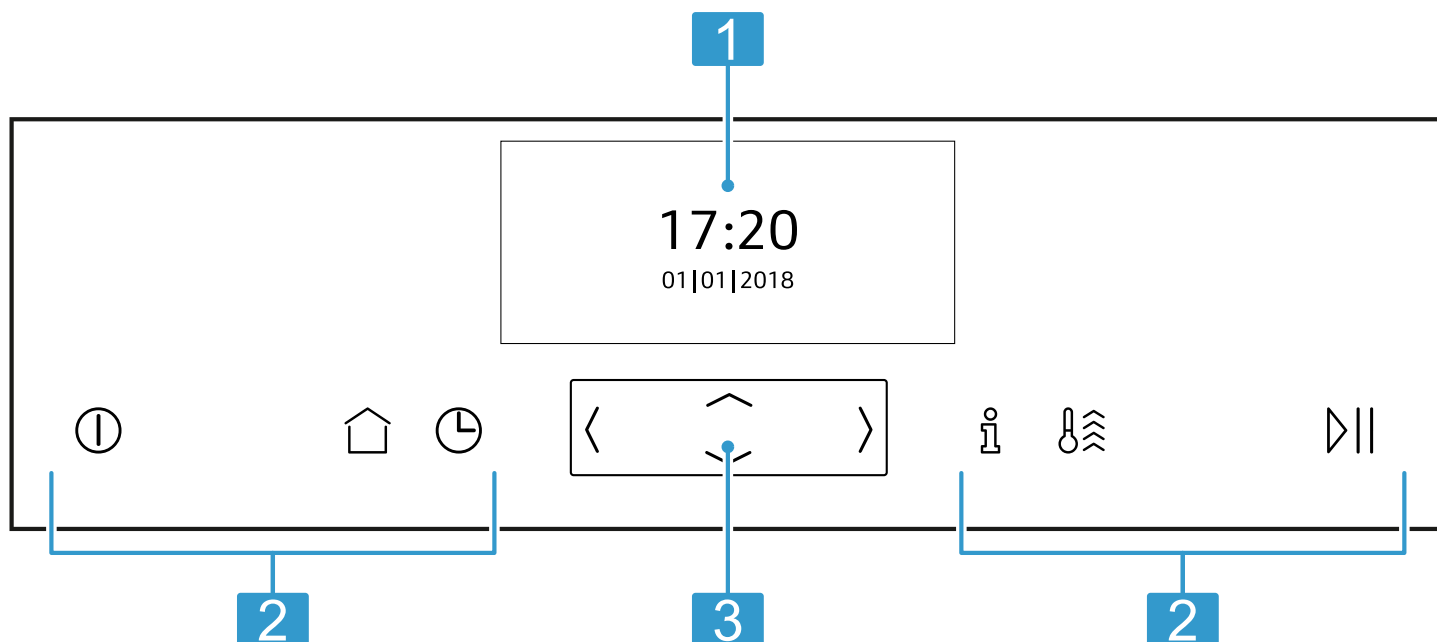
Уредът се нуждае:

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

4 Запознаване

4.1 Обслужващ панел

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



1 Дисплей

2 Бутони

3 Елемент за управление

4.2 Бутони





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

Символ	Име	Употреба
ⓘ	вкл/изкл	Включване или изключване на уреда
🏠	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 Дисплей

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

4.5 Основно меню

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






За да отворите основното меню, натиснете бутона .








Функция	Име	Употреба
	Видове загряване	Изберете желания вид на нагряване и температура за Вашето ястие
	Микровълнова фурна	С микровълновия режим можете особено бързо да печете, загрявате или размразявате вашите ястия
	Комбиниран микров. режим	Включете микровълновия режим към вид на загряване
	Асистент за печене и пържене	Препоръки за настройка за печене и пържене
	Микровълнови програми	Приготвяне на ястия с микровълни
	MyProfile	Адаптиране индивидуално на настройките на уреда
	Сушене	След използване на микровълни изсушете камерата
	EasyClean	Почистване на камерата от леки замърсявания

4.6 Видове загряване

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

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

Символ	Вид загряване	Температура	Употреба
	Горещ въздух	30 - 275 °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.
	Грил голяма повърхност	50 - 290 °C	За печене на грил на плоски продукти, като пържоли, наденички или тост и за гратиниране. Цялата повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.

Символ	Вид загряване	Температура	Употреба
	Грил малка повърхност	50 - 290 °C	За печене на грил на малки количества пържоли, наденички или тост и за гратиниране. Средната повърхност под нагревателното тяло на грила става гореща.
	Долно загряване	50 - 250 °C	За готвене във водна баня и за допичане. Топлината идва отдолу.
	Печ. слабо	70 - 120 °C	За щадящо и бавно готвене на запечени, нежни парчета месо в отворен съд. Топлината идва отгоре и отдолу равномерно при ниска температура.
	Степен на готвене	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.
	Предварително затопляне на съда	30 - 70 °C	За затопляне на съда.
	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.
	Горещ въздух есо	30 - 275 °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 рецикулация на въздуха и на класа на енергийна ефективност.

4.7 Стойности на микровълновата мощност

Тук ще откриете преглед на микровълновите мощности и тяхната употреба.

Микровълновите мощности са степени и не отговарят винаги на точния брой ватове, които използва уреда.

Микровълнова мощност във ватове	Максимална продължителност в часове	Употреба
90 W	1:30	Размразяване на чувствителни ястия.
180 W	1:30	Размразяване и доизпичане на ястия.
360 W	1:30	Готвене на риба и месо. Загряване на чувствителни ястия.
600 W	1:30	Затопляйте и пригответе ястия.
max	00:30	Загрявайте течности.

Бележка: Микровълновата мощност макс. не е предвидена за загряване на ястия. За защита на уреда максималната мощност на микровълновата фурна се редуцира през първите минути постепенно до 600 вата. Пълната мощност е отново на разположение след кратко време на охлаждане.

4.8 Камера

Функциите в камерата улесняват работата на вашия уред.

Поставка

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

→ "Принадлежности", Страница 12

Вашият уред има 3 височини на вкарване. Височините на вкарване се броят отдолу нагоре. Поставките можете да откачате напр. за почистване. → "Поставка", Страница 24

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.

Ако при микровълнова функция затворите вратата на уреда, трябва да продължите работата с >||.

5 Принадлежности

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

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

Според типа уред доставената принадлежност може да е различна.

Акcesoари

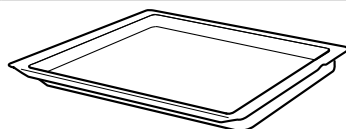
Скара



Употреба

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

Универсална тава



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

5.1 Указания за принадлежностите

Някои принадлежности не са подходящи за определени режими на работа.

Микровълнови принадлежности

За чист режим с микровълни е подходяща само доставената скара.

Тави, напр. универсална тава или тава за печене, могат да образуват искри и са неподходящи.

Спазвайте указанията за микровълни.

→ "Съд и принадлежности с микровълни",

Страница 15


5.2 Функция за фиксиране

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


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

5.3 Вкарване на принадлежностите в камерата

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

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

Скара

Форма за печене Вкарайте ламарината със скосяването  към вратата на уреда. напр. универсална тава или тава за печене

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.

5.4 Допълнителни принадлежности

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

www.neff-international.com

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

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

6 Преди първата употреба

Извършете настройките за първото пускане в експлоатация. 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 21

Настройка на езика

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

5. Изберете следващата настройка с \rangle .

Настройване на часа

1. Преминете в най-долния ред с \downarrow .
2. Изберете часа с \langle или \rangle .
3. Преминете в следващия ред с \downarrow .
4. Изберете минутата с \langle или \rangle .
5. Преминете обратно в най-горния ред с \uparrow .
6. Изберете следващата настройка с \rangle .

Настройка на датата

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

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 21
- Ако не използвате уреда за дълго, уредът автоматично се изключва.

7.2 Изключване на уреда

- ▶ Изключете уреда с \odot .

Бележки

- Според температурата в камерата на дисплея се показва индикаторът за остатъчна топлина.
→ "Индикатор за остатъчна топлина", Страница 13
- Според температурата в камерата охлаждащият вентилатор продължава да работи докато камерата се охлади.
→ "Охлаждащ вентилатор", Страница 12

7.3 Индикатор за остатъчна топлина

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

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

7.4 Настройване на вида на загреване и температурата

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

7.5 Промяна на температурата

След като сте стартирали работа, можете да промените температурата.

1. Изберете реда Температура с \wedge или \vee .
 2. Променете температурата с \langle или \rangle .
- ✓ Температурата се променя.

7.6 Промяна на вида загревяване

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

1. Прекъснете работата с \gg .
2. Изберете желанния вид на загревяване с \langle или \rangle .
3. Преминете в следващия ред с \vee .
4. Изберете температурата с \langle или \rangle .
5. Стартирайте работата с \gg .

7.7 Прекъсване на работата

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

7.8 Прекъсване на работата

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

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

7.9 Показване на актуална температура

По време на нагряването можете да покажете и актуалната температура.

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

7.10 Показване на информация

Изискване: Бутонът I светва.

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

8 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 ⏰	Можете да настройвате таймера независимо от работата. Таймерът не оказва влияние върху уреда.
Продължителност $\text{I}\rightarrow$	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 желанния час.

8.2 Таймер

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

Настройка на таймера

1. Натиснете ⏰ .
 2. Ако уредът е включен, изберете "Таймер" ⏰ с \wedge .
 3. Изберете времето на таймера с \langle или \rangle .
 4. Стартирайте таймера с ⏰ .
- ✓ На дисплея се показва ⏰ . Времето на таймера започва да тече.

- ✓ Когато времето на таймера е изтекло, прозвучава сигнал.
5. За да прекратите сигнала, натиснете произволен бутон.

Промяна на таймера

1. Натиснете ⏰ .
 2. Променете времето на таймера с \langle или \rangle .
- ✓ Настройката се приема.

Прекъсване на таймера

1. Натиснете ⏰ .
 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 загревяване.

Настройка на продължителност

1. Настройте вида на загревяване и температурата.
2. Натиснете ⏰ .
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 ☹.
 2. Променете продължителността с < или >.
- ✓ Настройката се приема.

Прекъсване на продължителността

1. Натиснете ☹.
 2. Настройте продължителността "00:00" с <.
- ✓ Продължителността се изтрива.
3. Натиснете >||, за да продължите работата без продължителност.

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 нагряване и температурата.
 3. Натиснете ☹.
 4. Изберете продължителността с < или >.
 5. Преминете към "Свършва в" →| с √.
- ✓ На дисплея се показва края на работата.
6. Изберете часа на край с >.
 7. Стартирайте отложен старт с >||.
- ✓ Уредът стартира работа в подходящия момент.
 - ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал.
8. За да прекратите сигнала, натиснете произволен бутон.

Промяна на отложен старт Свършва в

1. Натиснете ☹.
 2. Изберете "Свършва в" →| с √.
 3. Променете часа на край с < или >.
- ✓ Настройката се приема.

Прекъсване на отложен старт Свършва в

1. Натиснете ☹.
 2. Нулирайте часа на край с <.
- ✓ Часът на край отговаря на актуалния час плюс настроената продължителност.
 - ✓ Режимът на работа с продължителност стартира.

9 Микровълнова фурна

С микровълновия режим Вие можете особено бързо да печете, загрявате, печете или размразявате вашите ястия. Микровълновият режим можете да използвате самостоятелно или в комбинация с вид на нагряване.

9.1 Съд и принадлежности с микровълни

За да се загряват равномерно Вашите ястия и да не се поврежда уреда, използвайте подходящ съд и принадлежност.

Спазвайте указанията на производителя на Вашите съдове.

Ако не е посочено друго, вкарайте съда и принадлежностите на ниво 1.

Подходящ за микровълнова фурна

Съдове и принадлежности	Указания
Съд от устойчив на топлина и подходящ за микровълнов режим материал:	Тези материали пропускат микровълните, и не се повреждат.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Стъкло ■ Стъклокерамика ■ Порцелан ■ Устойчива на температура пластмаса ■ Напълно глазирана керамика без напуквания 	

Съдове и принадлежности	Указания
Съдове за сервиране	Не трябва да пресипвате ястието си. Бележка: Използвайте съдове със златна или сребърна декорация само когато производителят гарантира пригодността за микровълни.
Доставена скара	Само доставената скара е подходяща за чист микровълнов режим. Бележка: Тави, напр. универсална тава или тава за печене, могат да образуват искри и са неподходящи.

Не е подходящ за микровълнова фурна

Бележка: Спазвайте посоченото за избягване на материални щети.

→ "Микровълнова фурна", Страница 7

Съдове и принадлежности	Указания
Съдове и форми за печене от метал	Металът не пропуска микровълни. Ястията не се загряват никак или почти никак. Бележка: Металът може да образува искри при чист микровълнов режим.

Съдове и принадлежности с микрокомби

Чрез комбинацията от микровълни и вид на нагряване са възможни и съдове и принадлежности от метал.

Съдове и принадлежности	Указания
Съдове и форми за печене от метал	С микрокомби може да се използва метал. Бележка: Металите трябва да бъдат на разстояние от минимум 2 см от стените на камерата и от вътрешната страна на вратата.
Доставени принадлежности:	Доставените принадлежности са подходящи за микрокомбиниран режим. Не се образуват искри.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Скара ■ Универсална тава 	

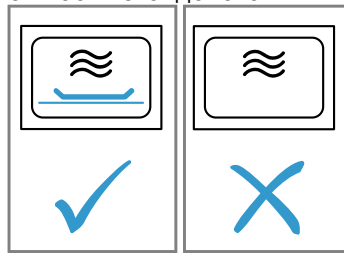
Тестване на съд за склонност към микровълни

Ако не сте сигурни дали Вашият съд е подходящ за микровълни, извършете тест на съда.

ВНИМАНИЕ!

Режимът на работа на уреда без ястия в камерата води до претоварване.

- ▶ Никога не стартирайте микровълновия режим без ястия в камерата. Изключение прави краткотраен тест на съдовете.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Достъпните части при работа стават горещи.

- ▶ Никога не докосвайте горещите части.
- ▶ Пазете децата надалеч.

1. Празният съд се поставя в камерата.
2. Поставете уреда за ½ - 1 минута на максимална мощност.
3. Стартирайте работата.
4. Многократно проверете съда:
 - Когато съдът е студен или с телесна температура, той е подходящ за микровълни.
 - Когато съдът е горещ или възникват искри, прекратете теста. Съдът не е подходящ за микровълни.

9.2 Микровълнова фурна

С микровълновия режим можете бързо да печете, загрявате или размразявате ястия.

Настройка на микровълновия режим

Бележки



- Внимавайте за правилното боравене с микровълните:
 - → "Безопасност", Страница 2
 - → "Предотвратяване на материални щети", Страница 7
 - → "Стойности на микровълновата мощност", Страница 11
 - → "Съд и принадлежности с микровълни", Страница 15
- За избягване на кондензат при микровълнова мощност от 600 вата и макс. уредът автоматично включва нагревателно тяло. Камерата и принадлежностите стават горещи. Резултатът от готвене не се влияе от това.
Тази функция за сушене можете да изключите в основните настройки.
→ "Основни настройки", Страница 21

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Функцията за подсушаване при максимални степени в чист микровълнов режим автоматично включва нагревателно тяло и нагрява камерата.

- ▶ Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи.
- ▶ Дръжте децата далеч.

1. Включете уреда с ①.

2. Натиснете .
3. Настройте "микровълни"  с \langle или \rangle .
4. Преминете в следващия ред с \sim .
 - ✓ Показват се микровълнова мощност и продължителност.
5. Изберете микровълнова мощност с \langle или \rangle .
6. Преминете в следващия ред с \sim .
7. Изберете продължителност с \langle или \rangle .
8. Стартирайте микровълните с \gg .
 - ✓ Микровълните стартират и продължителността изтича. Лентата за нагряване не се показва.
 - ✓ Когато продължителността изтече, прозвучава сигнал и уредът преставя да загрева.
9. За да прекратите сигналния тон, натиснете произволен бутон.
 - При нужда отново настройте микровълнова мощност и продължителност.
 - Когато ястието е готово, изключете уреда с \odot .
10. Ако сте изключили функцията за сушене на микровълни в основните настройки, изсушете камерата.

Бележка: Ако отворите вратата на уреда при работа, работата спира. Ако затворите вратата на уреда, трябва да продължите работата с \gg . Ако сте променили основната настройка, внимавайте за това, микровълновата да не продължи да работи без ястие.
→ "Основни настройки", Страница 21

Промяна на микровълновата мощност

Ако промените микровълновата мощност, продължителността се нулира.

1. Прекъснете работата с \gg .
2. Изберете желаната микровълнова мощност с \langle или \rangle .
3. Преминете в следващия ред с \sim .
4. Изберете продължителността с \langle или \rangle .
5. Стартирайте микровълните с \gg .

Промяна на продължителност

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

Изсушете камерата с функцията Сушене

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


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

ВНИМАНИЕ!

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

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

Изискване: Камерата е охладена.






1. Отстранете мръсотията в камерата.
2. Изсушете камерата с гъба.
3. Включете уреда с \odot .
4. Натиснете .

5. Настройте "Сушене" \ggg с \langle или \rangle .
6. Преминете в следващия ред с \sim .
 - ✓ На дисплея се показва продължителността. Продължителността не може да се променя.
7. Преминете в следващия ред с \sim .
8. Стартирайте сушенето с \gg .
 - ✓ Когато продължителността изтече, прозвучава сигнал и уредът преставя да загрева.
9. Изключете уреда с \odot .
10. Петната от котлен камък се отстраняват с напое-на в оцет кърпа, избърсва се с чиста вода и се подсушава с мека кърпа.
11. Оставете отворена вратата на уреда за 1-2 минути, за да се изсуши напълно камерата.

9.3 Комбиниран микров. режим

За да скъсите продължителността на готвене, можете да използвате няколко вида загреване в комбинация с микровълнов режим.

Възможните видове загреване са:

- Горещ въздух 
- Горно/долно нагряване 
- Термогрил 
- Грил голяма повърхност 
- Грил малка повърхност 

Възможните мощности на микровълни са:



- 90 вата
- 180 вата
- 360 вата


Настройка на комбиниран микровълнов режим


Бележка:

Внимавайте за правилното боравене с микровълните:

- → "Безопасност", Страница 2
- → "Предотвратяване на материални щети", Страница 7
- → "Стойности на микровълновата мощност", Страница 11
- → "Съд и принадлежности с микровълни", Страница 15





1. Включете уреда с \odot .
2. Натиснете .
3. Настройте "комбиниран микровълнов режим"  с \langle или \rangle .
4. Преминете в следващия ред с \sim .
 - ✓ Вид на нагряване се показва.
5. Изберете вида на загреване с \langle или \rangle .
6. Преминете в следващия ред с \sim .
7. Изберете температура с \langle или \rangle .
8. Преминете в следващия ред с \sim .
9. Изберете микровълнова мощност с \langle или \rangle .
10. Преминете в следващия ред с \sim .
11. Изберете продължителност с \langle или \rangle .
12. Стартирайте комбиниран микровълнов режим с \gg .
 - ✓ Комбинираният микровълнов режим стартира и продължителността изтича.
 - ✓ Когато продължителността изтече, прозвучава сигнал и уредът преставя да загрева.
13. За да прекратите сигналния тон, натиснете произволен бутон.

- При нужда отново настройте комбинирания микровълнов режим.
- Когато ястието е готово, изключете уреда с .

Бележка: Ако отворите вратата на уреда при работа, работата спира. Ако затворите вратата на уреда, трябва да продължите работата с . Ако сте променили основната настройка, внимавайте за това, микровълновата да не продължи да работи без ястие.
→ "Основни настройки", Страница 21



Промяна на температурата

Сле като сте стартирали работа с комбиниран микровълнов режим, все още можете да промените температурата.

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














Промяна на продължителност

1. Натиснете .

2. Променете продължителността с  или .
- ✓ Настройката се приема.

Промяна на комбиниран микровълнов режим

Ако промените комбинацията от вид нагряване и микровълнова мощност, всички настройки се нулират.

1. Прекъснете работата с .
2. В реда с вида на замяване или микровълнова мощност навигирайте с  или .
3. Променете вида на замяване или микровълновата мощност с  или .
4. Навигирайте в реда с температурата с  или .
5. Изберете температура с  или .
6. Навигирайте в реда с продължителност с .
7. Изберете продължителност с  или .
8. Стартирайте комбинирания микровълнов режим с .

10 Микровълнови програми

С микровълновите програми Вашият уред Ви помага при приготвянето на различни ястия и избира автоматично оптималните настройки. Продължителността на готвене се скъсява значително от това.

10.1 Съдове

Резултатът от готвенето е зависим от свойствата и размера на съда.

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

Съдовете от следния материал са неподходящи:

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

Бележка: При някои ястия уредът включва микровълни. Появява се указание на дисплея за използване на подходящ за микровълнова фурна съд.
→ "Съд и принадлежности с микровълни", Страница 15

10.2 Преглед на микровълновите програми

Можете да изберете следните микровълнови програми:
















- Размразяване на части птици
- Размразяване на месо
- Размразяване на рибно филе
- Зеленчуци, пресни
- Зеленчуци замразени
- Варени картофи (без обелките)
- Дългозърнест ориз
- Задушаване филе от риба
- Пиза дълб. замр., с тънък блат, 1 бр.
- Лазаня, дълбокозамразена
- Пиле, непълнено
- Части пиле

- Руло от прясна кайма
- Печени картофи на фурна, цели





10.3 Настройка на микровълнова програма

Бележка: Резултатът от готвенето зависи от качеството и свойството на хранителните продукти. Използвайте пресни хранителни продукти, най-добре с температура от хладилник.

Изисквания

- Спазвайте информацията за микровълнова фурна.
→ "Микровълнова фурна", Страница 15
 - Претеглете ястието. Теглото на ястието е необходимо, за да се настрои микровълновата програма.
1. Включете уреда с .
 2. Натиснете .
 3. Изберете "Микровълнови програми"  с  или .
 4. Преминете в следващия ред с .
 5. Изберете микровълновата програма с  или .
 6. Преминете в следващия ред с .
 7. Изберете теглото с  или .
 8. Преминете в горния ред с .
 9. За да покажете препоръките, натиснете върху .
- ✓ Препоръките за височина на вкарване и съд се вкарват.
10. Стартирайте микровълновата програма с .
- ✓ Когато продължителността изтече, прозвучава сигнал и уредът преставя да замява.
11. **Бележка:** При някои микровълнови програми можете да допичате ястието.
→ "Допичане на ястие", Страница 18
- Ако сте доволни от резултата от готвенето, изберете с  "Прекратяване".

10.4 Допичане на ястие

1. Изберете "Допичане" с .
2. При нужда променете настройките с  или .
3. Стартирайте допичането с .

11 Асистент за печене и пържене

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

11.1 Преглед на ястията

Можете да изберете следните ястия:

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

11.2 Настройка на асистент за печене и пържене



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

12 Защита от деца






















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

12.1 Блокирания





Вашият уред има 2 различни блокирания:

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

Изискване: Камерата е охладена.



1. Включете уреда с .
2. Натиснете .
3. Изберете "Асистент за печене и пържене"  с  или .
4. Преминете в следващия ред с .
5. Изберете категорията с  или .
6. Преминете в следващия ред с .
7. Изберете ястието с  или .
8. Преминете в следващия ред с .
- ✓ Препоръките за настройка се появяват.
9. **Бележка:** Допълнителните указания не могат да се избират за всички ястия. Показване на допълнителни указания с .
 - ✓ Появяват се допълнителните указания, напр. височина на вкарване, принадлежности, съдове, момент на обръщане, разбъркване или добавяне на течност.
10. Преминете назад към препоръките за настройка с .
11. При нужда адаптирайте температурата или продължителността с .
 - Изберете температурата или продължителността с  или .
 - Адаптирайте настройката с  или .
12. Стартирайте асистента за печене и пържене с .
- ✓ При някои ястия е нужно обръщане или разбъркване. Ако моментът за обръщане или разбъркване е достигнат, прозвучава сигнал и на дисплея се показва указание.
- ✓ Когато продължителността изтече, прозвучава сигнал и уредът престава да загрева.
13. **Бележка:** При някои програми можете да допичате ястието.
 - "Допичане на ястие", Страница 19
 Ако сте доволни от резултата от готвенето, изберете с  "Прекратяване".

11.3 Допичане на ястие

1. Изберете "Допичане" с .
2. При нужда променете настройките с  или .
3. Стартирайте допичането с .









12.2 Активиране на автоматичната защита от деца

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



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

Изискване: Уредът е включен.










1. Натиснете .
2. Изберете "MyProfile"  с  или .





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

12.3 Прекъсване на автоматичната защита от деца

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



12.4 Деактивиране на автоматичната защита от деца


1. Задръжте натиснат бутон  докато не се появи "Защита от деца деактивирана".
2. Включете уреда с .
3. Натиснете .
4. Изберете "MyProfile"  с  или .
5. Преминете в следващия ред с .
6. Изберете "Автоматична защита от деца" с  или .

7. Изберете настройките с .
8. Настройте "Деактивирано" с .
9. Натиснете .
10. Запаметете настройката с .


12.5 Активиране на еднократна защита от деца

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

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

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



12.6 Деактивиране на еднократната защита от деца

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





13 Бързо загряване




С бързото нагряване можете да скъсите времето на нагряване.

При тези режими на загряване можете да активирате бързото нагряване:

- Горещ въздух 
- Горно/долно нагряване 


13.1 Активиране на бързото загряване

1. Настройте Горещ въздух  или Горно/долно загряване  и температура от 100 °C.
 2. Стартирайте работата с .
- ✓ Бутонът  светва.

3. Активирайте бързото загряване с бутона .
- ✓ На дисплея се показва .
- ✓ Ако настроената температура е достигната, бързото загряване автоматично се изключва и прозвучава сигнал. На дисплея угасва .

4. Вкарайте ястието в камерата.

13.2 Деактивиране на бързото загряване

- ▶ Деактивирайте бързото загряване с бутона  предсрочно.

14 Съботна настройка

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




14.1 Стартиране на съботна функция









Бележки

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

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

→ "Основни настройки", Страница 21

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

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

14.2 Прекъсване на съботната функция


- ▶ Прекъсване на съботната функция с .

15 Основни настройки

Можете да настроите Вашия уред според Вашите потребности.

15.1 Общ преглед на основните настройки













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

Основна настройка	Избор
Език	вж. избора на уреда
Точно време	00:00 - 23:59
Дата	Дата, месец и година
Любими → "Промяна на любими", Страница 21	Установете видовете загреване, които се появяват в меню Видове загреване
Звуков сигнал	<ul style="list-style-type: none"> ■ Къса продължителност ■ Средна продължителност ■ Дълга продължителност
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
Автоматично продължаване	<ul style="list-style-type: none"> ■ При затв. врата ■ Не продълж.
Автоматична защита от деца	<ul style="list-style-type: none"> ■ Деактивирано ■ Активирано
Работа след включването	<ul style="list-style-type: none"> ■ Основно меню ■ Видове загреване ■ Микровълнова фурна ■ Комбиниран микров. режим ■ Асистент за печене и пържене ■ Микров. програми
Нощно затъмняване	<ul style="list-style-type: none"> ■ Изключено ■ Включено (дисплеят се затъмнява между 22:00 и 5:59 часа)
Предупреждение MW тава за печене	<ul style="list-style-type: none"> ■ Показвай ■ Не се показва
Лого на марката	<ul style="list-style-type: none"> ■ Показвай ■ Не се показва

Основна настройка Избор

Сушене на микровълнова	<ul style="list-style-type: none"> ■ Включено ■ Изключено
Вентилатор допълнителен ход	<ul style="list-style-type: none"> ■ Препоръчано ■ Минимално
Фабрични настройки	Връщане в начално положение

15.2 Промяна на MyProfile




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












15.3 Промяна на любими

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




Бележка:

Някои видове загреване не можете да деактивирате:

- CircoTherm горещ въздух 
- Термогрил 
- Грил, голяма повърхност 

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

Настройка	Индикатор в меню Видове загреване
Активирано	да
Деактивирано	не

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

16 Почистване и поддръжка

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

16.1 Препарат за миене

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

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

ВНИМАНИЕ!

Неподходящите почистващи средства повреждат повърхностите на уреда.

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

Почистващият препарат за фурна в топлатата камера поврежда емайла.

- ▶ Никога не използвайте почистващи препарати за фурна в топла камера.
- ▶ Преди следващото нагряване отстранете напълно остатъците от камерата и от вратата на уреда. Новите гъби съдържат остатъци от производството.
- ▶ Преди употреба изплакнете щателно новите 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 23

Предна страна на уреда

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

Врата на уреда

Зона	Подходящи препарати за почистване	Указания
Стъкла на вратата	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор 	Не използвайте стъргалка за стъкло или спирала от неръждаема стомана. Съвет: За основно почистване демонтирайте стъклата на вратата. → "Врата на уреда", Страница 25
Покритие на вратата	<ul style="list-style-type: none"> ■ От неръждаема стомана: Почистващ препарат за неръждаема стомана ■ От пластмаса: Горещ сапунен разтвор 	Не използвайте препарат за почистване на стъкло или стъргалки за стъкло. Не използвайте препарати за неръждаема стомана. Съвет: За основно почистване свалете покритието на вратата. → "Врата на уреда", Страница 25

Зона	Подходящи препарати за почистване	Указания
Вътрешна рамка на вратата от неръждаема стомана	Почистващ препарат за неръждаема стомана	Оцветяванията могат да се отстраняват с почистващ препарат за неръждаема стомана. Не използвайте препарати за неръждаема стомана.
Дръжка на вратата	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор 	За да избегнете петна, които вече не могат да се отстраняват, веднага отстранете средството за отстраняване на котлен камък, което попада върху повърхността.
Уплътнение на вратата	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор 	Не сваляйте и не протривайте.

Камера

Зона	Подходящи препарати за почистване	Указания
Емайлирани повърхности	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор ■ Оцетен разтвор ■ Почистващ препарат за фурни 	<p>При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана.</p> <p>За да изсушите камерата след почистване, оставяйте вратата на уреда отворена.</p> <p>Бележки</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Емайлтът загаря при много високи температури, поради което се образуват малки разлики в цвета. Функционалността на уреда не се повлиява. ■ Ръбовете на тънката ламарина не могат да бъдат напълно емайлирани и могат да са груби. Корозионната защита не се влошава от това. ■ От остатъците от храни върху емайлираните повърхности се образува бяло покритие. Покритието от здравна гледна точка е безвредно. Функционалността на уреда не се повлиява. Можете да отстраните покритието с лимонена киселина.
Самопочистващи се повърхности	-	Спазвайте указанията за самопочистващите се повърхности.
Стъклен плафон за лампата на фурната	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор 	При силно замърсяване използвайте препарат за почистване на фурни.
Поставка	<ul style="list-style-type: none"> ■ Горещ сапунен разтвор 	<p>При силно замърсяване размекнете и използвайте четка или спирала от неръждаема стомана.</p> <p>Бележка: За основно почистване откачете поставката. → "Поставка", Страница 24</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>

16.2 Почистване на уреда

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

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

Изискване: Спазвайте указанията към средствата за почистване.

→ "Препарат за миене", Страница 22

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 22
2. Подсушавайте с мека кърпа.

17 Функция за почистване

Използвайте функцията за почистване, за да почистите уреда.

17.1 Помощ при почистване EasyClean

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

Настройте помощта при почистване EasyClean

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

От водата в горещата камера се образува гореща водна пара.

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

Изисквания

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

2. **ВНИМАНИЕ!**

Дестилираната вода в камерата води до корозия.

- ▶ Не използвайте дестилирана вода.
- 0,4 литра вода се смесват с капка почистващ препарат и се наливат в средата на пода на камерата.

3. Включете уреда с ①.
 4. Натиснете ②.
 5. Изберете "EasyClean" ③ с < или >.
 6. Преминете в следващия ред с ~.
 7. Стартирайте помощта при почистване с ④.
- ✓ Помощта при почистване стартира. На дисплея продължителността започва да тече.
 - ✓ Когато помощта при почистване е изтекла, прозвучава сигнал.
8. За да прекратите сигнала, натиснете произволен бутон.
 9. След помощта при почистване допълнително почистете камерата.
→ "Допълнително почистване на камерата", Страница 24

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 вратата на уреда във фиксирано положение (ок. 30°) за ок. 1 час.

18 Поставка

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

18.1 Откачване на поставките

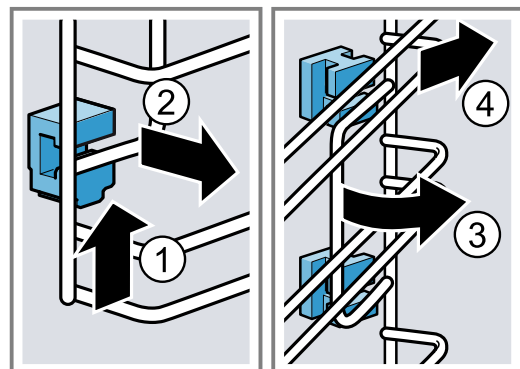
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Поставките стават много горещи

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

1. Повдигнете поставката отпред ① и я откачете ②.

2. След това завъртете цялата поставка навън ③ и откачете отзад ④.

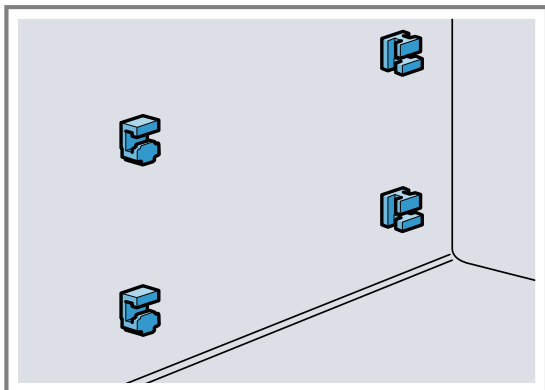


18.2 Поставяне на държачите

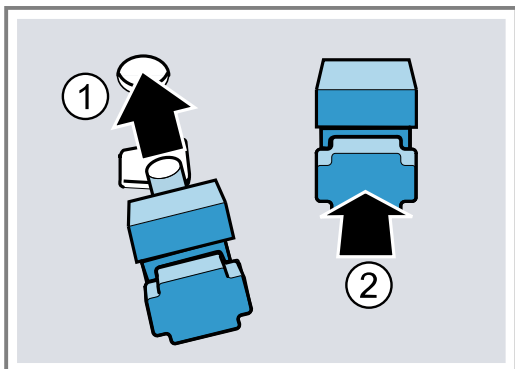
Когато откачите поставките, държачите могат да паднат.

Бележка:

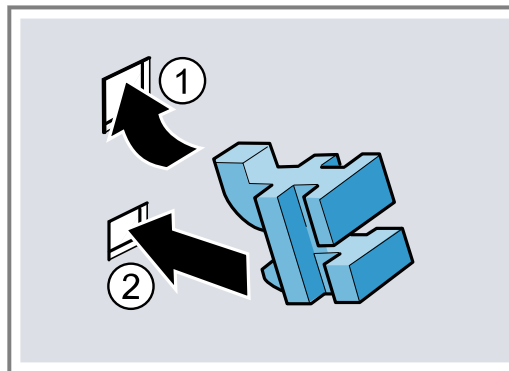
Държачите са различни отпред и отзад.



1. Прекарайте предните държачи с куката отгоре в кръглия отвор и ги поставете леко скошено ①.
2. Закачете предните държачи отдолу и ги поставете изправени ②.



3. Закачете задните държачи с куката в горния отвор ① и ги притиснете в долния отвор ②.

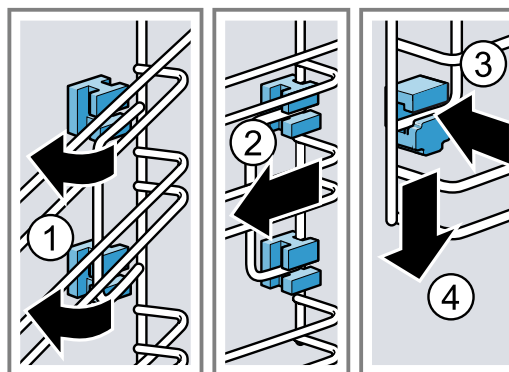


18.3 Закачване на поставките

Бележки

- При окачването внимавайте скосяването на поставката да е отгоре.
- Поставките пасват както отляво, така и отдясно.

1. Поставете поставката отзад отгоре и отдолу скошено и я прекарайте в държачите ①.
2. Изтеглете поставката напред ②.
3. Закачете поставката отпред ③ и я натиснете надолу ④.



19 Врата на уреда

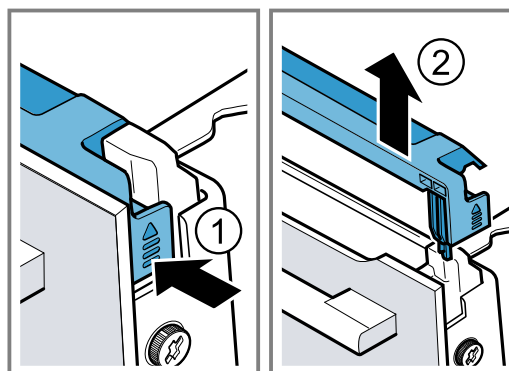
За да почистите основно вратата на уред, можете да я демонтирате.

19.1 Сваляне на покритието на вратата

Вложката от неръждаема стомана в покритието на вратата може да се оцвети. Свалете покритието на вратата, за да го почистите заедно с поставката от неръждаема стомана или за да демонтирате стъклата на вратата.

1. Малко отворете вратата на уреда.
2. Натиснете капака на вратата отляво и отдясно.

3. Свалете покритието на вратата и внимателно затворете вратата на уреда.



19.2 Демонтаж на стъклата на вратата

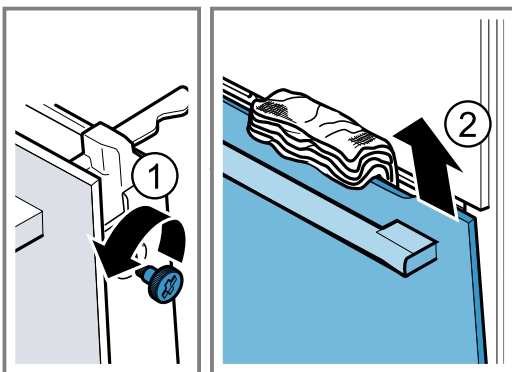
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне.

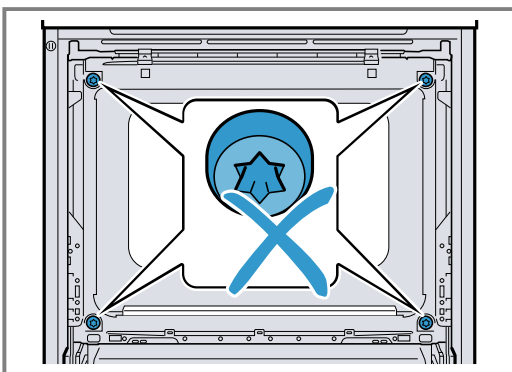
- ▶ Не използвайте остри абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистването на стъклото на вратата на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността.
- Пантите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете.
- ▶ Не бъркайте в областта на пантите.
- Компонентите във вратата на уреда могат да са с остри ръбове.
- ▶ Носете защитни ръкавици.

Изискване: Покритието на вратата бе свалено.

1. Развийте и свалете винтовете вляво и вдясно на вратата на уреда.
2. Защипете многократно сгъната кухненска кърпа във вратата на уреда.



3. Затворете вратата на уреда.
4. Изтеглете предното стъкло нагоре.
5. Оставете предното стъкло с дръжката за врата надолу върху равна повърхност.
6. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от сериозно увреждане на здравето!**
Чрез отваряне на винтовете вече не се гарантира сигурността на уреда. Може да излезе микровълнова енергия.
▶ Никога не завивайте винтовете.
Никога не развивайте четирите черни винта върху рамката.

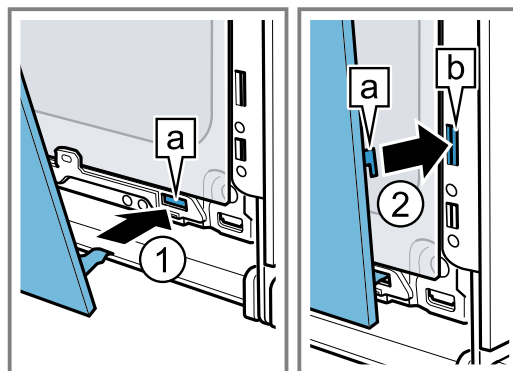


19.3 Вграждане на стъклата на вратата

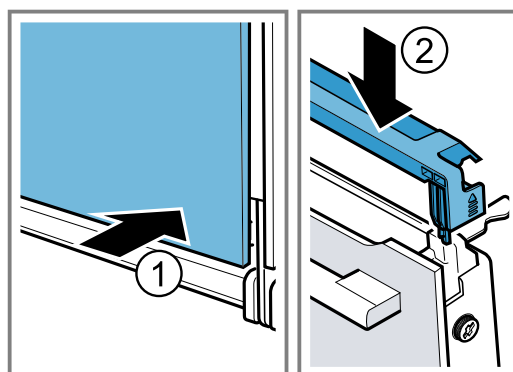
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

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



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



7. Затворете вратата на уреда.
- Бележка:** Използвайте камерата едва когато стъклата на вратата са правилно монтирани.

20 Отстраняване на неизправности

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.




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


⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата на този уред бъде повреден, той трябва да се смени от производителя или неговия отдел по обслужване на клиенти, или от друго лице с подобна квалификация, за да се избегнат опасности.

20.1 Функционални неизправности

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Уредът не функционира.	Дефектен предпазител. ▶ Проверете предпазителя в кутията с предпазители. Спиране на електрозахранването. ▶ Проверете дали функционират осветлението на помещението или други уреди в помещението.
	Грешка на електрониката 1. Изключете уреда от електрическата мрежа, като изключите за кратко предпазителя. 2. Нулирайте основните настройки до фабричните. → "Основни настройки", Страница 21
На дисплея се показва "Език немски".	Спиране на електрозахранването. ▶ Извършете настройките за първото пускане в експлоатация. → "Първо пускане в експлоатация", Страница 13
Уредът не може да се включи, на дисплея се показва  .	Автоматичната защита от деца или защитата от деца е активирана ▶ Задръжте бутона  натиснат докато не се появи "Защита от деца деактивирана".
Работата не стартира или прекъсва.	Възможни са различни причини. ▶ Проверете указанията, които се показват на дисплея. → "Показване на информация", Страница 14 Функционална неизправност ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 28
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 21. 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 21
При чист микровълнов режим камерата за готвене става гореща.	Функцията за подсушаване е включена.

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Осветлението на камерата не функционира.	LED крушката е дефектна. Бележка: Не сваляйте стъкления капак. ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти. → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 28
Максималното време на работа е достигнато.	За да избегнете нежелана продължителна работа, уредът след няколко часа престава автоматично да нагрява, ако настройките не се променят. Указание се показва на дисплея. Когато максималното време на работа се достигне, ориентировъчни са съответните настройки за режима на работа. 1. За да продължите работата, натиснете върху произволен бутон. 2. Ако не се нуждаете от уреда, изключете го с  . Съвет: За да не се изключва нежелано уреда при много дълги времена на приготвяне, настройте продължителност. → "Настройка на продължителност", Страница 14
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 28
Резултатът от готвенето не е задоволителен.	Настройките бяха неподходящи. Настроените стойности, напр. температура или време зависят от рецептта, количеството и хранителните продукти. ▶ Следващият път настройте по-ниски или по-високи настройки. Съвет: Много данни за приготвяне и за подходящите настроени стойности ще откриете на нашата начална страница www.neff-international.com .

21 Предаване за отпадъци

21.1 Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

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

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

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



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

22 Отдел по обслужване на клиенти

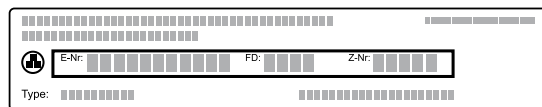
Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница. В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изделието (E-Nr.) и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

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

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

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

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



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

23 Така става

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

23.1 Общи указания за приготвяне

Спазвайте тази информация при приготвянето на всички ястия.

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

23.2 Указания за приготвяне за печене

- За печене на сладкиши, сладки или хляб най-добре са подходящи тъмните форми за печене от метал.
- За ястия със заливка и огретени използвайте широк, плосък съд. В тесен и висок съд ястията се нуждаят от повече време и стават по-тъмни от горната страна.
- Ако директно пригответе запеканки в универсалната тава, поставете я на ниво 1.
- 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 печете на едно ниво, използвайте височина на вкарване 1.

Печене на 2 нива	Височина
Универсална тава	3
Тава за печене	1
Две скари с форми отгоре	3
	1

Използвайте вид на загряване горещ въздух.

Бележки

- Едновременно вкараните сладки върху тава или във форма не трябва да са едновременно готови.
- Приготвяне в комбинация с микровълни е възможно само на едно ниво.

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

- Препоръките за настройка важат за печено с температура от хладилника, както и за непълна, готова за печене птица.
- Поставете птицата с гърдите или с кожата надолу върху съда.
- Обърнете печеното, продукта за грил или цялата риба след ок. 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 на едно ниво под скарата.
- Според размера и вида на печеното добавете до 1/2 литър вода в универсалната тава. От това печено можете да пригответе сос. Освен това така се получава по-малко дим и камерата остава по-чиста.

Печене в съд

При приготвяне в затворен съд камерата остава по-чиста.

Общи положения за печене в съд

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

Печене в открит съд

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

Печене в затворен съд

- Използвайте подходящ, добре затварящ се капак.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

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

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

Печене на грил

Печете на грил храни, които трябва да са хрупкави.

ВНИМАНИЕ!

Съдържащите киселина хранителни продукти могат да повредят решетката на скарата

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

Указание за хора с алергии към никел

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

23.4 Приготвяне с микровълнов режим

Когато пригответе ястия с микровълнов режим, можете значително да скъсите времето на готвене.

Общи положения

- Продължителността на готвене се ориентира при приготвяне с микровълни според общото тегло. Ако искате да пригответе различно от посоченото количество, от помощ е основното правило: **Двойно количество изисква почти двойно време на готвене.**

- Ястията отделят топлина към съда. Съдовете могат да се нагорещат силно.
- В главната част на ръководството за употреба ще откриете информация за това, как да настроите микровълните и комбинирания микровълни.
 - → "Комбиниран микров. режим", Страница 17
 - → "Микровълнова фурна", Страница 15 → "Микровълнова фурна", Страница 16

Готвене или използване на пара с микровълни

- Използвайте закрит подходящ за микровълновата фурна съд. Можете да използвате за покриване и чиния или специално фолио за микровълнова фурна.
- Използвайте за зърнени продукти висок съд с капак, напр. за ориз. Зърнените храни при готвене силно се разпенват. Добавете течност съгласно данните в препоръките за настройка.
- Измийте хранителните продукти и не ги подсушавайте. Добавете 1-3 супени лъжици вода или лимонов сок към ястията.
- Разпределете ястията плоско в съда. Плоските ястия се пекат по-бързо от високите.
- Използвайте пестеливо сол и подправки. При приготвяне с микровълни собственият вкус се запазва за дълго.
- Обърнете или разбъркайте ястието между другото 2-3 пъти.
- Оставете ястието да престои 2-3 минути след готвенето.

23.5 Приготвяне на дълбоко замразени продукти

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

23.6 Приготвяне на готови ястия

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

23.7 Избор на ястие

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



























Препоръки за настройка за различни ястия

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- ряване → Страни ца 10	Температура в °C	Микровъл- нова мощ- ност във ва- тове	Продъл- жител- ност в мин.
Кекс, обикновен	Форма венец или Правоъгълна фор- ма	1	☞	160 - 180	90	30 - 40
Кекс, фин	Правоъгълна фор- ма	1	≡	150 - 170	-	60 - 80
Торта с плодове или из- вара с блат от пясъчно тесто	Форма с подви- жен борд Ø 26 см	1	☞	160 - 170	-	65 - 85
Торта с плодове или из- вара с блат от пясъчно тесто	Форма с подви- жен борд Ø 26 см	1	☞	1. 160 - 180 2. 100	1. 180 2. 0	1. 30 - 40 2. 20
Бисквитена торта, 6 яй- ца	Форма с подви- жен борд Ø 28 см	1	☞	150 - 170 ¹	-	30 - 50
Бисквитена торта, 6 яй- ца	Форма с подви- жен борд Ø 28 см	1	≡	150 - 170 ¹	-	30 - 50
Бисквитена торта, 6 яй- ца	Форма с подви- жен борд Ø 28 см	1	☞ ^{eco}	150 - 160	-	50 - 60
Сладкиш от пясъчно тесто със сочна пълнка	Универсална тава	1	☞	150 - 170	-	65 - 85
Сладкиш от пясъчно тесто със сочна пълнка	Универсална тава	1	≡	160 - 180	-	60 - 80
Мъфини	Тава за мъфини	1	≡	170 - 190	-	15 - 30
Дребни сладки с мая	Тава за печене	1	≡	160 - 170	-	30 - 40
Дребни сладки с мая	Тава за печене	1	☞	150 - 160	-	30 - 40
Сладки	Тава за печене	2	☞	140 - 160	-	15 - 30
Сладки, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1	☞	130 - 150	-	20 - 35
Хляб, сводно сложен, 750 г	Универсална тава или Правоъгълна фор- ма	1	☞	1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 25 - 35
Хляб, сводно сложен, 1500 г	Универсална тава или Правоъгълна фор- ма	1	≡	1. 230 - 240 ¹ 2. 200 - 210	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Хляб, сводно сложен, 1500 г	Универсална тава или Правоъгълна фор- ма	1	☞	1. 210 - 220 ¹ 2. 180 - 190	-	1. 10 - 15 2. 40 - 50
Хляб, сводно сложен, 1500 г	Правоъгълна фор- ма	1	≡ ^{eco}	200 - 210	-	35 - 45
Пита	Универсална тава	1	≡	250 - 270	-	20 - 30
Пита	Универсална тава	1	☞	220 - 240	-	20 - 30
Хлебчета, пресни	Тава за печене	1	≡	180 - 200	-	25 - 35

¹ Загрейте предварително уреда.

² Обърнете ястието след 2/3 от общото време.

³ Периодично разбъркайте ястието 1 - 2 пъти.

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- ряване → Страни ца 10	Температура в °С	Микровъл- нова мощ- ност във ва- тове	Продъл- жител- ност в мин.
Хлебчета, пресни	Тава за печене	1		170 - 190	-	25 - 35
Пица, прясна	Тава за печене	1		200 - 220	-	20 - 30
Пица, прясна, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Пица, прясна, тънък блат, във форма за пи- ца	Тава за пица	1		210 - 230	-	20 - 30
Киш	Форма за тарт , Черна тава	1		190 - 210	-	35 - 55
Киш	Форма за тарт , Черна тава	1		190 - 210	-	30 - 45
Тарт фламбе	Универсална тава	1		260 - 280 ¹	-	10 - 20
Запеканка, пикантна, печени съставки	Форма за ястия със заливка	1		200 - 220	-	35 - 55
Запеканка, пикантна, печени съставки	Форма за ястия със заливка	1		140 - 160	360	20 - 30
Лазаня, замразена, 400 г	Отворен съд	1		200 - 210	180	20 - 25
Огретен от картофи, су- рови съставки, височи- на 4 см	Форма за ястия със заливка	1		170 - 180	-	50 - 65
Огретен от картофи, су- рови съставки, височи- на 4 см	Форма за ястия със заливка	1		170 - 190	360	20 - 25
Пиле, 1 кг, непълнено	Отворен съд	1		200 - 220	-	60 - 70
Пиле, 1 кг, непълнено	Затворен съд	1		230 - 250	360	25 - 35
Пилешки дреболии, по 250 г	Скара	2		220 - 230	-	30 - 35
Пилешки дреболии, 4 бр. по 250 г	Отворен съд	1		190 - 210	360	20 - 30
Гъска, непълнена, 3 кг	Отворен съд	1		160 - 170	-	120 - 150
Свинско печено без ко- жа, напр. врат, 1,5 кг	Отворен съд	1		180 - 200	-	120 - 130
Свинско печено без ко- жа, напр. врат, 1,5 кг	Затворен съд	1		180 - 200	180	55 - 65
Свинско печено без ко- жа, напр. врат, 1,5 кг	Отворен съд	1		180 - 190	-	120 - 140
Средно изпечено го- веждо филе, около 1 кг	Отворен съд	1		210 - 220	-	40 - 50
Говеждо задушено, 1,5 кг	Затворен съд	1		200 - 220	-	130 - 140
Говеждо задушено, 1,5 кг	Затворен съд	1		200 - 220	-	140 - 160
Ростбиф, медиум, 1,5 кг	Отворен съд	1		220 - 230	-	60 - 70
Ростбиф, медиум, 1,5 кг	Отворен съд	1		240 - 260	180	30 - 40
Бургер, дебелина 3-4 см	Скара	2		290	-	20 - 30 ²

¹ Загрейте предварително уреда.

² Обърнете ястието след 2/3 от общото време.

³ Периодично разбъркайте ястието 1 - 2 пъти.

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- ряване → Страни ца 10	Температура в °C	Микровъл- нова мощ- ност във ва- тове	Продъл- жител- ност в мин.
Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 кг	Отворен съд	1	☞	170 - 190	-	50 - 70
Агнешки бут, без кост, средно изпечен, 1,5 кг	Затворен съд	1	☞	240 - 260	1. 360 2. 180	1. 30 2. 35 - 40
Руло от кайма, 1 кг, + 50 мл вода	Отворен съд	1	☞	170 - 190	360	30 - 40
Риба, на грил, цяла 300 г, напр. пъстърва	Отворен съд	1	☞	170 - 190	-	20 - 30
Риба, на грил, цяла 300 г, напр. пъстърва	Скара	2	☞	250	90	15 - 20
Зеленчуци, пресни, 250 г	Затворен съд	1	☞	-	600	8 - 12 ³
Печени картофи, на половина, 1 кг	Универсална тава	2	☞	200 - 220	360	15 - 20
Варени картофи (без обелките), на четвъртинки, 500 г	Затворен съд	1	☞	-	600	12 - 15 ³
Дългозърнест ориз, 250 г + 500 мл вода	Затворен съд	1	☞	-	1. 600 2. 180	1. 7 - 9 2. 13 - 16
Просо цели зърна, 250 г + 600 мл вода	Затворен съд	1	☞	-	1. 600 2. 180	1. 8 - 10 2. 10 - 15
Полента или царевичен грис, 125 г + 500 мл вода	Затворен съд	1	☞	-	600	6 - 8 ³

¹ Загрейте предварително уреда.

² Обърнете ястието след 2/3 от общото време.

³ Периодично разбъркайте ястието 1 - 2 пъти.

Десерт

Приготвяне на пуканки с микровълни

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

При плътно затворени храни опаковката може да се спуска.

- ▶ Винаги спазвайте указанията върху опаковката.
 - ▶ Винаги изваждайте ястията от камерата с топлозащитни ръкавици.
1. Използвайте топлоустойчив, плосък стъклен съд, напр. капака на форма за пудинг. Не използвайте порцелан или силно вдлъбната чиния.
 2. Поставете плика с пуканките върху съда според указанията на опаковката.
 3. Настройте уреда според препоръката за настройка.
 4. Според продукта и количеството може да е необходимо напасване на времето.
 5. За да не изгорят пуканките, извадете кесията с пуканки след 1½ минута и раздрусайте.

6. Поставете обратно плика за пуканки и продължете да пукате.
7. Ако пукащи звуци се чуват вече само на всеки 2-3 секунди, изключете уреда и извадете плика с пуканки от фурната.
8. След приготвянето избършете камерата.

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- гряване → Страни ца 10	Температура в °C	Микровъл- нова мощ- ност във ва- тове	Продъл- жител- ност в мин.
Пудинг от прах за пу- динг	Затворен съд	1		-	600	5 - 8 ¹
Кисело мляко	Порционни форми	Под на камерата		40 - 45	-	8-9ч
Мляко с ориз, 125 г + 500 мл мляко	Затворен съд	1		-	1. 600 2. 180	1. 10 2. 20 - 25 ¹
Плодов компот, 500 г	Затворен съд	1		-	600	9 - 12
Пуканки за микровъл- нова фурна, 1 кесия по 100 г ²	Отворен съд	1		-	600	4 - 6

¹ Периодично разбъркайте ястието 1 - 2 пъти.

² Поставете затворения плик в съда.

23.8 Специални видове приготвяне и други приложения

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

Печ. слабо

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

Меко готвене на птици или месо

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

Изискване: Камерата е студена.

Препоръки за настройка за меко готвене

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Време на запичане в мин.	Вид за- гряване → Страница 10	Температура в °C	Продъл- жител- ност в мин.
Патешки гърди, розови, по 300 г	Отворен съд	1	6 - 8		95 ¹	45 - 60
Свинско филе, цяло	Отворен съд	1	4 - 6		85 ¹	45 - 70
Говеждо филе, 1 кг	Отворен съд	1	4 - 6		85 ¹	90 - 120
Телешки медальони, 4 см дебели	Отворен съд	1	4		80 ¹	40 - 60
Агнешка плешка, разря- зана, по 200 г	Отворен съд	1	4		85 ¹	30 - 45

¹ Загрейте предварително уреда.

Размразяване

Размразете дълбокозамразените ястия с Вашия уред.

Указания за приготвяне за размразяване

- С режим на работа "Микровълни" можете да размразявате дълбокозамразени плодове, зеленчуци, птиче, месо, риба или печива.

- Разопаковайте замразените хранителни продукти, за да ги размразите.
- Използвайте топлоустойчиви, подходящи за микровълнова фурна съдове.
- Препоръките за настройка важат за ястия с температура от фризер (-18 °C).
- Размразяването става по-лесно на няколко стъпки. Стъпките са посочени в препоръките за настройка една под друга.

- Разбърквайте или обръщайте ястията междуременно 1-2 пъти.
Обръщайте многократно големите парчета. Междуременно раздробете ястието.

Извадете от камерата вече размразените парчета.

- Оставяйте размразените ястия още 10 до 30 минути в изключения уред да престой, за да се изравни температурата.

Препоръки за настройка за размразяване

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- ряване → Страни ца 10	Температура в °C	Микровъл- нова мощ- ност във ва- тове	Продъл- жител- ност в мин.
Хляб, 500 г	Отворен съд	1	☞	-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15
Хляб, 500 г	Отворен съд	1	☞	-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15
Хлебчета	Скара	1	☞	140 - 160	90	2 - 4
Хлебчета	Скара	1	☞	140 - 160	90	2 - 4
Сладкиш, сочен, 500 г	Отворен съд	1	☞	-	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10 - 15
Сладкиш, сух, 750 г	Отворен съд	1	☞	-	90	10 - 15
Месо, цяло парче, напр. за печено, сурово месо, 1 кг	Отворен съд	1	☞	-	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20 - 30 1
Кайма, смесена, 500 г	Отворен съд	1	☞	-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15 1
Пиле, цяло, 1,2 кг	Отворен съд	1	☞	-	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10 - 15 1
Риба, цяла, 300 г	Отворен съд	1	☞	-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10 - 15 1
Сок от горски плодове, 300 г	Отворен съд	1	☞	-	180	5 - 10
Разтопяване на масло, 125 г	Отворен съд	1	☞	-	90	7 - 9

¹ Обърнете ястието след 1/2 от общото време.

Загряване с микровълнов режим

С микровълновия режим можете да загрявате ястия или да размразявате и загрявате на един етап.

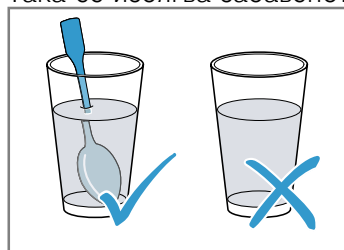
Указания за приготвяне за загряване с микровълнов режим

- Използвайте закрит подходящ за микровълновата фурна съд.
- Обърнете или разбъркайте ястието между другото 2-3 пъти.
- Оставете ястието да престой 1-2 минути след загряването.
- Ястията отделят топлина към съда. Съдовете могат да се нагорещат силно.
- Внимавайте за следните точки, ако загрявате бебешка храна:
 - Поставете върху скарата шишенцето без биброн или капак.
 - Разтърсете или разбъркайте бебешката храна добре след загряване.
 - Непременно проверявайте температурата на бебешката храна.
- Избършете камерата до сухо след загряване.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

При загряване на течности може да се стигне до забавено кипване. Това ще рече, че температурата на кипване се достига без образуване на типичните мехурчета. Осъ при слабо разтърсване на съда горещата течност може внезапно силно да кипне и да пръсне.

- При загряване винаги поставяйте лъжица в съда. Така се избягва забавеното кипване.



ВНИМАНИЕ!

Ако метал докосва стената на камерата, възникват искри, които могат да повредят уреда или да разрушат вътрешното стъкло на вратата.

- ▶ Металите, например лъжица в чаша, трябва да бъдат на разстояние от минимум 2 см от стените на камерата и от вътрешната страна на вратата.

Препоръки за настройка за загряване с микровълнов режим

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загряване → Страница 10	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Продължителност в мин.
Затопляне на напитки, 200 мл	Отворен съд	1		-	1000	1 - 3 ¹
Загряване на бебешка храна, напр. бутилки с мляко, 150 мл	Отворен съд	1		-	360	1 - 3 ¹
Зеленчуци, охладени, 250 г	Затворен съд	1		-	600	3 - 8
Гарнитурни, напр. паста, кнедли, картофи, ориз охладена	Затворен съд	1		-	600	5 - 10
Супа, яхния, 400 ml охладена	Затворен съд	1		-	600	5 - 7
Ястие в чиния, 1 порция охладена	Затворен съд	1		-	600	4 - 8
Запеканки, 400 г, напр. лазаня, огретен с картофи	Отворен съд	1		180 - 200	180	20 - 25
Гарнитурни, 500 г, напр. паста, кнедли, картофи, ориз замразена	Затворен съд	1		-	600	7 - 10
Супа, яхния, 200 ml замразена	Затворен съд	1		-	600	4 - 6 ¹
Ястие в чиния, 1 порция замразена	Затворен съд	1		-	600	11 - 15

¹ Разбъркайте добре ястието.

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.

23.9 Тестови ястия

Информацията в този раздел е насочена към тестовите институти с цел облекчаване на тестването на уреда съгласно EN 60350-1:2013 или IEC 60350-1:2011 и съгласно стандарт EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

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
- 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 загреване → Страница 10	Температура в °C	Продължителност в мин.
Шприцовани сладки	Тава за печене	1	≡	150 - 160 ¹	20 - 30
Шприцовани сладки	Тава за печене	1	⌘	140 - 150 ¹	25 - 35
Мини сладкиши	Тава за печене	1	≡	160 ¹	25 - 35
Мини сладкиши	Тава за печене	1	⌘	150 ¹	20 - 30
Мини сладкиши	Тава за печене	1	⌘	150 ¹	20 - 30
Мини сладкиши, 2 нива	Универсална тава + Тава за печене	3+1	⌘	140 ¹	30 - 40
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 см	1	≡	160 - 170 ²	25 - 35
Пандишпанено тесто с вода	Форма с подвижен борд Ø 26 см	1	⌘	160 - 170 ²	30 - 45

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

² Загрейте предварително уреда. Не използвайте функцията Бързо загреване.

Препоръки за настройка за печене на грил

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загреване → Страница 10	Температура в °C	Продължителност в мин.
Запичане до зачервяване на хляб	Скара	3	⌘	290	3 - 6

Приготвяне с микровълнов режим

- Ако използвате скарата, избутайте скарата с надписа **Microwave** към вратата на уреда и извивката надолу в камерата.
- За проверка с чист микровълнов режим изключвайте функцията за подсушаване в основните настройки. → Страница 21

Препоръки за настройка за размразяване с микровълнов режим

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загреване → Страница 10	Микровълнова мощност във ватове	Продължителност в мин.
Месо	Отворен съд	1	⌘	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10 - 15

Препоръки за настройка за готвене с микровълнов режим

Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загреване → Страница 10	Микровълнова мощност във ватове	Продължителност в мин.
Мляко с яйца	Отворен съд	1	⌘	1. 360 2. 180	1. 20 2. 20 - 25
Пандишпан	Отворен съд	1	⌘	600	7 - 9
Руло от кайма	Отворен съд	1	⌘	600	22 - 27

Препоръки за настройка за готвене с микровълнов режим комбиниран

Храна	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид за- ряване → Страни ца 10	Температура в °C	Микровъл- нова мощ- ност във ва- тове	Продъл- жител- ност в мин.
Огретен от картофи	Отворен съд	1		150 - 170	360	25 - 30
Сладкиши	Отворен съд	1		190 - 210	180	12 - 18
Пиле	Отворен съд	1		180 - 200	360	25 - 35 ¹

¹ Обърнете ястието след 2/3 от общото време.

24 Ръководство за монтаж

Спазвайте тази информация при монтажа на уреда.



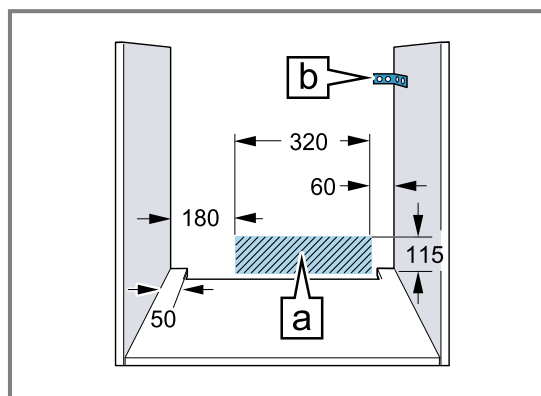
24.1 Общи монтажни указания

Спазвайте тези указания преди да започнете с монтажа на уреда.

- Шкафът за вграждане не трябва да има задна стена зад уреда. Между стената и пода на шкафа или задната страна на разположения отгоре шкаф трябва да се спази разстояние от минимум 35 мм.
- Процепите за проветрение и смукателните отвори не трябва да се покриват.
- Само компетентно вграждане съгласно тази инструкция за монтаж гарантира безопасна употреба. При щети поради грешно вграждане отговорност носи монтиращият.
- Проверете уреда след разопаковането. При транспортни повреди не включвайте.
- Свалете от камерата и от вратата опаковъчния материал и облепващото фолио преди въвеждане в експлоатация.
- Спазвайте монтажните инструкции за монтаж на аксесоарите.
- Мебелите за вграждане трябва да са устойчиви на температури до 95 °C, а граничните предни части на мебели - на температури до 70 °C.
- Уредът да не се монтира зад декоративна врата или врата на шкаф. Налице е опасност от прегряване.
- Извършете всички дейности по изрязване на мебелите преди поставянето на уреда. Отстранете стружките. Отстранете

стружките, те могат да застрашат функционирането на електрическите компоненти.

- Контактът за свързване на уреда трябва да е в зоната на защрихованата площ или извън зоната на вграждане. Закрепвайте нефиксираната мебел с наличен в търговската мрежа винкел 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.
- ▶ Използвайте само удължители, които са сертифицирани, имат минимално напречно сечение от 1,5 мм² и отговарят на релевантните национални разпоредби за безопасност.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата е твърде къс, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.
- ▶ Използвайте само разрешени от производителя адаптери.

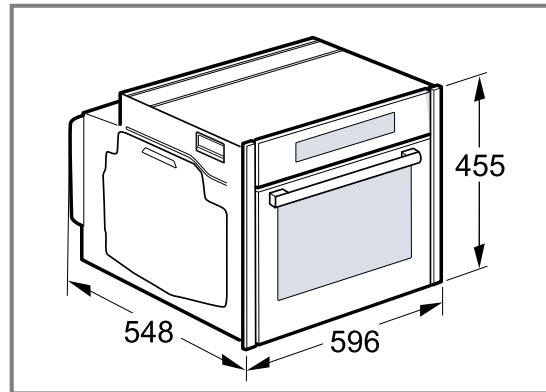
ВНИМАНИЕ!

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

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

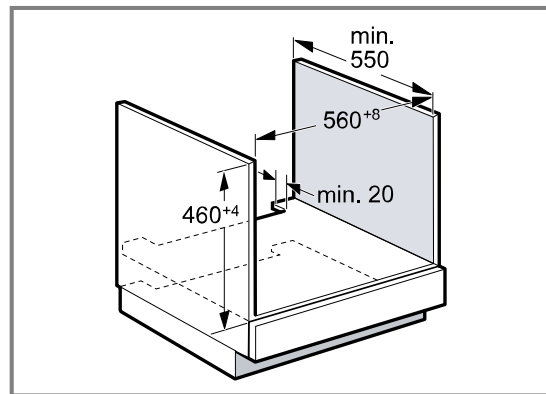
24.2 Размери на уреда

Тук ще откриете размерите на уреда.



24.3 Монтаж под работен плот

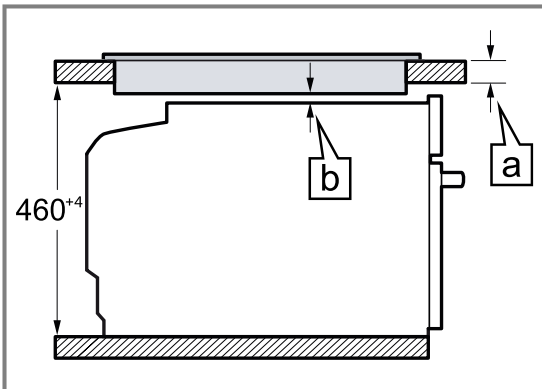
Спазвайте монтажните размери и указания при монтаж под работен плот.



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

24.4 Монтаж под готварски плот

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

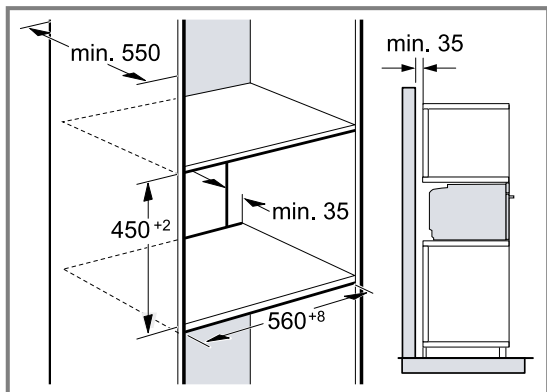


На базата на необходимото минимално разстояние **[b]** се получава минималната дебелина на работния плот **[a]**.

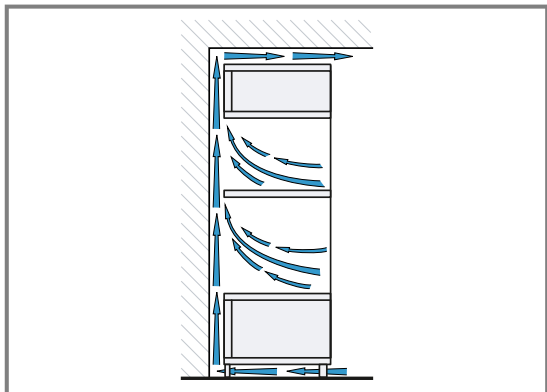
Вид на готварския плот	a поставен в мм	a изравняване в мм	b в мм
Индукционен готварски плот	42	43	5
Индукционен готварски плот с цели плоскости	52	53	5
Газов плот	32	43	5
Електрически готварски плот	32	35	2

24.5 Монтаж във висок шкаф

Спазвайте монтажните размери и указания при монтаж във висок шкаф.



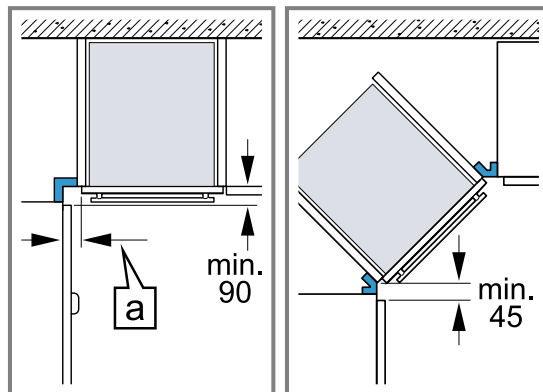
- За проветрение на уреда междинните дъна трябва да имат вентилационен изрез.
- За да гарантирате достатъчно проветрение на уреда, е нужен вентилационен отвор от мин. 200 cm² в зоната на основата. За целта изрежете блендата на цокъла или поставете решетка за проветрение. Трябва да се внимава смяната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



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

24.6 Ъглов монтаж

Спазвайте монтажните размери и указания при ъглов монтаж.



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

24.7 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 свободен достъпен. Ако не е възможен свободен достъп до щепсела, в положената неподвижно електричес-

ка инсталация трябва да се вгради разделително приспособление за всички полюси съгласно разпоредбите за монтаж.

Електрическо свързване на уреда без шуко контакт

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

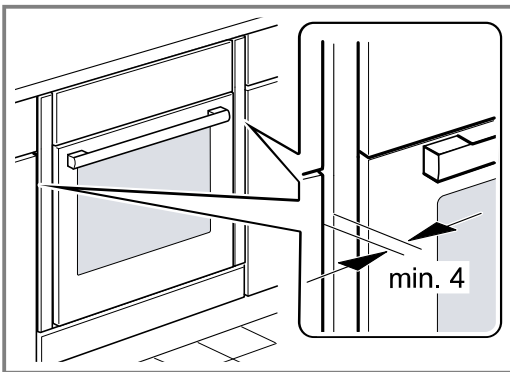
В положената неподвижно електрическа инсталация трябва да се вгради разделително приспособление за всички полюси съгласно разпоредбите за монтаж.

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

24.8 Вграждане на уреда

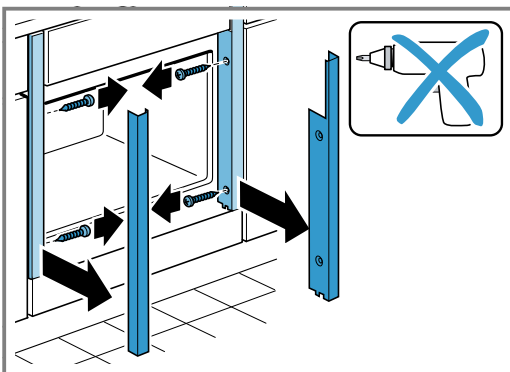
Бележка: Не закрепвайте блендите с акумулаторен винтоверт. Блендите могат да се повредят.

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



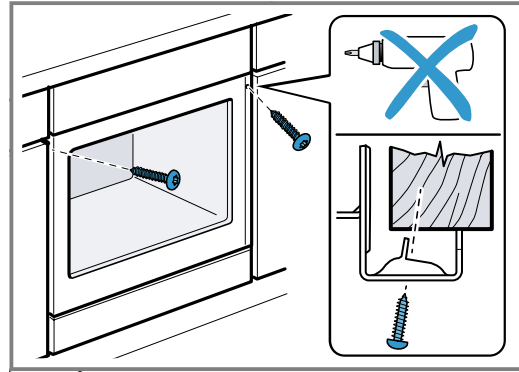
Между уреда и граничните предни страни на кухненския шкаф е необходим луфт от мин. 4 мм.

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



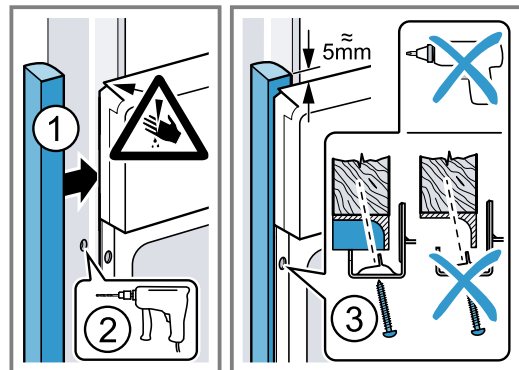
4. Затворете вратата на уреда.

5. Закрепете с винтове уреда.

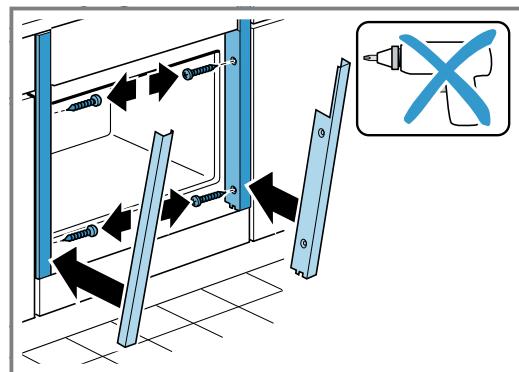


6. При кухни без дръжки с отвестна лайстна за хващане:

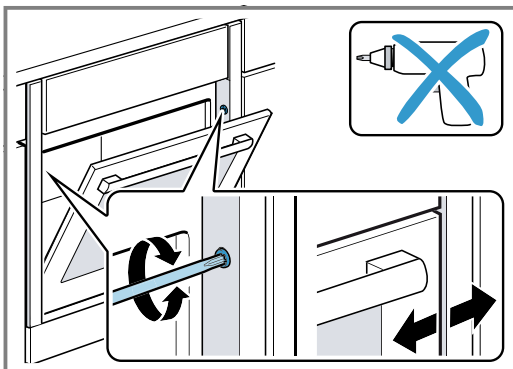
- Поставете подходящ пълнител ① с цел покриване на възможните остри ръбове и гарантиране на сигурен монтаж.
- Разпробийте алуминиевите профили, за да изготвите винтово свързване ②.
- Закрепете уреда с адекватен винт ③.



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



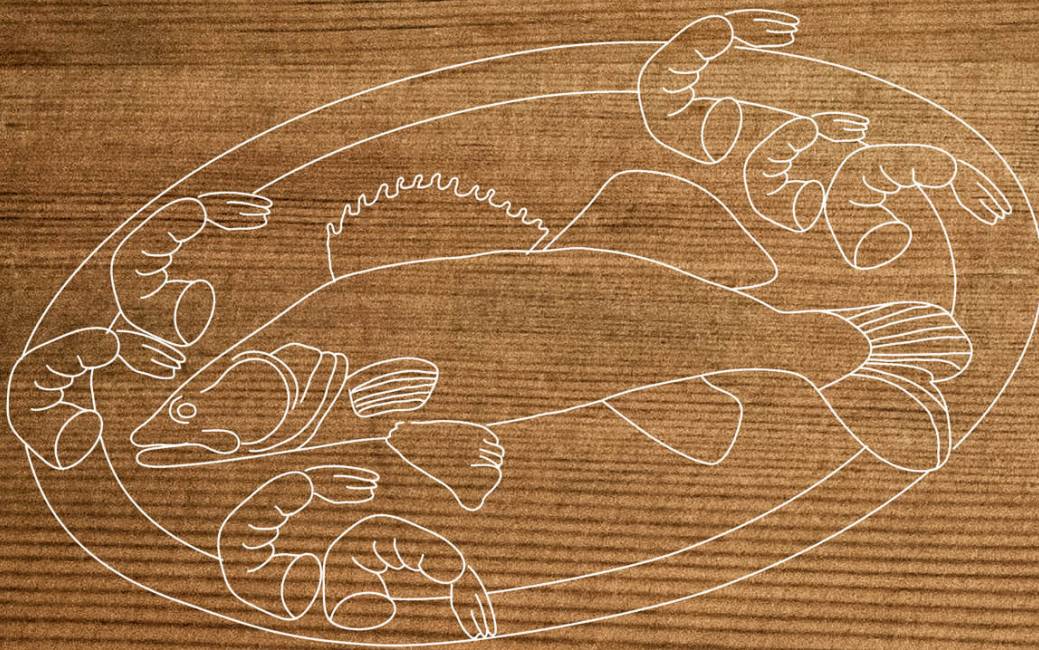
8. Луфтът между вратата на уреда и страничните бледни може да се регулира чрез горния винт вляво и вдясно при нужда.



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

24.9 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

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



9001756811
020608
bg