

Парна фурна за варене

Наръчник на потребителя и
инструкции за монтаж

C24DR1X.0

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



Съдържание

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

1	Безопасност	2
2	Предотвратяване на материални щети.....	4
3	Опазване на околната среда и икономия.....	5
4	Запознаване	5
5	Режими на работа	7
6	Принадлежности	7
7	Преди първата употреба	9
8	Основни положения при работа с уреда.....	10
9	Времеви функции	12
10	Програми за пара.....	13
11	Любими	15
12	Защита от деца	15
13	Основни настройки.....	15
14	Home Connect	16
15	Почистване и поддръжка	19
16	Отстраняване на неизправности.....	24
17	Предаване за отпадъци	26
18	Така става.....	27
19	Отдел по обслужване на клиенти.....	37
20	Информация относно безплатния софтуер с отворен код.....	37
21	Декларация за съответствие.....	37
22	РЪКОВОДСТВО ЗА МОНТАЖ.....	38
22.1	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 в затворени помещения в домашна обстановка.
- на височина до 2000 м над морското равнище.

1.3 Ограничение на кръга от потребители

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

Децата не трябва да играят с уреда.

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

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

1.4 Безопасна употреба

Спазвайте указанията, ако използвате функцията с пара.

Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата.

→ "Принадлежности", Страница 7

⚠ 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.
- ▶ Никога не докосвайте вентилационните отвори.

Принадлежностите или съда се нагорещават много.

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

⚠ 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.

- ▶ При отваряне не стойте твърде близо до уреда.
- ▶ 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.

Водата в купата на изпарителя е гореща и след изключване.

- ▶ Никога не изпразвайте купата на изпарителя веднага след спиране на уреда.
- ▶ Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.

При изваждане на допълнителните принадлежности може да прелее гореща течност.

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

⚠ 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.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

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

Повредена изолация на кабела за свързване към мрежата представлява опасност.

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

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

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

Повреден уред или кабел за свързване към мрежата представляват опасност.

- ▶ Никога не пускайте в експлоатация повреден уред.
- ▶ Никога не 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 37*

⚠ 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.

2 Предотвратяване на материални щети

ВНИМАНИЕ!

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

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

▶ Не използвайте съд с ръжда.
Изтичащите течности замърсяват дъното на камерата.

▶ При готвенето на пара с перфориран съд за готвене винаги отдолу вкарвайте съд за готвене без отвори. Капещата течност се събира.

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

▶ Отстранете разтвора за котлен камък веднага с вода.

Почистването на съда за вода в съдомиялна причинява щети.

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

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

▶ Винаги вкарвайте принадлежностите до упор в камерата.

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

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

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.

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.

Неправилната грижа може да доведе до корозия в камерата.

▶ Спазвайте указанията за грижа и почистване.
▶ След охлаждане на уреда, отстранете мръсотията в камерата.

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.

Натрупването на топлина поврежда уреда.

▶ Никога не поставяйте принадлежности, фолио, хартия за печене или съдове върху дъното на фурната.
▶ Никога не покривайте дъното с фолио от какъвто и да е вид.
▶ Оставяйте дъното и купата на изпарителя свободни.
▶ Поставяйте съдовете винаги в перфориран съд за готвене.

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

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

3 Опазване на околната среда и икономия

3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

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

- ▶ Предавайте отделните компоненти за отпадъци отделно според вида.

3.2 Пестене на енергия

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

Загривайте предварително уреда само ако това се посочва в рецептата или в препоръките за настройка → *Страница 27*.

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

По възможност рядко отваряйте вратата на уреда при работа.

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

Гответе ястията на няколко нива едновременно. Първо вкарвайте ястието с най-дълго време на готвене.

- Ако пригответе едновременно ястия, времето на работа се скъсява.

Бележка:

Уредът се нуждае:

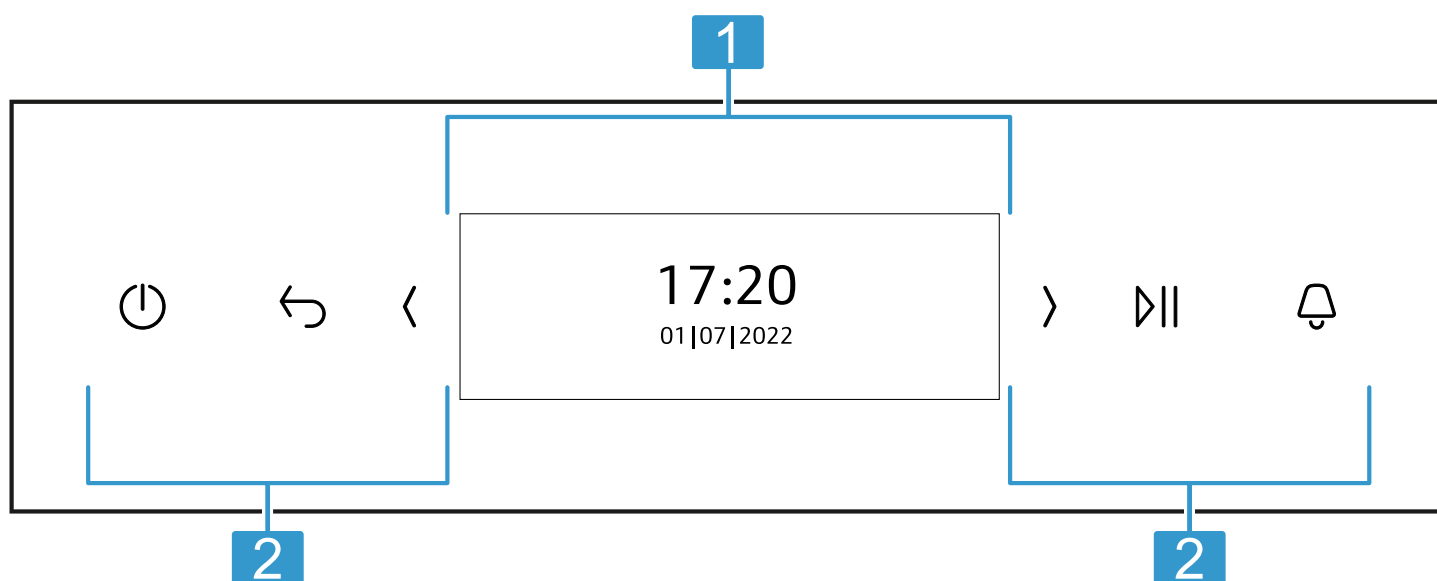
- в мрежови режим в готовност от макс. 2 W
- в немрежови режим в готовност с изключен дисплей от макс. 0,5 W

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.

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



1 Дисплей

На дисплея виждате текущите настроени стойности, възможности за избор или текстове с указания.

2 Бутони

С бутоните се настройват директно различни функции.

4.2 Дисплей

През дисплея настройте всички функции на Вашия уред.

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

Навигиране

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

Настройване на стойности

За да адаптирате дадена настройка, натиснете върху съответното място на дисплея с пръст. На дисплея се показва диапазон за настройка. Прекарайте пръст в тази зона за настройка на дисплея наляво или надясно докато желаната настройка се увеличи.

Стойности	Употреба
Увеличаване	Прекарайте пръст надясно по дисплея
Намаляване	Прекарайте пръст наляво по дисплея

4.3 Бутони

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

Символ	Име	Употреба
⏻	Вкл/Изкл	Включване или изключване на уреда
↶	Назад	Навигиране назад
⏪	Стрелка наляво	Намаляване на стойностите на настройка
⏩	Стрелка надясно	Увеличаване на стойностите на настройка
⏸	Старт/стоп	Стартиране или спиране на работа
🔔	Таймер	Настройка на таймера

4.4 Камера

Функциите в камерата улесняват работата на вашия уред.

Осветление на камерата

Ако отворите вратата на уреда, осветлението в камерата се включва. Ако вратата на уреда остане отворена за повече от 18 минути, осветлението отново се изключва.

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

Дали осветлението на камерата да се включва при работа установявате в основните настройки.

→ Страница 15

Охлаждащ вентилатор

Охлаждащият вентилатор се включва и изключва при нужда. Топлият въздух се отвежда през вратата.

ВНИМАНИЕ!

Покриването на вентилационните отвори причинява прегряване на уреда.

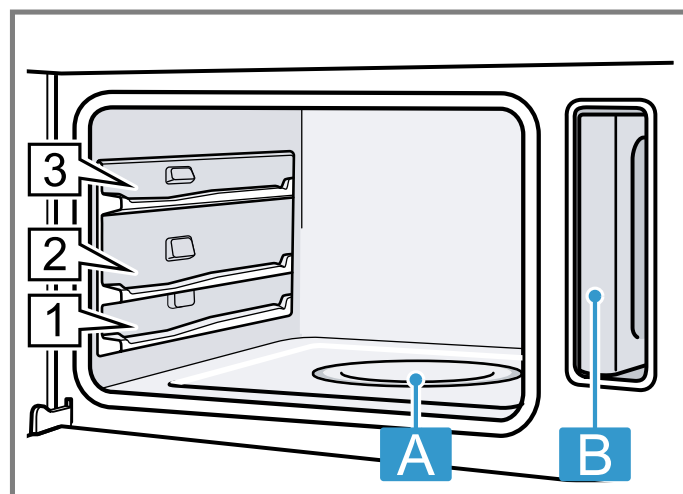
▶ Не покривайте вентилационните отвори.

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

Колко дълго продължава работа вентилаторът можете да установявате в основните настройки.

Височини на вкарване

Височините на вкарване се броят отдолу нагоре.



A Купа на изпарителя

B Резервоар за вода в отвора на резервоара

4.5 Врата на уреда

Ако отворите вратата на уреда по време на режим на работа, то работата спира. Ако затворите вратата на уреда, режимът на работа продължава автоматично.

Съвет: Отваряйте вратата по време на готвенето на пара колкото се може по-рядко, за да получите оптимален резултат от готвенето.

5 Режими на работа

Менюто е разделено на различни режими на работа.

Режим на работа	Употреба
Готвене на пара	Настройте подходящия вид на загряване с пара и стартирайте. → "Основни положения при работа с уреда", Страница 10
Ястия	Пригответе ястия с пара. → "Програми за пара", Страница 13
Почистване	Почистване на котлен камък от прекарваща вода система.

Режим на работа	Употреба
Основни настройки	Адаптирайте основните настройки. → "Основни настройки", Страница 15
Предпочитани	Използвайте собствени запазени настройки.

Home Connect

С Home Connect можете да свържете и управлявате дистанционно фурната с мобилно устройство и използвайте пълния функционален обхват на уреда. Според типа на уреда на Ваше разположение с Home Connect приложението са допълнителни или всеобхватни функции за Вашия уред. Информация за това ще откриете в приложението.
→ "Home Connect", Страница 16

5.1 Видове нагряване с пара

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

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

Символ	Име	Температура	Употреба
	Готвене на пара	30-100 °C	Бланширане и за готвене с пара на: <ul style="list-style-type: none"> ■ Зеленчуци ■ Риба ■ Гарнитури Изстискване на сока на плодове.
	Регенериране	80-100 °C	Подходящо за ястия в чиния. Видът на нагряване с пара загрява щадящо готвеното. Чрез подаваната пара ястията не се изсушават.
	Готвене	30-50 °C	Подходящо за тесто с мая. Тестото с мая втасва по-бързо отколкото при стайна температура. Повърхността на тестото не се изсушава.
	Размразяване	30-60 °C	Подходящо за зеленчуци и плодове. Видът на загряване с пара предава чрез влажността топлината щадящо върху ястията. Ястията не изсъхват и не се деформират.

5.2 Индикация за остатъчна топлина

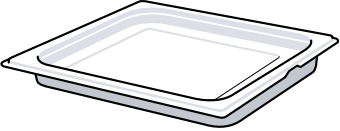
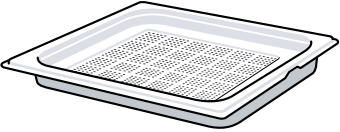
Когато уредът е изключен, дисплеят със съобщението "Остатъчна топлина ниска" показва остатъчната топлина в камерата. Съобщението изчезва при ок. 60 °C.

6 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	Свойства	Употреба
Съд за готвене на пара, неперфориран, размер L		<ul style="list-style-type: none"> Готвене на ориз, бобови или зърнени храни Изтичащата течност се улавя, напр. при готвене с пара
Съд за готвене на пара, перф., разм. L		<ul style="list-style-type: none"> Готвене на пара на цяла риба или големи количества зеленчуци Изкарване на сока от големи количества горски плодове

6.1 Функция за фиксиране

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

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

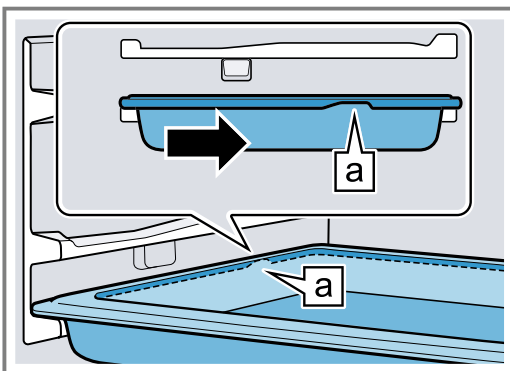
6.2 Вкарване на контейнера за пара

ВНИМАНИЕ!

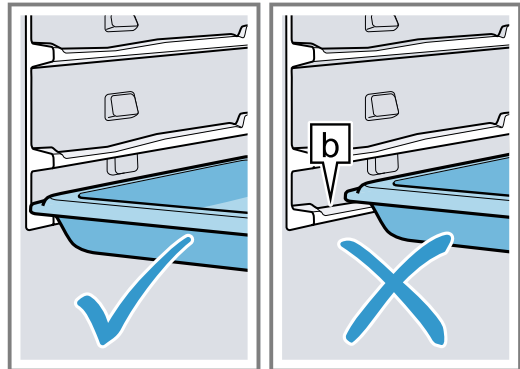
Натрупването на топлина поврежда уреда.

- ▶ Никога не поставяйте принадлежности, фолио, хартия за печене или съдове върху дъното на фурната.
- ▶ Никога не покривайте дъното с фолио от какъвто и да е вид.
- ▶ Оставайте дъното и купата на изпарителя свободни.
- ▶ Поставяйте съдовете винаги в перфориран съд за готвене.

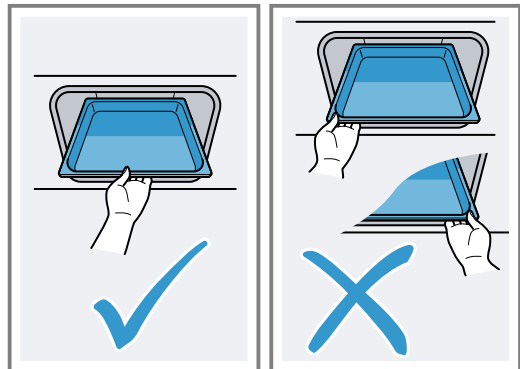
1. Завъртете съда за пара така, че издатъкът **a** да е отзад и да сочи нагоре.



2. Не избулвайте контейнера за пара над вдлъбнатината **b**.



3. Хванете централно контейнера за пара и го вкарайте.



6.3 Допълнителни принадлежности

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

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

www.neff-international.com

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

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

7 Преди първата употреба

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

7.1 Преди първото въвеждане в експлоатация

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

ВНИМАНИЕ!

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

- ▶ Правилно настройте твърдостта на водата.

Щети по уреда поради използване на неподходящи течности.

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

Бележки

- Ако използвате минерална вода, можете да настроите диапазона на твърдост на водата на "много твърда". Ако използвате минерална вода, то тя трябва да е негазирана.
- Ако Вашата вода има голямо съдържание на котлен камък, ние Ви препоръчваме да използвате омекотена вода. Ако използвате изключително и само омекотена вода, настройте диапазона на твърдост на водата на "омекотена".

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

¹ Настройвайте само ако се използва единствено омекотена вода.

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

7.2 Първо пускане в експлоатация





След свързване на захранването трябва да извършите настройките за първото въвеждане в експлоатация на Вашия уред. Може да са нужни няколко минути докато на дисплея се появят настройките.

Бележки

- Настройките можете да адаптирате по всяко време в основните настройки.
→ "Основни настройки", Страница 15
- Така можете да извършвате настройки и с Home Connect. Ако Вашият уред е свързан, следвайте указанията в приложението.
→ "Home Connect", Страница 16

Настройка на езика

Изискване: Уредът е свързан към електрическата мрежа.






1. Включете уреда с .
2. Изберете език с  или .
3. Натиснете желанния език.
4. Потвърдете езика с .

Настройване на Home Connect








Бележка: Можете да прескочите настройването на Home Connect и с "По-късно". След това настройте часа.

1. Настройване на Home Connect с "Свързване".
→ "Home Connect", Страница 16
2. Извършвайте всички по-нататъшни настройки при първото въвеждане в експлоатация в Home Connect приложението.




Настройване на часа

1. Изберете часовете с  или .
2. Натиснете минутите.
3. Изберете минутите с  или .
4. Потвърдете часа с .

Настройка на датата

1. Изберете годината с  или .
2. Натиснете върху месеца.
3. Изберете месеца с  или .
4. Натиснете върху деня.
5. Изберете деня с  или .
6. Потвърдете дата с .

Настройване на твърдостта на водата

1. Изберете диапазон на твърдост на водата с  или .
2. Потвърдете диапазон на твърдост на водата с .
3. Приклучете първото въвеждане в експлоатация с "ОК".
4. Отворете и затворете веднъж вратата на уреда.

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


7.3 Калибриране и почистване на уреда преди първата употреба


Калибрирайте уреда и почистете камерата и принадлежностите преди да готвите за пръв път с уреда.

Бележка: Температурата на завиране на водата зависи от налягането на въздуха. При калибрирането уредът по време на първото готвене с пара се настройва за наляганият на мястото на монтаж.

По време на калибриране не отваряйте вратата на уреда. Калибрирането се прекъсва и трябва да се стартира отново.

Изискване: Камерата е студена или има стайна температура.

1. Извадете продуктовата информация и принадлежностите от камерата. Отстранете остатъците от опаковката, като напр. парченца стиропор и тиксо отвътре и отвън на уреда.
2. Извършете гладките повърхности в камерата с мека, влажна кърпа.
3. Включете уреда с .
4. Напълнете съда за вода.
→ "Напълване на съда за вода", Страница 10
5. Извършете следните настройки:

Вид загряване	Готвене на пара 
Температура	100 °C
Продължителност	20 минути

→ "Основни положения при работа с уреда", Страница 10

6. Стартирайте работата.
 - Проветрявайте кухнята докато уредът загрява.
- ✓ Калибрирането стартира. При това се образува много пара.
- ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал. На дисплея се показва указание, че работата е прекратена.
7. Оставете уреда да се охлади и след това добре подсушете дъното на камерата.
8. Когато уредът се е охладил, почистете всички повърхности в камерата със сапунен разтвор и кърпа.
9. Изпразнете съда за вода и изсушете камерата.
→ "След всяка работа с пара", Страница 12

Бележка: След спиране на тока калибрирането се запазва.

За да се адаптира уредът след преместване към новото място на монтаж, нулирайте основните настройки до фабричните. Извършете отново калибрирането.

7.4 Почистване на принадлежностите

- ▶ Почистете принадлежностите със сапунен разтвор и кърпа.

8 Основни положения при работа с уреда

8.1 Включване на уреда


- ▶ Включете уреда с .

Бележки

- В основните настройки можете да установите дали дисплеят след включване показва главното меню или друга функция.
→ "Основни настройки", Страница 15
- Ако не използвате уреда за дълго, уредът автоматично се изключва.

8.2 Изключване на уреда

Ако нямате нужда от вашия уред, тогава го изключете. Ако не използвате уреда за дълго, уредът автоматично се изключва.

- ▶ Изключете уреда с .
- ✓ Уредът се изключва. Текущите функции се прекъсват.
- ✓ На дисплея се показва часа или индикацията за остатъчна топлина.

Бележки

- Според температурата в камерата на дисплея се показва индикаторът за остатъчна топлина.
- Според температурата в камерата охлаждащият вентилатор продължава да работи докато камерата се охлади.

8.3 Индикатор за остатъчна топлина

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

Дисплей	Температура
Остатъчна топлина ниска	между 60 и 100°C

8.4 Напълване на съда за вода

Съдът за вода се намира до камерата. Напълнете съда за вода преди да стартирате режим с пара.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

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

- ▶ При отваряне не стойте твърде близо до уреда.
- ▶ Внимателно отваряйте вратата на уреда.
- ▶ Дръжте децата далеч.

Водата в купата на изпарителя е гореща и след изключване.

- ▶ Никога не изпразвайте купата на изпарителя веднага след спиране на уреда.
- ▶ Преди почистване оставяйте уреда да се охлади. При отваряне на вратата на уреда може от уреда да изтече гореща вода.
- ▶ При отваряне не стойте твърде близо до уреда.
- ▶ Внимателно отваряйте вратата на уреда.

- ▶ Дръжте децата далеч.
- ▶ Ако купата на изпарителя прелее, не допълвайте резервоара за вода.

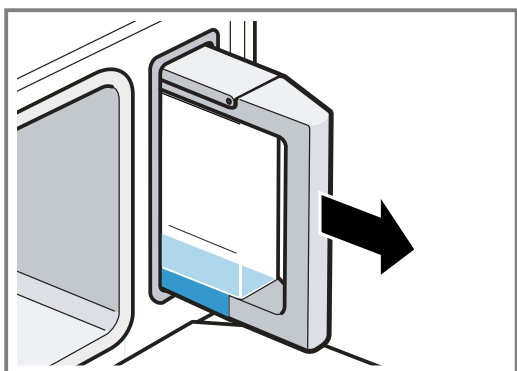
ВНИМАНИЕ!

Щети по уреда поради използване на неподходящи течности.

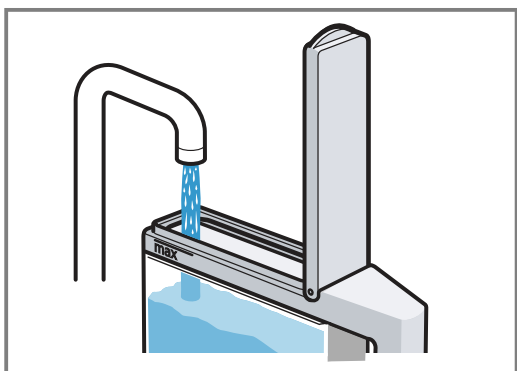
- ▶ Не използвайте силно хлоридна вода от тръбопровода (> 40 мг/л) или други течности.
- ▶ Използвайте изключително и само прясна, студена вода от тръбопровода, омекотена вода или негазирана минерална вода.

Изискване: Диапазонът на твърдост на водата е правилно настроен.

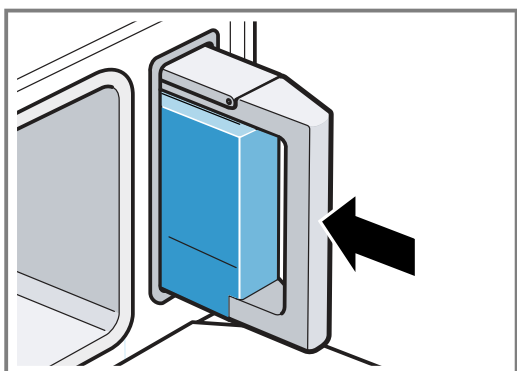
1. Отворете вратата на уреда.
2. Извадете съда за вода от отвора на резервоара.



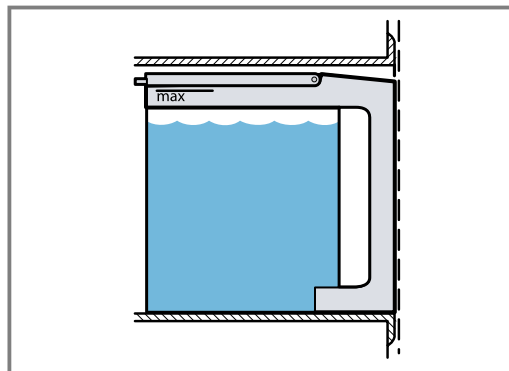
3. Отворете капака на съда.
4. Напълнете съда за вода до маркировката **max** със студена вода.



5. Затворете капака на съда.
6. Поставете напълнения съд за вода в отвора на резервоара.



7. Проверете дали резервоарът за вода е добре пъхнат в отвора на резервоара.



8. Затворете вратата на уреда.

8.5 Допълване на съда за вода

Ако резервоарът за вода по време на работа се изпразни, работата се прекъсва.

1. Внимателно отваряйте вратата на уреда.
2. Извадете съда за вода от отвора на резервоара.
3. Напълнете съда за вода с вода.
4. Поставете напълнения съд за вода в отвора на резервоара.
5. Затворете вратата на уреда.

8.6 Настройване на вида на загреване и температурата

1. Включете уреда с \odot .
2. Натиснете "Пара".
3. Прелистете през видовете нагряване с \langle или \rangle .
4. Натиснете желания вид на нагряване.
5. Натиснете "Температура".
6. Изберете температурата с \langle или \rangle .
7. Потвърдете настройката с \checkmark .

Друг възможен избор:

- Времетр. → Страница 12
- Свършва в → Страница 13
- Информация

8. Стартирайте работата с $\triangleright||$.
- ✓ На дисплея се показва времето на работа.
- ✓ Индикацията показва изтичането на продължителността.
9. Когато ястието е готово, изключете уреда с \odot .

8.7 Промяна на температурата

След като сте стартирали работа, можете да промените температурата или степента.

1. Натиснете "Температура".
2. Променете температурата с \langle или \rangle .
3. Потвърдете настройката с \checkmark .
- ✓ Температурата се променя.

8.8 Промяна на вида на загреване

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

1. Прекъснете работата с $\triangleright||$.
2. Сменете с \langle на видове загреване.
3. Прелистете през видовете нагряване с \langle или \rangle .
4. Натиснете желания вид на нагряване.

5. При нужда адаптирайте температурата или степента.
6. Стартирайте работата с \gg .

8.9 Прекъсване на работата

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

8.10 Съобщение "Пълнене на съда за вода"

Ако настроите режим на загряване и съдът за вода е пълен само наполовина, уредът съобщава "Пълнене на съда за вода".

Ако водата в съда за вода не е достатъчна за режима на готвене, стартирайте работата.

Ако водата в съда за вода не е достатъчна за режима на готвене, напълнете съда за вода.

→ "Напълване на съда за вода", Страница 10

8.11 След всяка работа с пара

След всяка работа в камерата остават влага и замърсявания. Ето защо след всяка работа сушете и почиствайте уреда. Изпразнете и съда за вода.

След всяка работа с пара

1. Подсушете камерата.
→ "Сушене на камерата", Страница 20
2. Изпразнете съда за вода.
→ "Изпразване на резервоара за вода", Страница 20

9 Времеви функции

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

Функция за време	Употреба
Таймер \odot	Можете да настройвате таймера независимо от работата. Таймерът не оказва влияние върху уреда.
Времетр. \rightarrow	След изтичане на настроената продължителност уредът автоматично престава да нагрива.
Свършва в \rightarrow	Към продължителността можете да настроите час, в който да свършва работата. Уредът стартира автоматично, така че работата да приключи в желания час.

9.1 Таймер

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

Настройка на таймера

1. Натиснете \odot .
2. Натиснете върху часове, минути или секунди.
3. Изберете времето на таймера с \langle или \rangle .
4. Потвърдете настройката с \gg .
- ✓ \odot свети в червено. Времето на таймера започва да тече.
- ✓ Когато времето на таймера е изтекло, прозвучава сигнал.
5. За да прекратите сигнала, натиснете произволен бутон.

Промяна на таймера

1. Натиснете \odot .
2. Натиснете \gg .
3. Натиснете върху часове, минути или секунди.
4. Променете времето на таймера с \langle или \rangle .
5. Потвърдете настройката с \gg .

Прекъсване на таймера

1. Натиснете \odot .

2. Нулиране на времето на таймера с \odot .
3. Затворете таймера с \odot .

9.2 Продължителност

След изтичане на настроената продължителност уредът автоматично престава да нагрива. Можете да използвате продължителността само в комбинация с вид на загряване.

Настройка на продължителност

1. Настройте вида нагриване и температурата.
2. Натиснете "Времетр".
3. Натиснете върху часове или минути.
4. Изберете продължителността с \langle или \rangle .
5. Потвърдете настройката с \gg .
6. Стартирайте работа с продължителност с \gg .
✓ На дисплея се показва продължителността. Продължителността започва да тече.
- ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал.
7. За да прекратите сигнала, натиснете произволен бутон.

Промяна на продължителност

1. Натиснете \wedge .
2. Натиснете "Времетр".
3. Променете продължителността с \langle или \rangle .
4. Потвърдете настройката с \gg .

Прекъсване на продължителността

1. Натиснете \wedge .
2. Натиснете "Времетр".
3. Нулиране на продължителността с \odot .
4. Потвърдете настройката с \gg .

9.3 Отложен старт - "Свършва в"

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

Настройване на отложен старт "Свършва в" Бележки

- Не оставяйте лесно развалящите се хранителни продукти твърде дълго в камерата.
 - Не можете да настройвате всеки вид на загряване с отложен старт.
1. Вкарайте ястието в камерата и затворете вратата на уреда.
 2. Настройте вида на нагряване и температурата.
 3. Натиснете "Времетр".
 4. Натиснете върху часове или минути.
 5. Изберете продължителността с < или >.
 6. Потвърдете настройката с ✓.
 7. Натиснете "Свършва в".
 - ✓ На дисплея се показва краят на работата.
 8. Изберете часа на край с >.
 9. Потвърдете настройката с ✓.

10. Стартирайте отложен старт с ▷||.
- ✓ Уредът стартира работа в подходящия момент.
- ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал.
11. За да прекратите сигнала, натиснете произволен бутон.

Промяна на отложен старт "Свършва в"

1. Натиснете ▷||.
2. Натиснете "Свършва в".
3. Променете часа на край с < или >.
4. Потвърдете настройката с ✓.
5. Стартирайте отложен старт с ▷||.

Прекъсване на отложен старт "Свършва в"

1. Натиснете ▷||.
2. Натиснете "Свършва в".
3. Нулирайте крайния час с 0.
4. Потвърдете настройката с ✓.
- ✓ Часът на край отговаря на актуалния час плюс настроената продължителност.
- ✓ Режимът на работа с продължителност стартира.

Бележка: Ако желаете да продължите работата без продължителност, прекъснете продължителността.
→ "Прекъсване на продължителността", Страница 12

10 Програми за пара

С програмите можете особено лесно да пригответе ястия. Програмата приема оптималната настройка.

10.1 Избор на програма

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

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

- ▶ При отваряне не стойте твърде близо до уреда.
 - ▶ Внимателно отваряйте вратата на уреда.
 - ▶ Дръжте децата далеч.
1. Изберете "Програми за пара" с < или >.
 2. Преминете в следващия ред.
 3. Изберете програмата за пара с < или >.
 4. Преминете в следващия ред.
 5. Стартирайте програмата за пара с ▷||.
 - ✓ Когато настроената продължителност изтече, прозвучава сигнал и уредът преставя да загрява.
 6. Ако продължителността е изтекла:
 - За да прекратите сигнал предсрочно, натиснете 0
 - При някои ястия можете при нужда да допичате.
 - Ако ястието е готово, изключете уреда с 0.

10.2 Изместете времето на край

При някои ястия можете да изместите времето на край.

Изисквания

- Ястие е избрано.
 - Работата не е стартирана.
1. Натиснете →|.

2. Адаптирайте времето на край с < или >.
3. Стартирайте работата с ▷||.
- ✓ На дисплея се показва времето на старт. Уредът е в позиция на изчакване.
- ✓ Когато времето на старт се достигне, уредът започва да нагрява и продължителността изтича.
- ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал. На дисплея продължителността е настроена на нула.

Бележка: Не можете да промените след това времето на край.

10.3 Допичане на ястия

При някои ястия можете да допечете ястието след изтичане на продължителността. Можете произволно често да допичате.

1. Натиснете "Допичане".
- ✓ На дисплея се показва продължителност.
2. При нужда променете продължителността с < или >.
3. Стартирайте работата с ▷||.
- ✓ Уредът започва да нагрява и продължителността изтича.
- ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал. Уредът преставя да нагрява. Указанието за допичане се показва отново.
4. Ако продължителността е изтекла:
 - За да прекратите сигнал предсрочно, натиснете 0
 - Ако искате отново да допичате, натиснете ▷||.
 - Ако ястието е готово, изключете уреда с 0.

10.4 Прекъсване на работата

- ▶ За да изтриете всички настройки, натиснете **⏏**.
- ✓ Работата прекъсва. Можете да настроите отново.

10.5 Преглед на програмите за пара

Кои отделни ястия са на Ваше разположение, ще видите върху уреда, ако извикате режима на работа.

Ястията са сортирани по категории и храни.

- "Задушено филе от пил. гърди"
- "Риба, цяла, на пара"
- "Филе от риба, прясно, на пара"
- "Смесени зеленчуци"
- "Небелени вар. картофи, ср."
- "Ориз басмати"
- "Кафявориз"
- "Кускус"
- "Карфиол на пара"
- "Броколи на пара"
- "Зелен фасул на пара"
- "Нарязани моркови, на пара"
- "Леща"
- "Яйца, твърдо сварени"
- "Яйца, рожки"
- "Пудинг с ориз"
- "Компот плодов"
- "Кис.мляко в стъклени буркани"
- "Стерилизиране на бутилки"
- "Притопляне на гарнитурите"

10.6 Указания за приготвяне за ястия

Следвайте указанията върху Вашия уред. Спазвайте тази информация при приготвянето на ястия.

- Всички програми са предвидени за готвене на едно ниво. Времената на готвене могат да варират според количеството и качеството на съставките.

Количество / тегло

- Вкарайте ястията на максимум 4 см височина в допълнителната принадлежност.
- Посоченото в препоръките максимално тегло да не се превишава.

Принадлежности / Съдове

- Спазвайте данните за принадлежностите в препоръките за настройка.
→ "Така става", Страница 27
- При готвене в перфориран съд за готвене на пара избутайте допълнително съда за готвене на пара без дупки на ниво 1. Капещата течност се събира.

Зърнени продукти или леща

Претеглете храната и добавете вода в правилно съотношение:

- Ориз басмати 1:1,5
- Кускус 1:1
- Натурален ориз 1:1,5
- Леща яхния 1:2
- За да се изсмуче по-бързо останалата вода, разбъркайте след готвене зърнените храни.

Риба

- Намазнете перфорирания съд за готвене на пара с олио.
- Не поставяйте риби или рибни филета едно върху друго.
- По-възможност избирайте еднакво големи риби или рибни филета.
- Посочете теглото на най-тежката риба.

Яйца

- Пробийте яйцата преди готвене.
- Не поставяйте яйца едно върху друго.

Пилешки гърди

- Не поставяйте едни върху други пилешките гърди.

Зеленчуци

- Подправете зеленчуците едва след готвенето.
- Не използвайте силно замразени дълбокозамразени продукти. Отстранявайте леда от ястието.
- Разпределяйте ястията винаги равномерно в съда. При различни височини на слоевете те се готвят неравномерно.

Приготвяне на кисело мляко

1. Загрейте млякото на котлона до 90 °C. При Н-мляко 40 °C са достатъчни.
2. Охладете млякото до 40 °C.
3. 150 г кисело мляко с температура от хладилник се разбъркват в млякото.
4. Сместа се напълва в чаши или в малки буркани и се покрива с фолио за запазване свежо.
5. Поставете чашите или бурканите в съд за готвене на пара.
6. Спазвайте данните в Преглед на ястията и стартирайте програмата.
7. След приготвянето киселото мляко се охлажда в хладилник.

Приготвяне на мляко с ориз

1. Претеглете ориза.
 2. Добавете 2,5-кратно количество мляко.
 3. Напълнете ориза и млякото на макс. 2,5 см в допълнителната принадлежност.
 4. Спазвайте данните в Преглед на ястията и стартирайте програмата.
 5. След готвене разбъркайте ориза.
- ✓ Млякото с ориз изсмуква останалото мляко.

Приготвяне на плодов компот

Програмата е подходяща само за плодове с костилка и семки.

1. Претеглете плодовете.
2. Добавете ок. 1/3 от количеството към водата.
3. Добавете захар и подправки на вкус.
4. Спазвайте данните в Преглед на ястията и стартирайте програмата.

Дезинфекциране на шишета

Можете да дезинфекцирате с Вашия уред шишета. Процедурата отговаря на обичайното извирание.

1. Почистете шишетата директно след пиене с четка за шишенца.
2. Почистете шишетата в съдомиялна машина.
3. Поставете шишетата в перфорирания съд за готвене на пара, така че да не се докосват.

4. Спазвайте данните в Преглед на ястията и стартирайте програмата.

5. Подсушете шишенцата с чиста кърпа.

11 Любими

В Любими можете да запаметите настройките си и да ги използвате отново.

Бележки

- Според типа на уреда / софтуерната му версия трябва да свалите тази функция първо на устройството си. Информирайте се в приложението Home Connect.
- Стартиране на любими е възможно върху уреда или с приложението Home Connect. Всички други функции са налични през Home Connect приложението.

11.1 Запамяване като любими

Можете да запаметите до 10 различни функции като любими.

- ▶ За да запаметите функция като любима, трябва да използвате приложението Home Connect. Ако Вашият уред е свързан, следвайте указанията в приложението.

11.2 Избиране на Любими

Ако сте запаметили Любими, можете да изберете това за настройка на работата.

1. В менюто натиснете върху "Любими".
 2. Натиснете върху желаните Любими.
 3. При нужда можете да промените настройките.
 4. Стартирайте работата с **▶**.
- ✓ На дисплея са посочени настроените стойности.

11.3 Промяна на любими

Можете да промените по всяко време Вашите запаметени любими, да ги сортирате или да ги изтриете.

- ▶ За да промените любимите, трябва да използвате приложението Home Connect. Ако Вашият уред е свързан, следвайте указанията в приложението.

12 Защита от деца

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

12.1 Активиране на защитата от деца

Можете да активирате защитата от деца при включен и изключен уред.

- ▶ За да активирате защитата от деца, задръжте **↺** натиснат за ок. 4 секунди.
- ✓ На дисплея се появява указание за потвърждаване.

- ✓ Панелът за управление е блокиран. Уредът може да се изключи само с **⏻**.
- ✓ Когато уредът се включи, светва **↺**. Ако уредът е изключен, **↺** не свети.

12.2 Деактивиране на защитата от деца

Можете по всяко време да деактивирате защитата от деца.

- ▶ За да деактивирате защитата от деца, натиснете и задръжте "Отключване" за ок. 4 секунди.

13 Основни настройки

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

13.1 Общ преглед на основните настройки

Тук ще намерите общ преглед на основните настройки и фабричните настройки. Основните настройки зависят от оборудването на Вашия уред. Повече информация за отделните основни настройки ще получите на дисплея с **i**.

Основни наст- Избор ройки

Език	Вж. избора на уреда
------	---------------------

Основни наст- Избор ройки

Home Connect	Свържете и управлявайте дистанционно фурната с мобилно устройство. Home Connect → Страница 16
--------------	--

Точно време	Час в 24 ч формат
-------------	-------------------

Дата	Дата във формат ДД.ММ.ГГГГ
------	----------------------------

Дисплей Избор

Яркост	<ul style="list-style-type: none"> ■ Степени 1, 2, 3, 4 и 5¹
Индикация режим на готовност	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкл, вр. огр. ■ Вкл (тази настройка увеличава разхода на енергия) ■ Изкл.¹

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

Дисплей	Избор
Точно време	<ul style="list-style-type: none"> ■ Дигит. + дата¹ ■ Дигитално ■ Анал. + дата

Регулиране	<ul style="list-style-type: none"> ■ Центриране на дисплея хоризонтално и вертикално
------------	---

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

Тон	Избор
Звук на бутоните	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкл.¹ ■ Изкл.

Звуков сигнал	<ul style="list-style-type: none"> ■ Много къса продължителност ■ Къса продължителност ■ Средна продължителност¹ ■ Дълга продължителност
---------------	---

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

Настройки на уреда	Избор
Вентилатор допълнителен ход	<ul style="list-style-type: none"> ■ Минимално ■ Препоръчано¹ ■ Дълга ■ Много дълго

Подсветка	<ul style="list-style-type: none"> ■ Вкл. при готвене и при отваряне на вратата ¹ ■ Само при отваряне на вратата ■ Винаги изкл
-----------	--

Твърдост на водата	<ul style="list-style-type: none"> ■ 4 (много твърда)¹ ■ 3 (твърда) ■ 2 (средна) ■ 1 (мека) ■ 0 (омекотена)
--------------------	---

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

Персонализиране	Избор
-----------------	-------

Лого на марката	<ul style="list-style-type: none"> ■ Индикации¹ ■ Не се показва
-----------------	--

Работа след включването	<ul style="list-style-type: none"> ■ Основно меню¹ ■ Готвене на пара ■ Ястия ■ Предпочитани
-------------------------	--

Регионални ястия	<ul style="list-style-type: none"> ■ Всички¹ ■ Европейски ястия ■ Ястия по британски
------------------	--

Защита от деца	<ul style="list-style-type: none"> ■ Само блокаж бутони¹ ■ Деактивирано
----------------	--







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

Фабрични настройки	Избор
--------------------	-------

Фабрични настройки	<ul style="list-style-type: none"> ■ Възстановяване
--------------------	--

Информация за уреда	Информация за уреда
---------------------	---------------------

13.2 Промяна на основна настройка

1. Включете уреда с .
2. Натиснете "Основни настройки".
3. Прелистете през основните настройки или категориите с  или .
4. Натиснете желаната основна настройка или категория.
 - Натиснете желаната основна настройка при категория.
5. За да изберете желаната настройка, прекарайте пръст наляво или надясно.
6. Потвърдете промяната с . Ако  не се покаже, промяната се приема директно.
7. За да промените други основни настройки, с  се върнете на основните настройки.

14 Home Connect

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

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

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

Съвети

- Вземете под внимание включената в окомплектовката на доставката документацията относно Home Connect.

- Спазвайте също указанията в приложението Home Connect.

Бележки

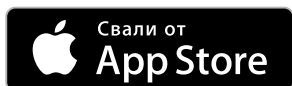
- Спазвайте указанията за безопасност в настоящото ръководство за употреба и се уверете, че те се спазват и когато обслужвате уреда посредством приложението Home Connect. → "Безопасност", Страница 2
- Обслужването чрез самия уред винаги е с приоритет. През това време не е възможно обслужване с приложението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

14.1 Настройване на Home Connect

Изисквания

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

1. Свалете приложението Home Connect.



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



3. Следвайте указанията в приложението Home Connect.

14.2 Home Connect настройки

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

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

Основна настройка	Възможни настройки	Разяснение
Home Connect асистент	Стартиране асистент Разкачане на свързането	През Home Connect асистента можете да свържете уреда си с Home Connect приложението. Бележка: Ако използвате за пръв път Home Connect асистента, на разположение е само настройката "Стартиране асистент".
WiFi	Вкл. Изкл.	С WiFi можете да изключите мрежовото свързване на Вашия уред. Ако веднъж сте се свързали успешно, можете да деактивирате WiFi и няма да загубите детайлните си данни. Когато активирате отново WiFi, уредът се свързва автоматично. Бележка: В мрежов режим на готовност уредът консумира макс. 2 вата.
Статус на дистанционно управление	Мониторинг Ръчен отдалечен старт Перманентен отдалечен старт	При мониторинг можете в приложението да показвате само работното състояние на уреда. При ръчен дистанционен старт трябва да активирате дистанционния старт всеки път преди да можете да стартирате уреда през приложението. Ако в рамките на 15 минути след активирането на дистанционния старт или края на работата отворите вратата на уреда, дистанционният старт се деактивира. При перманентен дистанционен старт можете по всяко време да стартирате и управлявате уреда дистанционно. Ако често пъти обслужвате уреда дистанционно, разумно е да настроите дистанционния старт на перманентно.

14.3 Използване на уреда с Home Connect приложението

С приложението Home Connect можете да настройвате уреда дистанционно и да го стартирате.


⚠ 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.

Изисквания

- Уредът е включен.
- Уредът е свързан с домашната мрежа и с приложението Home Connect.
- За да можете да настройвате уреда през приложението, трябва да е избран ръчен или перманентен дистанционен старт в основната настройка Статус на дистанционно управление.

1. За да активирате дистанционния старт, натиснете .
2. Извършете настройка в Home Connect приложението и изпратете към уреда.

Бележки

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

14.4 Актуализация на софтуера

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

За целта трябва да сте регистриран потребител на Home Connect, да сте инсталирали приложението на Вашето мобилно крайно устройство и да сте изградили връзка със сървъра Home Connect. Веднага щом е налична актуализация за софтуера, ще бъдете информирани чрез приложение-то Home Connect и можете да стартирате актуализацията на софтуера с приложението. След успешно изтегляне можете да стартирате инсталирането чрез приложението Home Connect, когато сте във Вашата

WLAN домашна мрежа (WiFi). След успешно инсталиране ще бъдете информирани посредством приложението Home Connect.

Бележки

- По време на изтеглянето можете да продължите използването на Вашия уред. В зависимост от индивидуалните настройки в приложението е възможно също автоматично изтегляне на актуализацията на софтуера.
- Ако актуализацията засяга сигурността, е препоръчително да я инсталирате възможно най-скоро.
- Инсталирането трае няколко минути. По време на инсталирането не можете да използвате уреда си.

14.5 Дистанционна диагностика

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

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

14.6 Защита на личните данни

Вземете под внимание указанията относно защитата на лични данни.

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

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

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

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

15 Почистване и поддръжка

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

15.1 Препарат за миене

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

⚠ 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!

Неподходящи почистващи средства могат да повредят повърхностите на уреда.

- ▶ Не използвайте агресивни или абразивни почистващи средства.

- ▶ Не използвайте почистващ препарат за фурна.
- ▶ Не използвайте препарати против котлен камък по дръжката на вратата или панела за обслужване, тъй като тези петна не могат да се отстранят.
- ▶ Не използвайте дразнещи, съдържащи хлор или агресивни почистващи препарати.
- ▶ Солите са много агресивни и могат да предизвикат ръжда. Отстранявайте от охладената камера остатъците от люти сосове или подсолени ястия незабавно след охлаждане.
- ▶ Не използвайте почистващи средства с високо съдържание на алкохол.
- ▶ Не използвайте твърди абразивни гъби или гъби за чистене.

Предна страна на уреда

Повърхност	Препарат за миене	Указания
Неръждаема стомана	Сапунен разтвор Специален почистващ препарат за висококачествена стомана	Подсушете повърхността след почистване с мека кърпа. За да избегнете корозия, веднага отстранявайте петната от котлен камък, мазнина, киселина и белтъци от повърхностите от неръждаема стомана.

Уред отвътре

Вътрешност на камерата с купа на изпарителя	Горещ сапунен разтвор Оцетен разтвор	За почистване с горещ сапунен разтвор или вода с оцет използвайте приложената гъба за почистване или мека четка за изплакване.
Принадлежности	Горещ сапунен разтвор Оцетен разтвор	Размекнете принадлежността в горещ сапунен разтвор и почистете с четка или гъба. Почистете принадлежността алтернативно в съдомиялна. При силни оцветявания почиствайте принадлежността с вода с оцет.
Съд за вода	Сапунен разтвор	Не почиствайте съда за вода със съдомиялна машина.
Отвор на резервоара		След всяка работа избърсвайте за подсушаване.
Уплътнение в капака на резервоара за вода		След всяка работа избърсвайте за подсушаване.

Врата на уреда

Съчка на вратата	Препарат за почистване на съчка:	Подсушете повърхността след почистване с мека кърпа.
Уплътнение на вратата	Горещ сапунен разтвор	

15.2 Микрофибърна кърпа

Микрофибърната кърпа отстранява водната и съдържаща мазнина мръсотия.

Микрофибърната кърпа с клетъчна структура е подходяща за почистване на чувствителни повърхности, като например:

- Стъкло
- Стъклокерамика
- Неръждаема стомана
- Алуминий

Микрофибърната кърпа можете да закупите от службата обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по интернет.

15.3 Гъба за почистване

Използвайте попивателна гъба за почистване само за почистване на камерата и за отстраняване на остатъците от вода от купата на изпарителя.

Преди употреба добре измийте гъбата за почистване.

Можете да измивате гъбата за почистване в пералнята с програма за бяло пране.

Гъбата за почистване можете да закупите от службата обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по интернет.

15.4 Сушене на камерата

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

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

- ▶ При отваряне не стойте твърде близо до уреда.
- ▶ Внимателно отваряйте вратата на уреда.
- ▶ Дръжте децата далеч.

Водата в купата на изпарителя е гореща и след изключване.

- ▶ Никога не изпразвайте купата на изпарителя веднага след спиране на уреда.
- ▶ Преди почистване оставайте уреда да се охлади.

1. Отворете леко вратата на уреда докато уредът се охлади.
2. Отстранете замърсяванията в камерата.
3. Избършете с гъбата за почистване охладената камера и кутията на изпарителя и подсушете с чиста кърпа.
4. Ако по предните части на шкафовете има образуван конденз, подсушете ги.

15.5 Изпразване на резервоара за вода

ВНИМАНИЕ!

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

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


1. Отворете вратата на уреда.

2. Свалете резервоара за вода и излейте останалата вода.
3. В капака на резервоара изсушете уплътнението, а в уреда изсушете отвора на резервоара.
4. Поставете резервоара за вода в отвора на резервоара.
5. Затворете вратата на уреда.

15.6 Отстр. калк

За да остане вашият уред функционален, трябва редовно да почиствате котления камък от уреда. Колко често ще трябва да почиствате котлен камък от вашия уред зависи от твърдостта на водата.

Бележки

- Ако по време на почистване на котлен камък натиснете , процесът се прекъсва и уредът се изключва. След повторно включване трябва да промиете два пъти уреда, за да отстраните остатъците от разтвора. По време на втория процес на измиване уредът е блокиран за други приложения.
- Уредът Ви посочва когато са възможни още 5 или по-малко режима с пара. Ако не извършите почистването на котлен камък, не можете да настроите повече режим с пара.

Стъпка	Продължителност
Отстр. калк → Страница 20	Ок. 34 мин
Първо изплакване	2 мин
Второ изплакване	2 мин

Старт почистване котлен камък

Отстраняването на котлен камък от Вашия уред изисква ок. 30 минути.



ВНИМАНИЕ!

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

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

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

- ▶ Отстранете разтвора за котлен камък веднага с вода.

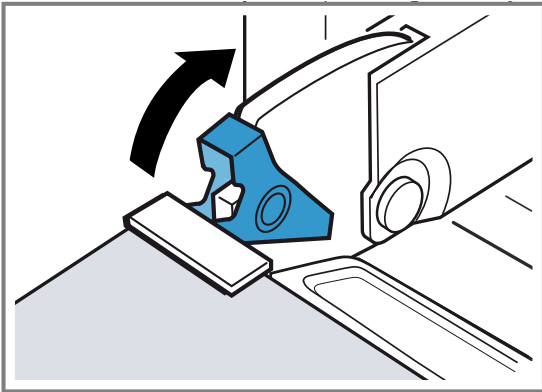
1. Смесете 300 ml вода и 60 ml течен препарат за почистване на котлен камък в разтвор за почистване на котлен камък.
2. Свалете резервоара за вода.
3. Напълнете съда за вода с разтвор за почистване на котлен камък.
4. Пъхнете докрай съда за вода в уреда.
5. Затворете вратата на уреда.
6. Натиснете .
7. Изберете "Почистване".
8. Натиснете .

Извършване на процес на измиване

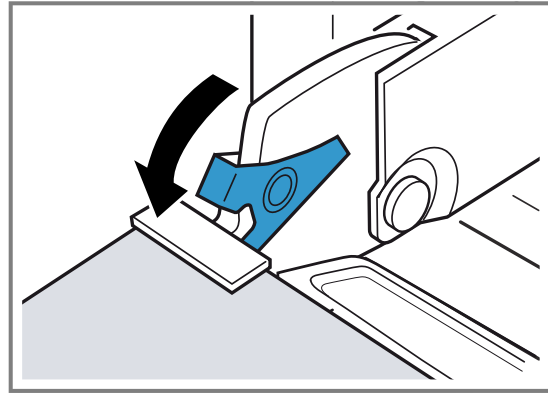
1. Отстранете разтвора за почистване на котлен камък с приложената гъба за почистване от купата на изпарителя и измийте добре с вода гъбата за почистване.
2. Свалете съда за вода и го изплакнете основно.
3. Напълнете съда за вода с вода и го вкарайте обратно.
4. Затворете вратата на уреда.
 - ✓ Уредът изплаква за 4 минути.
5. Отворете вратата на уреда.
6. Попийте останалата вода в купата на изпарителя с гъбата за почистване.
7. Продължете с втория процес на измиване.
8. Свалете резервоара за вода и излейте останалата вода.
9. Основно изплакнете съда за вода и го напълнете.
10. Отново вкарайте съда за вода.
11. Затворете вратата на уреда.
12. Натиснете **▶**.
 - ✓ Уредът изплаква за 2 минути.
13. Попийте останалата вода в купата на изпарителя с гъбата за почистване.
14. Избършете камерата с гъба за почистване и я подсушете с мека кърпа.
15. Изключете уреда.
 - ✓ О?ааио иіііаі а аіоіа са ?ааіоа.

15.7 Врата на уреда

При почистване или за демониране на стъклата на вратата на уреда можете да откачите вратата. Пантите на вратата на уреда имат по един осигурителен лост. Когато осигурителните лостове са затворени, вратата на уреда е обезопасена. Вратата на уреда в това състояние не може да се демонтира.



Когато осигурителните лостове са прибрани, шарнирите са обезопасени и не могат да се затворят.



Откачване на вратата на уреда

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

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

- ▶ Носете защитни ръкавици.

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

- ▶ Не бъркайте в областта на пантите.

1. Отворете докрай вратата на уреда.

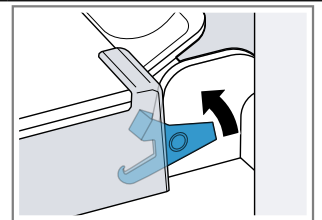
2. ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

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

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

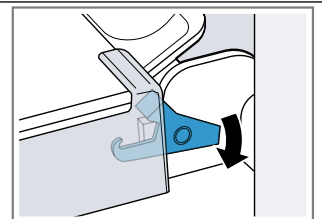
Отворете блокиращия лост върху лявата и дясната панта.

Блокиращ лост вдигнат



Шарнирът е обезопасен и не може да се затвори.

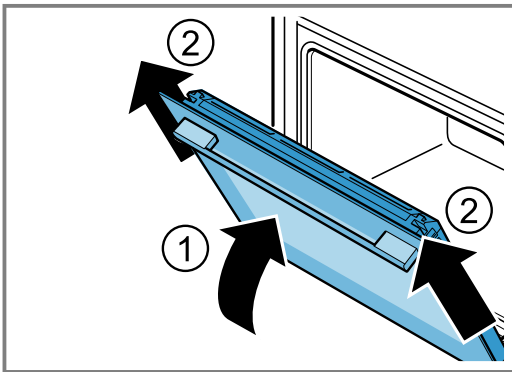
Затворен блокиращ лост



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

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

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



4. Внимателно поставете вратата на уреда върху равна повърхност.

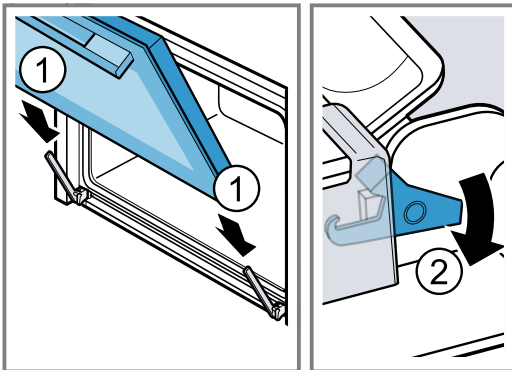
Закачване на вратата на уреда

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

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

- ▶ Не бъркайте в областта на пантите. Когато пантите не са обезопасени, могат да се затворят с голяма сила.
- ▶ Внимавайте осигурителните лостове винаги да бъдат напълно затворени, съотв. при откачване на вратата на уреда да бъдат напълно отворени.

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



- ✓ Блокиращите лостове са затворени. Вратата на уреда е обезопасена и не може да се откачи.
4. Затворете вратата на уреда.

15.8 Стъкла на вратата

За да можете да почистите по-добре стъклата на вратата, можете да демонтирате вратата на уреда.

Демонтиране на стъклото на вратата

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

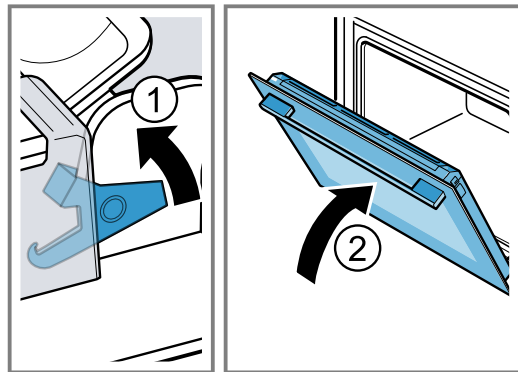
Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне.

- ▶ 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.

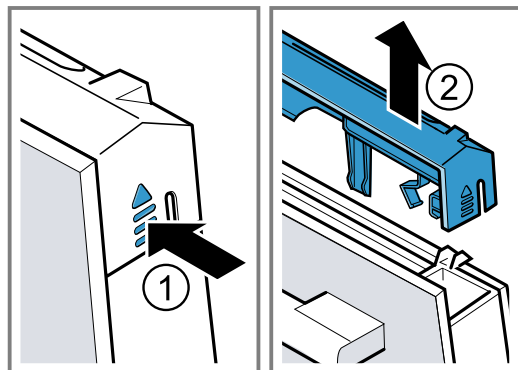
Пантите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете.

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

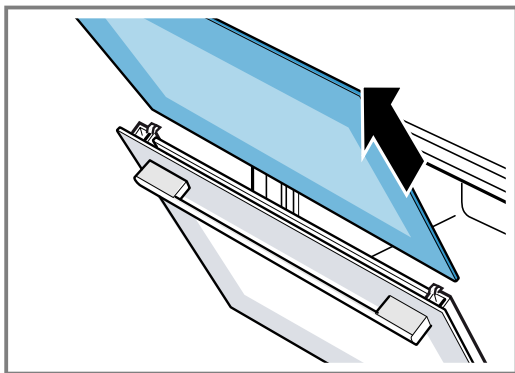
1. Отворете докрай вратата на уреда.
2. Отворете блокиращия лост върху лявата и дясната панта ①.
- ✓ Блокиращите лостове са повдигнати. Пантите са обезопасени и не могат да се затворят.
3. Затворете вратата на уреда докрай ②.



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

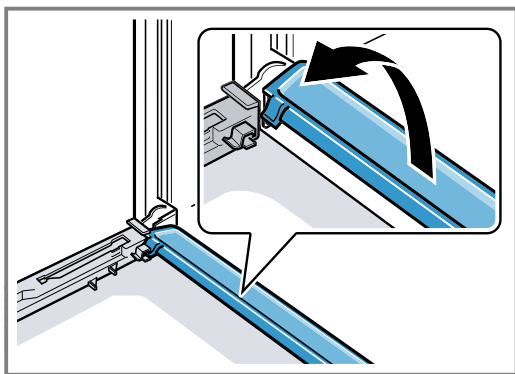


6. Изтеглете стъклото на вратата и го поставете внимателно върху равна повърхност.



7. При нужда извадете лайстната за кондензат за почистване.

- Отворете вратата на уреда.
- Завъртете нагоре лайстната за кондензат и изтеглете.



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

Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне.

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

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

9. Почистете лайстната за кондензат с кърпа и с горещ сапунен разтвор.

10. Почистете вратата на уреда.

→ "Препарат за миене", Страница 19

11. Изсушете стъклата на вратата и ги поставете отново.

→ "Монтиране на стъклото на вратата", Страница 23

Монтиране на стъклото на вратата

- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!**

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

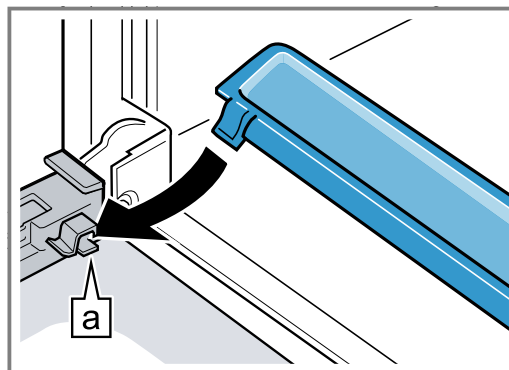
- ▶ Не бъркайте в областта на пантите.

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

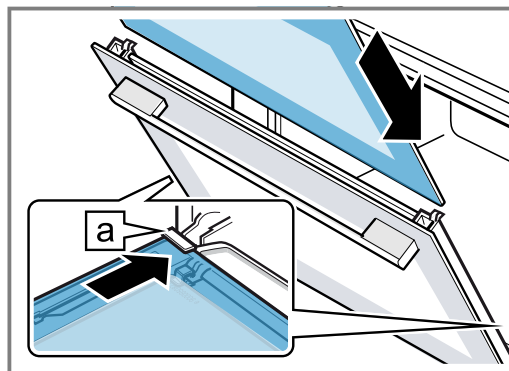
- ▶ Носете защитни ръкавици.

Бележка: Можете да използвате отново уреда си, ако сте монтирали правилно стъклото.

1. Отворете докрай вратата на уреда.
2. Поставете отново лайстната за кондензат. За целта пъхнете отвесно лайстната за кондензат и я завъртете надолу [a].

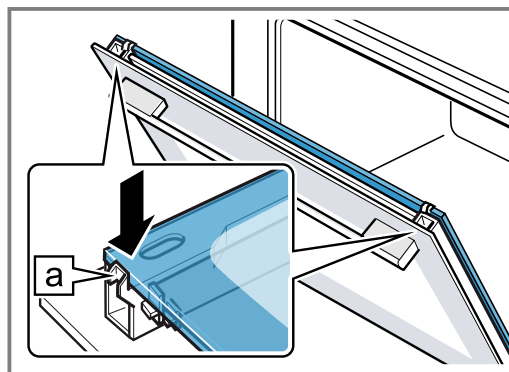


3. Вкарайте вътрешното стъкло [a].



Внимавайте при вкарването за това, гладката, блестящата страна на стъклото да е навън, а профилът да е отляво и отдясно отгоре. Стъклото трябва да е точно отдолу в държача.

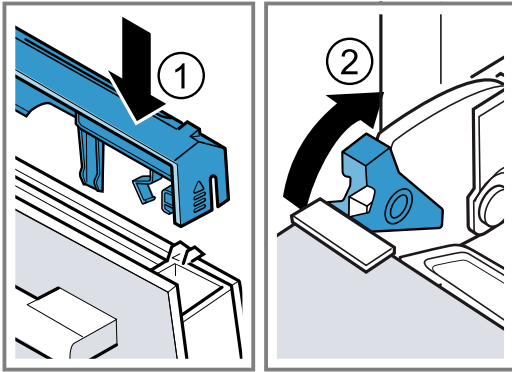
4. Притиснете вътрешното стъкло отгоре [a].



5. Поставете покритието и притиснете докато не прищрака ①.

6. Отворете докрай вратата на уреда.

7. Затворете и двата защитни лоста отляво и отдясно ②.



8. Затворете вратата на уреда.

16 Отстраняване на неизправности

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ Само обучен специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ Ако уредът е дефектен, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.
→ "Отдел по обслужване на клиенти",
Страница 37

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни.

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

16.1 Функционални неизправности

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Уредът не функционира.	<p>В кутията с предпазители се е активирал предпазител.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверете предпазителя в кутията с предпазители. <p>Спиране на електрозахранването.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверете дали функционират осветлението на помещението или други уреди в помещението. <p>Щепселът на кабела не е вкаран.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Свържете уреда към електрозахранващата мрежа.
Уредът не може да се включи, на дисплея се показва .	<p>Автоматичната защита от деца е активирана.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Задръжте натиснат "Отключване" докато не се покаже "Защита от деца дезактивирана".
Включеният уред не може да се обслужва, на дисплея свети ↻.	<p>Активирана е защитата за деца.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Задръжте "Отключване" натиснат за ок. 4 секунди.
Уредът не загрява.	<p>Демо режимът е включен.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете уреда от електрическата мрежа за минимум 30 секунди, като изключите за кратко предпазителя. 2. Изключете демо режима в рамките на 5 минути в основните настройки. → "Промяна на основна настройка", Страница 16 <p>Спиране на електрозахранването.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Отворете и затворете един път вратата на уреда след спиране на тока. ✓ Уредът се проверява и е готов за работа.

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
На дисплея се появява съобщение с "D" или "E", напр. D0111 или E0111.	Функционална неизправност <ol style="list-style-type: none"> 1. Изключете и включете отново уреда. ✓ Ако неизправността е била еднократна, съобщението угасва. 2. Ако съобщението се появи отново, се свържете с отдела по обслужване на клиенти. При обаждането посочете точното съобщение за грешка.
Работата не стартира или прекъсва.	Вратата на уреда не е затворена напълно. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Затворете вратата на уреда. <p>Уредът не е активен.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Изключете и включете отново уреда.
Уредът Ви подсеща да избършете камерата и да напълните резервоара за вода.	По време на почистването на котления камък електрозахранването е било прекъснато или уредът е бил изключен. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Следкато уредът се включи отново, промийте го два пъти.
След включване на режима на работа на дисплея се появява съобщение, че температурата е твърде висока.	Уредът не е достатъчно добре охладен. <ol style="list-style-type: none"> 1. Оставете уреда да се охлади. 2. Настройте отново режим на работа.
Бутоните мигат.	Нормално явление поради образуването на кондензната вода зад блендата за обслужване. Не е необходимо действие.
Купата на изпарителя е празна, въпреки че резервоарът за вода е пълен.	Резервоарът за вода не е пъхнат докрай. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Избутайте съда за вода докато съдът видимо не се фиксира. <p>Подаването на вода към резервоара е запушено.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Почистете уреда от котления камък. 2. Проверете настроената област на твърдост на водата и я адаптирайте. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ако оранжевите тапи са още в корпуса на резервоара, отстранете ги. Тапите няма да са повече нужни.
Съдът за вода се изпразва без причина и купата на изпарителя прелива.	Съдът за вода не е затворен добре. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Затворете капака на съда за вода докато не фиксира забележимо. <p>Уплътнението в капака на резервоара е замърсено.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Почистете уплътнението. <p>Уплътнението в капака на резервоара е дефектно.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Купете нов съд за вода от отдела по обслужване на клиенти.
Уредът Ви подсеща да напълните съда за вода, въпреки че той е пълен.	Резервоарът за вода не е пъхнат докрай. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Избутайте съда за вода докато съдът видимо не се фиксира. <p>Системата за разпознаване не функционира.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Свържете се със службата за обслужване на клиенти.
Уредът подканя към пълнене на съда за вода, въпреки че съдът още не е празен, респ. уредът не подканя към пълнене, въпреки че съдът е празен.	Съдът за вода е замърсен и подвижните датчици за ниво на водата са заклещени. <ol style="list-style-type: none"> 1. Разтърсете и почистете съда за вода. 2. Ако заклещените части не се освободят, поръчайте нов резервоар за вода от службата обслужване на клиенти.
По време на работа се показва съобщение на дисплея "Пълнене на съда за вода?".	Съдът за вода е напълнен наполовина. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Напълнете резервоара за вода за по-дълга работа напълно.
На дисплея се показва "Уредът загрява", но уредът не достига избраната температура.	Стойностите на автоматичното калибриране не са оптимално настроени. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Нулирайте уреда до фабричните настройки и повторете първото въвеждане в експлоатация. ✓ При следващото готвене на пара при 100° C калибрирането стартира автоматично. При това се образува повече пара.

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
При готвене на пара се генерира изключително много пара.	Уредът се калибрира автоматично. Не е необходимо действие.
При готвене на пара повторно се генерира изключително много пара.	Уредът не може да се калибрира автоматично при твърде кратки времена на готвене. ▶ Нулирайте уреда до фабричните настройки и повторете калибрирането. → "Калибриране и почистване на уреда преди първата употреба", Страница 10
При готвене парата излиза от отворите за проветрение.	Нормална процедура. Не е необходимо действие.
Home Connect не функционира правилно.	Възможни са различни причини. ▶ Отидете на www.home-connect.com .

16.2 Смяна на дефектни светодиодни светлини

- ▶ Дефектните светодиодни светлини могат да се сменят само от производителя, неговата служба обслужване на клиенти или концесиониран специалист (електротехник).

16.3 Смяна на уплътнението на вратата

Ако външното уплътнение на вратата на камерата е дефектно, трябва да го смените. Резервни уплътнения за Вашия уред ще получите при службата обслужване на клиенти. Дайте Е-номера и FD-номера на Вашия уред.

1. Отворете вратата на уреда.
2. Изтеглете старото уплътнение на вратата.
3. От едната страна на камерата вкарайте новото уплътнение за врата и го изтеглете по краищата. Мястото на притискане трябва да е отстранено.
4. Проверявайте прилягането на уплътнението за врата особено в ъглите.

17 Предаване за отпадъци

17.1 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.

18 Така става

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

18.1 Така процедурите най-добре

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

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

- ▶ При отваряне не стойте твърде близо до уреда.
- ▶ Внимателно отваряйте вратата на уреда.
- ▶ Дръжте децата далеч.


Съвет

Ако уредът се използва за пръв път, спазвайте основната информация за:

- → "Безопасност", Страница 2
- → "Пестене на енергия", Страница 5
- → "Кондензирана вода", Страница 27

1. Изберете подходящо ястие от прегледа на ястия.

Съвети

- За избор на ястия Вашият уред има програмирани настройки. Ако искате да бъдете насочвани от уреда, използвайте програмираните Ястия → Страница 13.
 - Ако не откривате точно ястието или приложението, което искате да пригответе или изпълните, ориентирайте се по подобно ястие.
2. Извадете от камерата принадлежностите.
 3. Избор на подходящ съд и принадлежности. Използвайте съда и принадлежностите, които са посочени в препоръките за настройка.
 4. Загривайте предварително уреда само ако това се посочва в рецептата или в препоръките за настройка.
 5. Настройте уреда съгласно препоръките за настройка.
 6. Ако ястието е готово, изключете с  уреда.

18.2 Добре е да се знае

В таблиците ще откриете избор от ястия, които могат да се приготвят добре във Вашия уред. Можете да прочетете кои видове на нагриване, коя допълнителна принадлежност и каква температура и време на готвене ще е най-добре да изберете. Данните важат, ако не е посочено друго, за вкарване в студен уред.

Принадлежности

Използвайте включените в окомплектовката на доставката аксесоари.

При готвене в перфориран съд за готвене на пара избутайте допълнително съда за готвене на пара без дупки отдолу. Неперфорираният съд за готвене на пара улавя течността.

Съдове

Ако използвате готварски съд, винаги го поставяйте в средата на перфорирания съд за готвене на пара. Съдовете трябва да са топло- и пароустойчиви. С готварски съд с дебели стени времената на готвене се удължават.

Ястията, които приготвяте във водна вана (напр. при топене на шоколад), покривайте с фолио.

Време и количество на готвене

Времената на готвене при готвене на пара зависят от големината на парчетата, но не зависят от общото количество. С уредът може да се сготвят максимум 2 кг ястия с пара, Спазвайте посочените в таблиците количества и размери. При по-малки парчета се скъсява времето на готвене, при по-големи се увеличава. Качеството и степента на зрялост също имат влияние върху времето на готвене. Ето защо посочените стойности могат да служат само като ориентир.

Разпределяйте хранителните продукти равномерно

Разпределяйте ястията винаги равномерно в съда. При различни височини на слоевете те се готвят неравномерно.

Чувствителни към натиск хранителни продукти

Не нареждайте чувствителните към натиск хранителни продукти твърде високо в съда за готвене на пара. По-добре използвайте два съда за готвене на пара.

Готвене на меню

В пара могат да се готвят едновременно пълни менюта, без да се предава вкуса.

Първо поставете в камерата ястието с най-дълго време на готвене. Останалите ястия вкарвайте допълнително в подходящия момент. Така всички ястия едновременно ще са готови.

Общото време на готвене се удължава при готвене в меню. Ако отворите вратата на уреда, малко пара ще излезе и камерата трябва да се нагрива отново.













Кондензирана вода

При готвене в камерата и по вратата на уреда може да се образува кондензна вода. Кондензната вода е нормална и не застрашава функционирането на уреда. След готвене избършете кондензната вода.











18.3 Зеленчуци

Поставете зеленчуци в перфорирания съд за готвене на пара и пъхнете на ниво 2. Отдолу вкарайте на ниво 1 съда за готвене на пара без дупки. Неперфорираният съд за готвене на пара улавя течността.

Препоръки за настройка за зеленчуци

Ястие	Размер на парчетата	Принадлежност / Съдове	Вид загреване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Артишок	Изцяло	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	20 - 35
Цветно зеле	Изцяло	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	20 - 35
Цветно зеле	Розички	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	10 - 15
Броколи	Розички	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	8 - 10
Грах	-	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	5 - 10
Копър	На шайби	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	10 - 14
Зелен фасул	-	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	15 - 25
Моркови	На шайби	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	10 - 20
Алабаш	На шайби	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	15 - 25
Праз	На шайби	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	6 - 9
Царевица	Изцяло	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	25 - 35
Манголд ¹	На ивици	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	8 - 10

¹ Загрейте предварително уреда.

Ястие	Размер на парчетата	Принадлежност / Съдове	Вид загряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Аспарагус, зелен ¹	Изцяло	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	7 - 12
Аспарагус, бял ¹	Изцяло	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	10 - 15
Спанак ¹	-	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	2 - 3
Романеско	Розички	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	8 - 12
Брюкселско зеле	Розички	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	10 - 20
Червено цвекло	цяла	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	40 - 50
Червено зеле	на ивици	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	25 - 35
Бяло зеле	на ивици	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	25 - 35
Тиквички	На шайби	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	3 - 4
Захарен грах	-	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	8 - 12

¹ Загрейте предварително уреда.

18.4 Гарнитур и шушулкови растения

Препоръки за настройка за гарнитур и шушулкови растения.













Готвене на гарнитур и шушулкови растения

1. Добавете вода, респ. течност в посоченото съотношение.

Пример: 1:1,5 = на 100 г ориз добавяйте 150 мл течност.

2. Настройте уреда според препоръката за настройка.

Препоръки за настройка за гарнитур и шушулки растения










Ястие	Съотношение	Принадлеж-ности / Съдо-ве	Ниво на вкар-ване	Вид загреване	Температура в °C	Продължи-телност в мин.
Варени картофи (с обелките) (среден размер)	-	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		100	35 - 45
Варени картофи (без обелките)	-	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		100	20 - 25
Натурален ориз	1:1,5	съд за готвене на пара без дупки	2		100	35 - 45
Дългозърнест ориз	1:1,5	съд за готвене на пара без дупки	2		100	20 - 30
Ориз басмати	1:1,5	съд за готвене на пара без дупки	2		100	15 - 25
Ризото	1:2	съд за готвене на пара без дупки	2		100	30 - 40
Леща яхния	1:2	съд за готвене на пара без дупки	2		100	30 - 40
Кускус	1:1	съд за готвене на пара без дупки	2		100	6 - 10
Зелена шпелта, натрошена	1:2,5	съд за готвене на пара без дупки	2		100	15 - 20
Просо, цяло	1:2,5	съд за готвене на пара без дупки	2		100	25 - 35
Картофени кюфтенца	-	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		100	15 - 25
Тестени изделия, пресни, охладени ¹	-	съд за готвене на пара без дупки	2		100	5 - 15

¹ Добавете към ястието малко вода.

18.5 Птици и месо

Препоръки за настройка за птици и месо.

Препоръки за настройка за птици и месо



Ястие	Количество	Принадлеж-ности съдове	Ниво на вкар-ване	Вид загреване	Температура в °C	Време на гот-вене в мин.
Пилешки гър-ди	по 0,15 kg	съд за готве-не на пара без дупки	2		100	20 - 30
Патешки гър-ди ¹	по 0,35 kg	съд за готве-не на пара без дупки	2		100	12 - 18
Плосък рост-биф, медиум ¹	1 kg	съд за готве-не на пара без дупки	2		100	25 - 45
Висок рост-биф, медиум ¹	1 kg	съд за готве-не на пара без дупки	2		100	40 - 60
Свинско филе ¹	0,5 kg	съд за готве-не на пара без дупки	2		100	20 - 30
Свински меда-льони ¹	ок. 3 cm дебе-ли	съд за готве-не на пара без дупки	2		100	6 - 12
Свински пуше-ни ребърца	на филийки	съд за готве-не на пара без дупки	2		100	15 - 20
Винервурстче-та		перфориран + неперфори-ран съд за готвене на па-ра	2 + 1		80 - 90	12 - 18
Вайсвурст		перфориран + неперфори-ран съд за готвене на па-ра	2 + 1		80 - 90	20 - 25







¹ преди това запечете и увийте във фолио

18.6 Риба

Препоръки за настройка за готвене на риба и миди.

Препоръки за настройка за риба

Ястие	Количество	Принадлеж-ности съдове	Ниво на вкар-ване	Вид загреване	Температура в °C	Време на гот-вене в мин.
Дорада, цяла	по 0,3 kg	перфориран + неперфори-ран съд за готвене на па-ра	2 + 1		80 - 90	15 - 25
Дорада филе	по 0,15 kg	перфориран + неперфори-ран съд за готвене на па-ра	2 + 1		80 - 90	10 - 20

Ястие	Количество	Принадлежност съдове	Ниво на вкарване	Вид загреване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Пъстърва, цяла	по 0,2 kg	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		80 - 90	12 - 15
Филе от треска	по 0,15 kg	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		80 - 90	10 - 14
Филе от сьомга	по 0,15 kg	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		100	8 - 10
Миди	1,5 kg	съд за готвене на пара без дупки	2		100	10 - 15
Филе от костур	по 0,15 kg	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Ролца от морски език, пълнени		перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		80 - 90	10 - 20

18.7 Препоръки за настройки за застройки за супа и други

Ястие	Принадлежност / Съдове	Ниво на вкарване	Вид загреване	Температура в °C	Продължителност в мин.
Втвърдена яйчена маса	съд за готвене на пара без дупки	2		90	15 - 20
Кюфтета от грис	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		90 - 95	7 - 10
Твърдо сварени яйца (размер М, макс. 1,8 кг)	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		100	10 - 12
Рохко сварени яйца (размер М, макс. 1 кг)	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		100	6 - 8

18.8 Десерти, компоти

Препоръки за настройка за приготвяне на десерти и компот.

Приготвяне на компот

1. Претеглете плодовете.
2. Добавете ок. 1/3 от количеството към водата.
3. Добавете захар и подправки на вкус.

4. Настройте уреда според препоръката за настройка.

Приготвяне на мляко с ориз

1. Претеглете ориза.
2. Добавете 2,5-кратно количество мляко.
3. Напълнете ориза с мляко на макс. 2,5 см в купа.
4. Настройте уреда според препоръката за настройка.










5. След готвенето разбъркайте млякото с ориз.
 ✓ Млякото с ориз изсмуква останалото мляко.

Приготвяне на кисело мляко

- Загрейте млякото на котлона до 90 °С. След това охладете до 40 °С.
Ако използвате Н-мляко, загрейте го до 40 °С. Тази температура е достатъчна за Н млякото.
- 150 g кисело мляко (температура от хладилник) се разбъркват в млякото.

- Сместа се напълва в чаши или в малки буркани и се покрива с фолио за запазване свежо.
- Пъхнете в камерата перфорирания съд за готвене на пара.
- Поставете чашите или бурканите в перфорирания съд за готвене на пара.
- Настройте уреда според препоръката за настройка.
- След приготвянето киселото мляко се охлажда в хладилник.

Препоръки за настройка за десерти и компот




Ястие	Принадлежности / Съдове	Височина	Вид загреване	Температура в °С	Продължителност в мин.
Кнедли на пара	съд за готвене на пара без дупки	2		100	20 - 30
Крем карамел	Формички + перфорирания съд за готвене на пара	2		80	25 - 35
Мляко с ориз	Купа + перфорирания съд за готвене на пара	2		100	30 - 40
Кисело мляко	Буркани за порции + перфорирания съд за готвене на пара	2		40	300 - 360
Компот от ябълки	съд за готвене на пара без дупки	2		100	10 - 15
Компот от круши	съд за готвене на пара без дупки	2		100	10 - 15
Компот от череши	съд за готвене на пара без дупки	2		100	10 - 15
Компот от равен	съд за готвене на пара без дупки	2		100	10 - 15
Компот от сливи	съд за готвене на пара без дупки	2		100	15 - 20

18.9 Регенериране

Регенерирането нагрява студените ястия щадящо. Ястията имат вкус и външен вид като на току-що приготвени.

Препоръки за настройка за регенериране

При регенерирането ястията се загреват щадящо. Те имат вкус и външен вид като на току-що приготвени.

Ястие	Принадлежности / Съдове	Ниво на вкарване	Вид загреване	Температура в °С	Продължителност в мин.
Зеленчуци	съд за готвене на пара без дупки	2		100	10 - 15
Макарони, картофи, ориз	съд за готвене на пара без дупки	2		100	10 - 25
Ястие в чиния, охладено, 1 порция	Отворен съд	2		100	10 - 20

18.10 Размразяване

Функцията за готвене на пара Размразяване е подходяща за размразяване на дълбокозамразени плодове, зеленчуци и сладки.

Месо и риба размразявате най-добре в хладилника. Ако искате да запазите течността в дълбокозамразеното ястие, напр. при спанак със сметана, то използвайте неперфорирания съд за готвене на пара.

Бележки

- Данните за време в таблицата са ориентировъчни и зависят от качеството, температурата на замразяване (-18 °C) и свойствата на ястието. Те са посочени в таблицата. Първо настройте по-краткото време и при необходимост го удължете.

- Плоско замразените или порционирани ястия се размразяват по-бързо, отколкото замразените блоково.

Щадящо размразяване на замразени ястия

1. Извадете замразеното ястие от опаковката.
2. Поставете замразеното ястие в перфорирания съд.
3. Пъхнете съда в камерата и пъхнете отдолу неперфорирания съд.
- ✓ Ястието не лежи в размразената вода и капещата течност остава в неперфорирания съд.
4. Настройте уреда според препоръката за настройка.

Препоръки за настройка за размразяване

Ястие	Количество	Принадлежност ности съдове	Ниво на вкарване	Вид загреване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Сок от горски плодове	0,5 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1	⊘	50 - 55	15 - 20
Зеленчуци	0,5 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1	⊘	40 - 50	15 - 50

18.11 Изстискване на сока

Препоръки за настройка за премахване на сока на горските плодове.

Изкарване на сока от горски плодове

1. Поставете плодовете в купа и ги поръсете със захар.
2. Сместа да се остави за минимум един час, за да пуснат плодовете сок.

3. Напълнете плодовете в перфорирания съд за готвене на пара и го пъхнете на ниво 2.
4. За да уловите сока, поставете на едно ниво подолу неперфорирания съд за готвене на пара.
5. Настройте уреда според препоръката за настройка.
6. Когато времето на готвене свърши, напълнете плодовете в кърпа и изстискайте останалия сок.
7. Сушене на камерата.

Препоръки за настройка за премахване на сока

Ястие	Принадлежност ности / Съдове	Ниво на вкарване	Вид загреване	Температура в °C	Продължителност в мин.
малини	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1	☞	100	30 - 45
Касис	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1	☞	100	40 - 50

18.12 Консервиране

Консервирайте плодовете и зеленчуците чрез загреване и херметично затваряне в буркани.

- Консервирайте хранителните продукти пресни. По-дългото съхранение намалява съдържанието на витамини и хранителните продукти ферментират по-лесно.

- Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци.
- Следните хранителни продукти не можете да консервирате във Вашия уред: съдържание на консерви, месо, риба или пастет.
- Проверете бурканите със самозатварящи се капачки, гумените пръстени, скобите и пружините.
- Използвайте само неръждаеми скоби.

Консервиране на плодове и зеленчуци




Изискване: Проверете бурканите със самозатварящи се капачки, гумените пръстени, скобите и пружините.

1. Почистете добре с топла вода гумените пръстени и бурканите.
Можете да стерилизирате бурканите с уреда.
→ "Избор на програма", Страница 13

2. Пъхнете в камерата перфорирания съд за готвене на пара.
3. Поставете подготвените буркани в перфорирания съд за готвене на пара.
Бурканите не бива да се докосват.
4. След посоченото време отворете вратата на уреда.
5. Бурканите със самозатваряща се капачка да се извадят от уреда едва когато са напълно охладени.

Препоръки за настройка за консервиране

Препоръки за настройка за консервиране с пара.

Ястие	Принадлежност / Съдове	Ниво на вкарване	Вид загреване	Температура в °C	Продължителност в мин.
Зеленчуци	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2		100	30 - 120
Плодове с костилка	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2		100	25 - 30
Плодове със семки	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2		100	25 - 30

18.13 Втасване на тестото

Препоръки за настройка за втасване на теста.
Можете да втасате по-бързо във Вашия уред тесто с мая, отколкото при стайна температура.


Втасване на тестото

1. Пъхнете в камерата перфорирания съд за готвене на пара.

Можете свободно да изберете височината на вкарване за перфорирания съд за пара.

2. Поставете купата с тесто в перфорирания съд за готвене на пара. Не покривайте тестото.
3. Настройте уреда според препоръката за настройка.


Препоръки за настройка за тесто с мая









Ястие	Количество	Принадлежност / Съдове	Вид загреване	Температура в °C	Продължителност в мин.
Тесто с мая	1 kg	Купа + перфорирания съд за готвене на пара		35	20 - 40

18.14 Замразени продукти

Спазвайте указанията на производителя върху опаковката. Посочените времена на готвене важат за вкарване в студена камера.

Размразяване и загреване на дълбокозамразени ястия

Ястие	Принадлежност / Съдове	Ниво на вкарване	Вид загреване	Температура в °C	Продължителност в мин.
Пъстърва	перфорирания + неперфорирания съд за готвене на пара	2 + 1		80 - 100	20 - 30

Ястие	Принадлежност / Съдове	Ниво на вкарване	Вид загреване	Температура в °C	Продължителност в мин.
Филе от сьомга	перфорирани + неперфорирани съд за готвене на пара	2 + 1		80 - 100	15 - 25
Броколи, бланширано	перфорирани + неперфорирани съд за готвене на пара	2 + 1		100	6 - 10
Цветно зеле, бланширано	перфорирани + неперфорирани съд за готвене на пара	2 + 1		100	5 - 8
Зелен фасул, бланширан	перфорирани + неперфорирани съд за готвене на пара	2 + 1		100	6 - 10
Грах, бланширан	перфорирани + неперфорирани съд за готвене на пара	2 + 1		100	5 - 12
Моркови, бланширани	перфорирани + неперфорирани съд за готвене на пара	2 + 1		100	4 - 6
Смесени зеленчуци, бланширани	перфорирани + неперфорирани съд за готвене на пара	2 + 1		100	6 - 10
Брюкселско зеле, бланширано	перфорирани + неперфорирани съд за готвене на пара	2 + 1		100	5 - 10

18.15 Тестови ястия

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

Препоръки за настройка за тестови ястия

Хранителен продукт	Принадлежност	Височина	Вид загреване	Температура в °C	Време на готвене в min.
Броколи, пресни, 300 g	перфорирани + неперфорирани	2 + 1		100	7 - 9 ¹
Броколи, пресни, един съд	перфорирани + неперфорирани	2 + 1		100	7 - 9 ¹
Грах, замразен, един съд ²	перфорирани + неперфорирани	2 + 1		100	- ³

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

² 2,0 кг грах се разпределят равномерно в съда.

³ Тестът е завършен, когато при най-студената точка са достигнати 85 °C (вж. IEC 60350-1).

19 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.

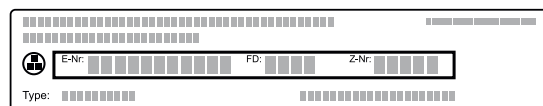
В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изделието (E-Nr.), заводският номер (FD) и последователният номер (Z-Nr.) на Вашия уред.

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.

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

Номерът на изделието (E-Nr.), заводският номер (FD) и последователният номер (Z-Nr.) са посочени на табелката с техническите данни 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. Можете да разгледате информацията за уреда и в основните настройки.

→ "Основни настройки", Страница 15

20 Информация относно безплатния софтуер с отворен код

Този продукт съдържа софтуерни компоненти, лицензирани от носителите на авторски права като безплатен софтуер с отворен код.

Съответната информация за лиценза е записана на домакинския уред. Достъп до съответната информация за лиценза е възможен също посредством приложението Home Connect: „Профил -> Правна информация -> Информация за лиценза“.¹ Можете да изтеглите информацията за лиценза от уеб страницата на марковия продукт. (Моля, потърсете модела на уреда и допълнителна документация на уеб страницата на продукта.) Алтернативно можете да изис-

кате съответната информация на ossrequest@bshg.com или BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München, Германия. Изходният код се предоставя по заявка.

Моля, изпратете Вашата заявка на ossrequest@bshg.com или BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München, Германия.

Относно: „OSSREQUEST“

Ще Ви бъде издадена фактура за разходите по работката на Вашата заявка. Това предложение важи три години от датата на закупуване, респ. минимум за периода, за който предлагаме поддръжка и резервни части за съответния уред.

21 Декларация за съответствие

С настоящото BSH Hausgeräte GmbH декларира, че уредът с функция Home Connect съответства на съществените изисквания и останалите релевантни разпоредби от Директива 2014/53/EU.

Изчерпателна RED декларация за съответствие ще намерите в интернет на адрес www.neff-international.com при допълнителните документи на продуктова страница на Вашия уред.



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

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



¹ Според оборудването на уреда

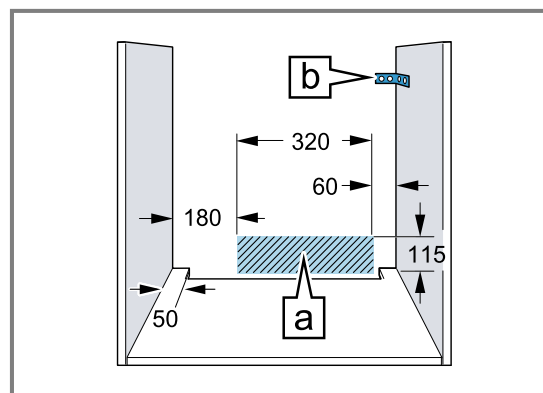
22 Ръководство за монтаж



⚠ 22.1 Общи монтажни указания

Спазвайте тези указания преди да започнете с монтажа на уреда.

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

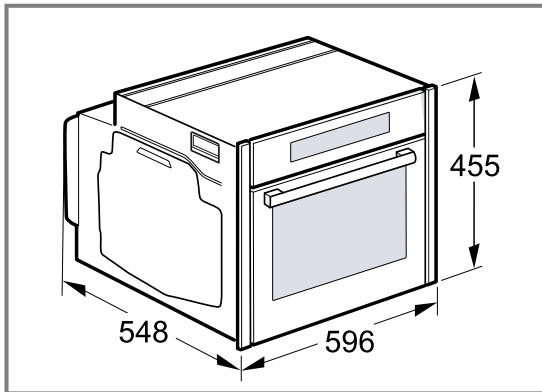
ВНИМАНИЕ!

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.

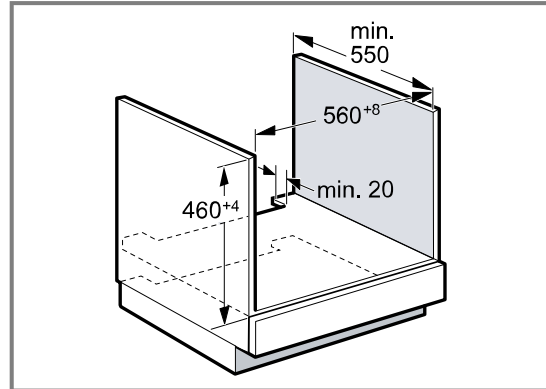
22.2 Размери на уреда

Тук ще откриете размерите на уреда.



22.3 Монтаж под работен плот

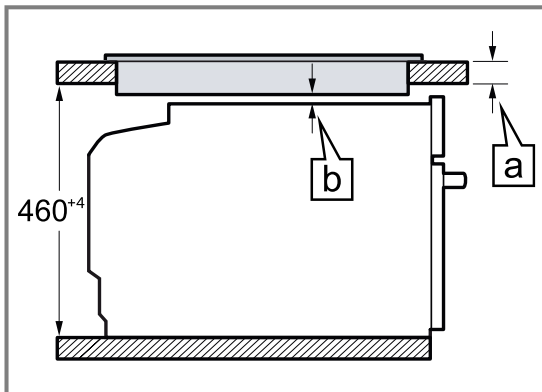
Спазвайте монтажните размери и указания при монтаж под работен плот.



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

22.4 Монтаж под готварски плот

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

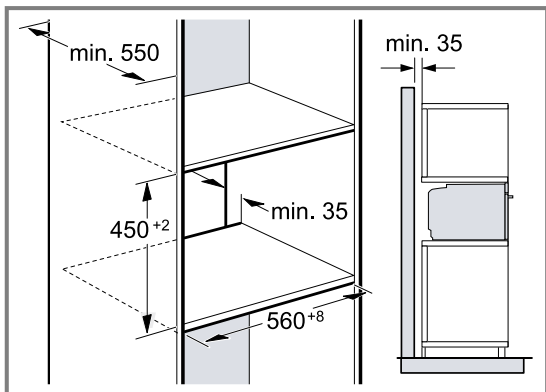


На базата на необходимото минимално разстояние **a** се получава минималната дебелина на работния плот **a**.

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 котлон	32	43	5
Електрически котлон	32	35	2

22.5 Монтаж във висок шкаф

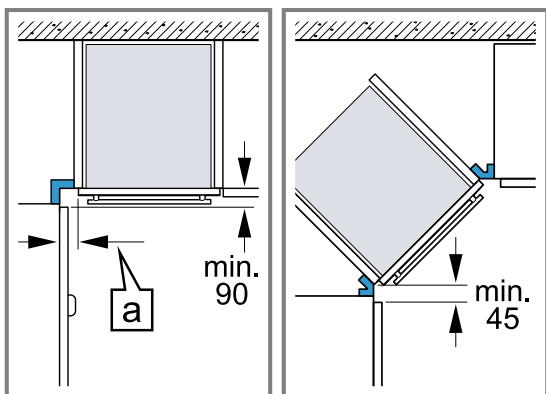
Спазвайте монтажните размери и указания при монтаж във висок шкаф.



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

22.6 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.

22.7 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 замени само от оригинален кабел. Той е наличен при службата за обслужване на клиенти.
- Защитата при допир трябва да се гарантира чрез вграждането.
- Ако дисплеят на уреда остане тъмен, той е грешно свързан. Разкачете уреда от мрежата, проверете свързването.

Електрическо свързване на уреда с шуко контакт

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

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

Електрическо свързване на уреда без шуко контакт

Бележка: Само специализиран експертен персонал може да свързва уреда. При повреди поради неправилно свързване кабелите на гаранция отпада.

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

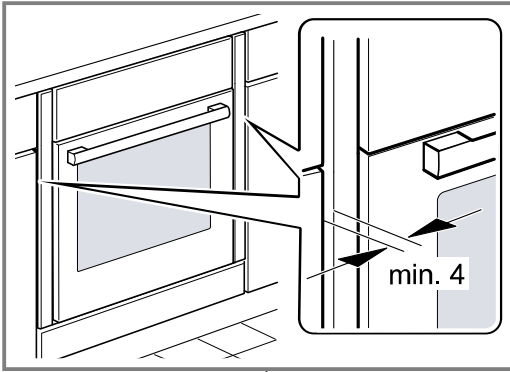
1. Идентифицирайте фазата и неутралният проводник ("нула") в контакта. При погрешно свързване уредът може да се повреди.
2. Свързвайте съгласно електрическата схема. За напрежението вж. типовата табелка.
3. Свържете жичките на мрежовия проводник съгласно цветовото кодиране:
 - жълто-зелено = защитен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

22.8 Вграждане на уреда

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

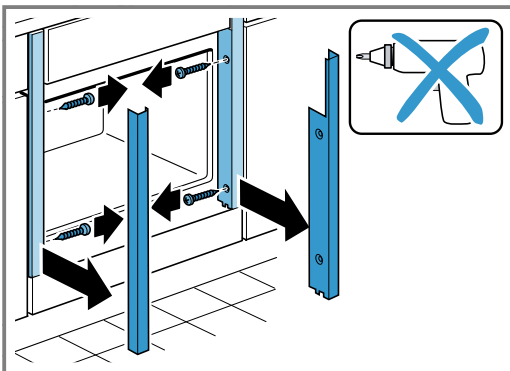
1. Вкарайте уреда докрай. Не прегъвайте захранващия кабел, не го защипвайте и не го прекарвайте през остри ръбове.

2. Нивелирайте уреда централно.

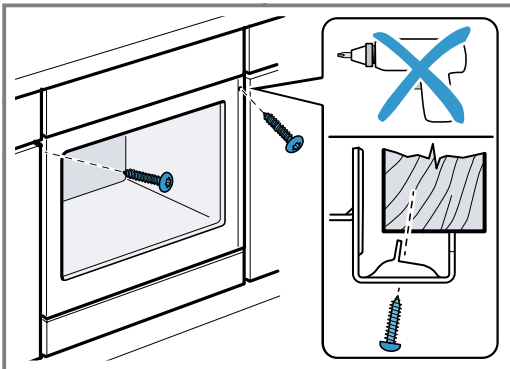


Между уреда и граничните предни страни на кухненския шкаф е необходим луфт от мин. 4 мм.

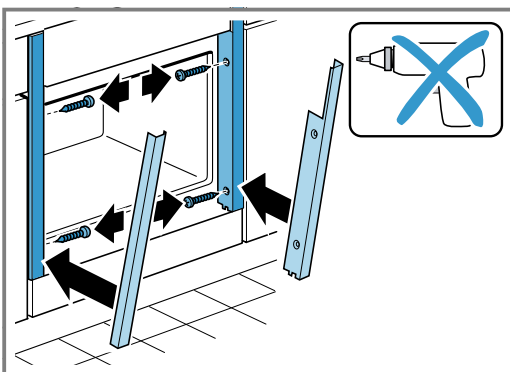
3. Отворете вратата на уреда и отвийте блендите вляво и вдясно.



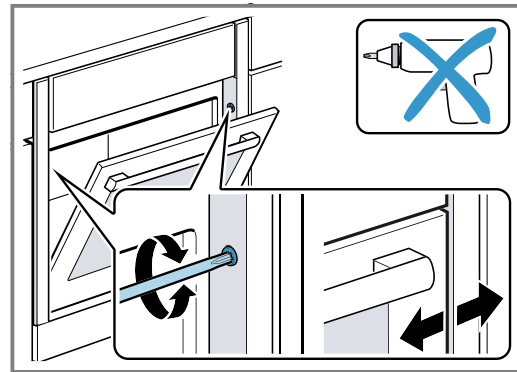
4. Затворете вратата на уреда.
5. Закрепете с винтове уреда.



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



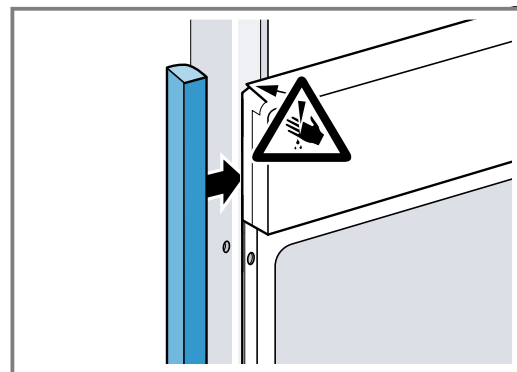
7. Луфтът между вратата на уреда и страничните бледни може да се регулира чрез горния винт вляво и вдясно при нужда.



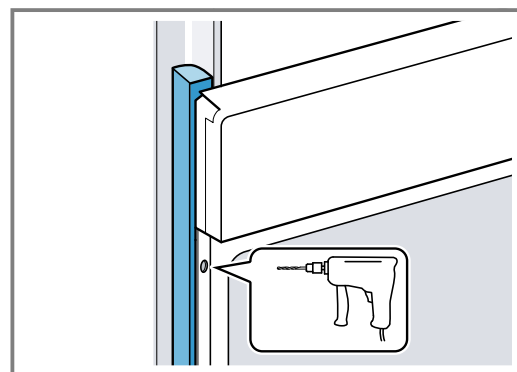
Бележка: Луфтът между работния плот и уреда не бива да се затваря с допълнителни лайстни. Към страничните стени на свалящия се шкаф не бива да се поставят топлозащитни лайстни.

22.9 При кухни без дръжки с отвестна лайстна за хващане:

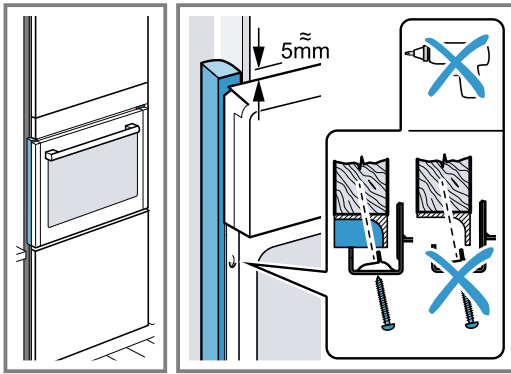
1. Поставете подходящ пълнител с цел покриване на възможните остри ръбове и гарантиране на сигурен монтаж.



2. Разпробийте алуминиевите профили, за да изгответе винтово свързване.



3. Закрепете уреда с адекватен винт.



22.10 Демонтаж на уреда

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



Register your product online
neff-home.com

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



9001748691
030330
bg

