



Парна фурна за варене

[bg] Наръчник на потребителя 2
и инструкции за монтаж

C15DR00.0

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	Принадлежности	8
6	Преди първата употреба	9
7	Основни положения при работа с уреда.....	10
8	Времеви функции	12
9	Програми за пара.....	14
10	Защита от деца	16
11	Основни настройки.....	16
12	Почистване и поддръжка	17
13	Отстраняване на неизправности.....	22
14	Предаване за отпадъци	25
15	Така става.....	26
16	Отдел по обслужване на клиенти.....	36
17	РЪКОВОДСТВО ЗА МОНТАЖ.....	36
17.1	Общи монтажни указания.....	36

1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

1.1 Общи указания

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

1.2 Употреба по предназначение

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

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

Използвайте уреда само:

- за приготвяне на ястия и напитки.
- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка.
- на височина до 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 8

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 уреда, 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 36

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност: Магнетизъм!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от задушаване!

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

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

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

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

2 Предотвратяване на материални щети

ВНИМАНИЕ!

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

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

Изтичащите течности замърсяват дъното на камерата.

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

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

- ▶ Отстранете разтвора за котлен камък веднага с вода.
- ▶ Почистването на съда за вода в съдомиялна причинява щети.
- ▶ Не почиствайте съда за вода в съдомиялна машина.
- ▶ Почиствайте съда за вода с мека кърпа и обикновен миещ препарат.

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.

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

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

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.
- ▶ Оставете 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 26*.

- 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 приготвяте едновременно ястия, времето на работа се скъсява.

Бележка:

Уредът се нуждае:

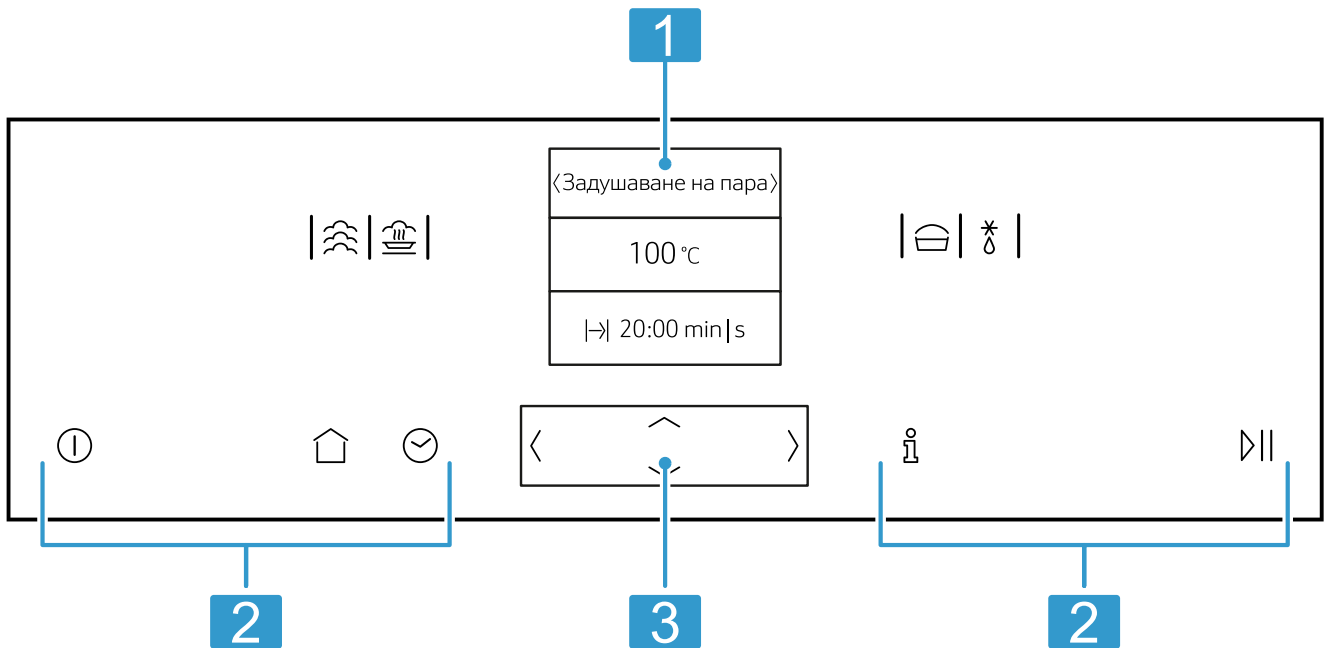
- в режим с включен дисплей от макс. 1 W
- в режим с изключен дисплей от макс. 0,5 W

4 Запознаване

4.1 Обслужващи елементи

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

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



1	Дисплей
2	Сензорни полета
3	Елемент за управление ShiftControl

Сензорни полета

Сензорните полета представляват чувствителни на допир повърхности. За избор на функция натиснете съответното поле.

Символ	Име	Описание
ⓘ	Вкл/Изкл	Включете и изключете уреда.
🏠	Основно меню	Избиране на работни режими и настройки.
ℹ️	Информация	Скриване на допълнителна информация. Показване на актуална температура.
🕒	Времени функции	Настройте таймера, настройте продължителността и настройте отложен старт "Свършва в".
🛡️	Защита от деца	Активирайте и деактивирайте защитата от деца.
⏸️	Старт/стоп	Стартиране, спиране и прекъсване на работата.

Елемент за управление ShiftControl

С елементите за обслужване ShiftControl навигирате през редовете на дисплея и избирате настройки. Настройки, които можете да промените, имат дясна и лява стрелки .

4.3 Видове загряване

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

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

Символ	Описание
<	На дисплея преминете наляво.
>	На дисплея преминете надясно.
^	На дисплея преминете нагоре.
v	На дисплея преминете надолу.

Бележка: Ако задържите натиснати бутоните, можете да преминете бързо през стойностите за настройка. Когато отпуснете бутон, бързото преместване спира.


4.2 Основно меню


За да достигнете до основното меню, натиснете 🏠.

Символ	Име	Описание
👨‍🍳	Готвене на пара	Настройте вид на загряване с пара и стартирайте. → Страница 11
🍲	Програми за пара	Пригответе ястия с пара. → Страница 14
⚙️	Основни настройки	Адаптирайте основните настройки → Страница 16.
🚫	Отстр. калк	Отстр. калк → Страница 17.

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 ■ Гарнитур 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 загреване с пара предава чрез влажността топлината щадящо върху ястията. Ястията не изсъхват и не се деформират.

4.4 Показване на допълнителната информация

Ако  свети, можете да покажете допълнителна информация.

- ▶ Натиснете .
- ✓ Допълнителната информация се показва за няколко секунди.

4.5 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 15 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 16

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.

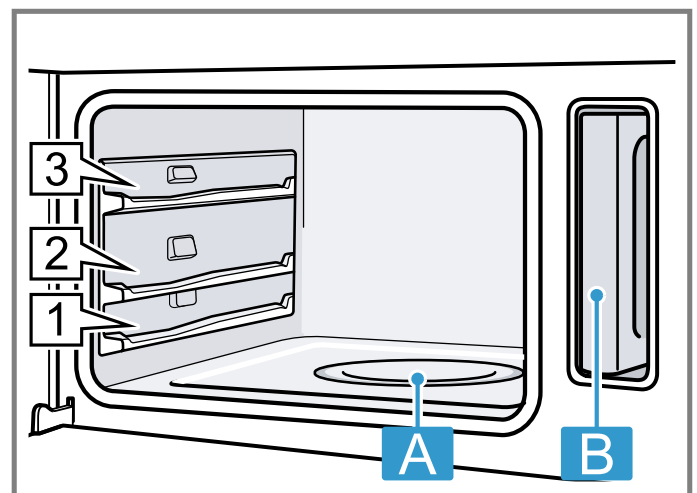
За да се охлади по-бързо камерата след работа, вентилаторът продължава работа за известно време.

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

→ Страница 16

Височини на вкарване

Височините на вкарване се броят отдолу нагоре.



A Купа на изпарителя

B Резервоар за вода в отвора на резервоара

4.6 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.

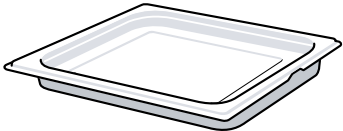
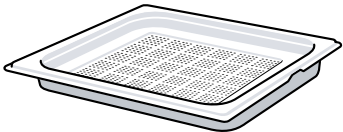
Съвет: Ако отворите вратата на уреда при работа, работата продължава при определени режими на нагряване.

5 Принадлежности

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

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

Според типа уред доставената принадлежност може да е различна.

Акcesoари	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

5.1 Функция за фиксиране

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

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

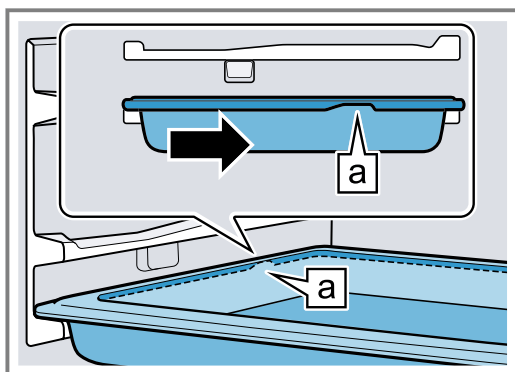
5.2 Вкарване на контейнера за пара

ВНИМАНИЕ!

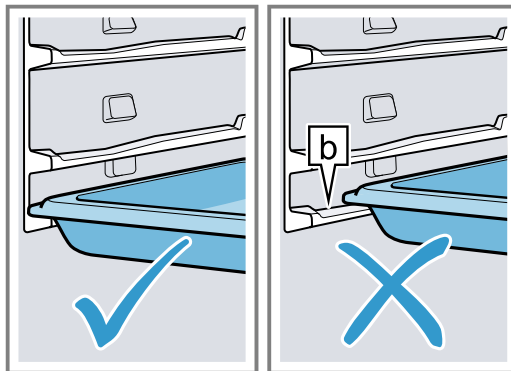
Натрупването на топлина поврежда уреда.

- ▶ 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.
- ▶ Оставете дъното и купата на изпарителя свободни.
- ▶ Поставяйте съдовете винаги в перфориран съд за готвене.

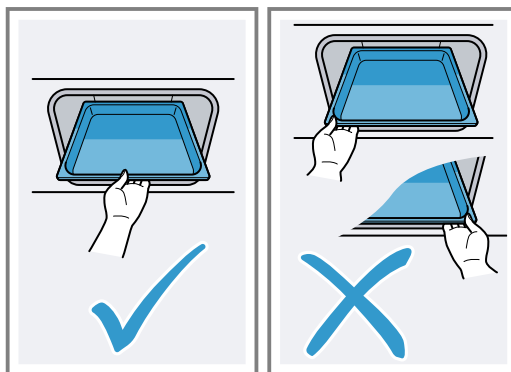
1. Завъртете съда за пара така, че издатъкът **a** да е отзад и да сочи нагоре.



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



3. Хванете централно контейнера за пара и го вкарайте.



5.3 Допълнителни принадлежности

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

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

www.neff-international.com

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

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

6 Преди първата употреба

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

6.1 Диапазон на твърдост на водата

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

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 mmol/l	Немска твърдост °dH	Френска твърдост °fH
0 (омекотена)	-	-	-
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)	над 3,8	над 21,3	над 38

6.2 Първо пускане в експлоатация

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

Бележка: Настройките можете да промените по всяко време в основните настройки.

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

Настройка на езика

1. С > преминете в най-долния ред.
2. С < или > изберете желанния език.
3. С < преминете назад към настройката "Език".
4. Изберете следващата настройка с >.

Настройване на часа

1. С > преминете в следващия ред.
2. Настройте актуалния час с < или >.
3. Натиснете <.
4. Изберете следващата настройка с >.

Настройка на датата

1. С > преминете в следващия ред.
2. С < или > настройте актуалния ден.

3. С < преминете назад към настройката "Ден".
4. Изберете следващата настройка с >.
5. С > преминете в следващия ред.
6. С < или > настройте актуалния месец.
7. С < преминете назад към настройката "Месец".
8. Изберете следващата настройка с >.
9. С > преминете в следващия ред.
10. С < или > настройте актуалната година.
11. С < преминете назад към настройката "Година".
12. Изберете следващата настройка с >.

Настройване на твърдостта на водата

1. С > преминете в най-долния ред.
 2. С < или > настройте диапазон на твърдост на водата.
 3. С < преминете назад към настройката "Твърдост на водата".
 4. Натиснете >.
- ✓ Диапазонът на твърдостта на водата е запаметен.
 - ✓ Първото въвеждане в експлоатация е приключено.

6.3 Калибриране на уреда

Температурата на завиране на водата зависи от налягането на въздуха. При калибрирането уредът се настройва за наляганията на мястото на монтаж. При калибриране може да се образува много пара.

Извършване на калибриране

Бележки

- По време на калибриране не отваряйте вратата на уреда. Калибрирането в противен случай се прекъсва.
- За да се адаптира уредът след преместване към новото място на монтаж, нулирайте основните настройки до фабричните. Повторете първото въвеждане в експлоатация и калибрирането.
- Уредът запаметява настройките на калибрирането и при спиране на тока или разкачане от мрежата. Не е нужно ново калибриране.

Изискване: Камерата е студена или има стайна температура.

1. Извадете принадлежностите от камерата и остатъците от опаковката като стиропор.
2. В камерата извършете гладките повърхност с мека, влажна кърпа.
3. Включете уреда с ①.

4. Напълнете съда за вода.
→ "Напълване на съда за вода", Страница 10
5. Настройте следния вид на загряване, температура и продължителност.
→ "Настройване на вида нагриване и температура", Страница 11

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

6. Изключете уреда с ①.
7. Изчакайте докато камерата се охлади.

6.4 Почистване на камерата

Изискване: Камерата е студена или има стайна температура.

1. Почистете гладките повърхности със сапунен разтвор и кърпа.
2. Изпразнете и изсушете резервоара за вода.
3. Подсушете камерата.

6.5 Почистване на принадлежностите

- ▶ Почистете принадлежностите със сапунен разтвор и кърпа или с мека четка.

7 Основни положения при работа с уреда

7.1 Включване на уреда

- ▶ Включете уреда с ①.

Бележки

- В основните настройки можете да установите дали след включване се появяват видовете на загряване или основното меню.
→ "Основни настройки", Страница 16
- Ако не използвате уреда за дълго, уредът автоматично се изключва.

7.2 Изключване на уреда

- ▶ Изключете уреда с ①.

Бележки

- Според температурата в камерата на дисплея се показва индикаторът за остатъчна топлина.
→ "Индикатор за остатъчна топлина", Страница 10
- Според температурата в камерата охлаждащият вентилатор продължава да работи докато камерата се охлади.
→ "Охлаждащ вентилатор", Страница 7

7.3 Индикатор за остатъчна топлина

След като сте изключили уреда, дисплеят показва остатъчната топлина.

Дисплей	Значение
-h-	Остат. топлина (между 60 °C и 100 °C)

7.4 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.

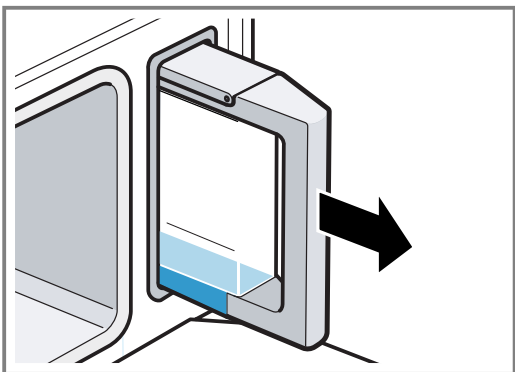
ВНИМАНИЕ!

Щети по уреда поради използване на неподходящи течности.

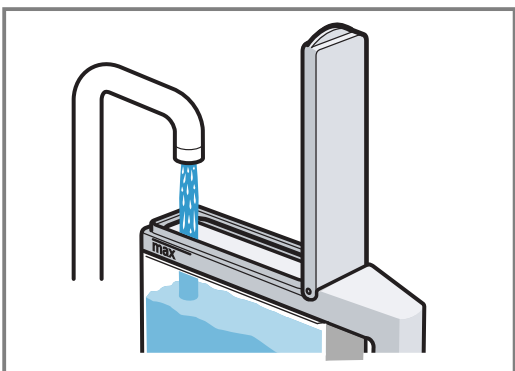
- ▶ Не използвайте дестилирана вода, силно хлоридна вода от тръбопровода (> 40 мг/л) или други течности.
- ▶ Използвайте изключително и само прясна, студена вода от тръбопровода, омекотена вода или негазирана минерална вода.

Изискване: Диапазонът на твърдост на водата е правилно настроен. → Страница 9

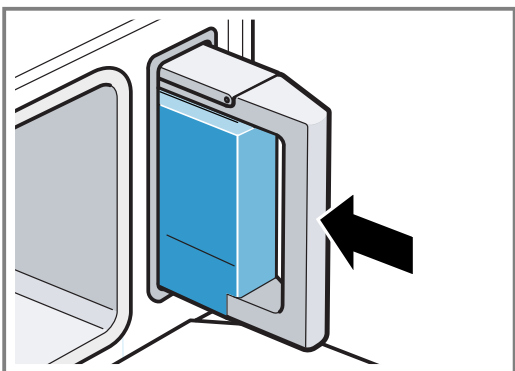
1. Отворете вратата на уреда.
2. Извадете съда за вода от отвора на резервоара.



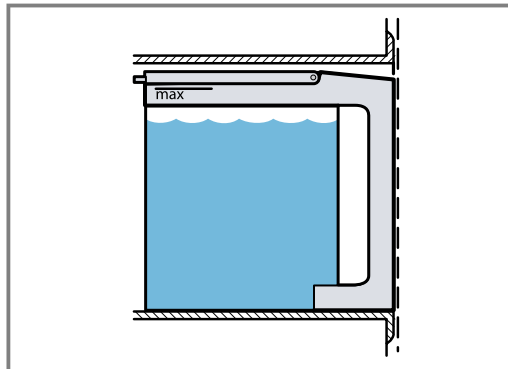
3. Напълнете съда за вода до маркировката **max** със студена вода.



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



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



7. Затворете вратата на уреда.

7.5 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.
6. За да продължите работата, натиснете **▶||**.

7.6 Настройване на вида нагряване и температурата

Ако включите уреда, се показва предложени вид на замяване и температура. Можете директно да стартирате тази настройка с **▶||**. За други настройки променете стойностите както следва.

Изискване: Съдът за вода е напълнен с достатъчно вода.

1. Включете уреда с **⓪**.
- ✓ Показват се видовете замяване.
2. Изберете вида на замяване с **<** или **>**.
3. Преминете в следващия ред с **∨**.
4. Изберете температурата с **<** или **>**.
5. Натиснете **▶||**.
- ✓ Режимът на работа стартира.

Бележка: Ако при старт на уреда директно желаете да попаднете в главното меню **⌂**, можете да адаптирате основната настройка "начален режим на работа".

→ "Основни настройки", Страница 16

7.7 Съобщение "Пълнене на съда за вода"

Ако настроите режим на замяване 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

7.8 Контрол на нагриването

Ако стартирате вид на загриване, на дисплея се показва контрола на загриването. Контролът на нагриването показва повишаването на температурата в камерата.

Бележка: Ако видът на загриване Готвене с пара ☁ е настроен, не се показва контрол на загриването.

7.9 Показване на актуална температура

По време на нагриването можете да покажете и актуалната температура.

- ▶ Натиснете .


7.10 Спиране на работата на уреда






Изискване: Уредът е в режим на работа.

- ▶ Натиснете .

Бележка: Ако отворите вратата на уреда при работа, уредът спира. Ако затворите вратата на уреда, режимът на работа продължава отново.


7.11 Промяна на работата на уреда

1. За да подновите работата, натиснете .
- ✓ След прекъсване или прекратяване на работата охлаждащият вентилатор може да продължи да работи.

2. С  или  преминете в реда на настройката, която трябва да се промени.
3. Натиснете бутон  или , за да промените настройката.
4. За да стартирате променен режим, натиснете .

7.12 Прекъсване на работата

Бележка: Процесът на премахване на котлен камък не можете да прекратите.

- ▶ Задръжте натиснат  докато работата на уреда прекъсне.
- ✓ След прекъсване или прекратяване на работата охлаждащият вентилатор може да продължи да работи.

7.13 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 18
2. Изпразнете съда за вода.
→ "Изпразване на резервоара за вода", Страница 19

8 Времеви функции

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

8.1 Преглед на функциите за време









За дадена работа можете да настройвате времетраене и край. Таймерът може да се настройва независимо от работата.

Функция за време	Употреба
Таймер 	Можете да настройвате таймера независимо от работата. Това не оказва влияние върху уреда.
Продължителност 	Ако настроите продължителност за работа, уредът приключва автоматично нагриване след изтичане на продължителността.
Край 	Към продължителността можете да настроите час, в който да свършва работата. Уредът стартира автоматично, така че работата да приключи в желания час.

Бележка: Ако не настроите нищо, функциите за време след няколко секунди автоматично се скриват. Ако вече сте настроили времетраене, то се приема.




8.2 Настройка на таймера

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

1. Натиснете .
2. Изберете времето на таймера с .
 - Ако уредът е включен, първо преминете с  към "Таймер"  и след това изберете времето на таймера с .
3. Стартирайте таймера с .
 - ✓ На дисплея се появява . Времето на таймера започва да тече.
 - ✓ Когато времето на таймера е изтекло, прозвучава сигнал.
4. За да прекратите сигнал предсрочно, натиснете .



Промяна на таймера

Можете по всяко време да промените времето на таймера.

1. Натиснете .
2. Променете времето на таймера с  или .
- ✓ Настройката се приема.

Прекъсване на таймера

Можете по всяко време да прекъснете времето на таймера.

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

8.3 Настройка на продължителност

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

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

1. Натиснете ☹.
2. Изберете примерна стойност.

Бутон	Примерна стойност
<	10 минути
>	30 минути

3. Изберете продължителността с < или >.
4. Стартирайте работа с продължителност с ⏸.
- ✓ На дисплея се показва продължителността. Продължителността започва да тече.
- ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал.
5. За да прекратите сигнал предсрочно, натиснете ☹.

Бележки

- Ако стартирате вид на загряване Готвене с пара ☁, продължителността започва да тече едва когато настроената температура се достигне.
- Ако по време на готвенето на пара ☁ отворите вратата на уреда, работата на уреда спира. Ако затворите вратата на уреда, уредът първо нагрива до настроената температура и тогава продължителността продължава да тече.

Промяна на продължителност

Можете да промените продължителността по всяко време.

1. Натиснете ☹.
2. Променете продължителността с < или >.
- ✓ Настройката се приема.

Прекъсване на продължителността

Можете по всяко време да прекъснете продължителността.

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

8.4 Настройване на отложена работа Свършва в

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

Бележки

- За да запазите добър резултат от готвенето, не измествайте повече края, когато работата е започната.
- За да не се развалят хранителните продукти, не ги оставяйте твърде дълго в камерата.

Изискване: Настроената работа не е стартирала.

1. Вкарайте ястията в камерата и затворете вратата на уреда.
Използвайте подходящи принадлежности.
2. Натиснете ☹.
3. Настройте продължителността с >.
4. С ~ преминете в реда →| "Свършва в".
5. Настройте часа на край с >.
6. 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 нагрива и продължителността изтича.
- ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал. На дисплея продължителността е настроена на нула.
7. За да прекратите сигнал предсрочно, натиснете ☹.

Промяна на отложен старт "Свършва в"

За да получите добър резултат от готвенето, можете да промените настройките край преди стартиране на работата и изтичане на продължителността.

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

Прекъсване на отложен старт "Свършва в"

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

9 Програми за пара




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


9.1 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. Натиснете .
2. Изберете "Програми за пара"  с \langle или \rangle .
3. Преминете в следващия ред с \sim .
4. Изберете програмата за пара с \langle или \rangle .
5. Преминете в следващия ред с \sim .
6. Стартирайте програмата за пара с \triangleright .
- ✓ Уредът започва да нагрява и продължителността изтича.
- ✓ Показваното време на готвене може да се промени в първите минути, тъй като времето на загаряване зависи напр. от температурата на съставките и водата.
- ✓ Когато настроената продължителност изтече, прозвучава сигнал и уредът престава да загарява.
7. Ако продължителността е изтекла:
 - За да прекратите сигнал предсрочно, натиснете .

- При някои ястия можете при нужда да допичате.
- "Допичане на ястия", Страница 14
- Ако ястието е готово, изключете уреда с .

9.2 Допичане на ястия

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

1. Натиснете \sim за избиране на "Допичане".
- ✓ На дисплея се показва продължителност.
2. При нужда променете продължителността с \langle или \rangle .
3. Стартирайте работата с \triangleright .
- ✓ Уредът започва да нагрява и продължителността изтича.
- ✓ Когато изтече времето, прозвучава звуков сигнал. Уредът престава да нагрява. Указанието за допичане се показва отново.
4. Ако продължителността е изтекла:
 - За да прекратите сигнал предсрочно, натиснете .
 - Ако искате отново да допичате, натиснете \triangleright .
 - Ако ястието е готово, изключете уреда с .

9.3 Прекъсване на работата

- ▶ За да изтриете всички настройки, задръжте натиснат \triangleright .
- ✓ Работата прекъсва. Можете да настроите отново.

9.4 Преглед на програмите за пара

Спазвайте указанията към ястията.

Ястие	Тегло / количество	Принадлежности / Съдове	Ниво на вкарване
Готвене на пара на розички от цветно зеле	еднакви по размер розички	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1
Готвене на пара на розички от броколи	еднакви по размер розички	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1
Готвене на пара на зелен фасул	-	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1
Готвене на пара на моркови на шайби	ок. 3 мм дебели шайби	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1
Готвене на пара на замразен зеленчуков микс	-	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1
Варени картофи (с обелките)	средно голям, Ø 4 - 5 см	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1
Ориз басмати	макс. 0,75 кг	съд за готвене на пара без дупки	2
Натурален ориз	макс. 0,75 кг	съд за готвене на пара без дупки	2
Кускус	макс. 0,75 кг	съд за готвене на пара без дупки	2
Леща яхния	макс. 0,55 кг	съд за готвене на пара без дупки	2
Регенериране на сготвени плънки		съд за готвене на пара без дупки	2
Готвене на пара на пресни пилешки гърди	Общо тегло 0,2 - 0,5 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1

Ястие	Тегло / количество	Принадлежности / Съдове	Ниво на вкарване
Готвене на пара на прясно филе от риба	макс. 2,5 см дебело	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1
Готвене на пара на прясна риба цяла	0,3 - 2 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1
Приготвяне на кисело мляко в буркани	-	Буркани + съд за готвене на пара без дупки	2
Приготвяне на мляко с ориз	-	съд за готвене на пара без дупки	2
Приготвяне на плодов компот	-	съд за готвене на пара без дупки	2
Дезинфекциране на шишета		съд за готвене на пара без дупки	2
Приготвяне на рохко сварени яйца	Яйца размер М, макс. 1 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1
Приготвяне на твърдо сварени яйца	Яйца размер М, макс. 1,8 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1

9.5 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

- Използвайте препоръчания съд в прегледа.
- 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.

Приготвяне на кисело мляко

- Загрейте млякото на котлона до 90 °С. При Н-мляко 40 °С са достатъчни.
- Охладете млякото до 40 °С.
- 150 г кисело мляко с температура от хладилник се разбъркват в млякото.
- Сместа се напълва в чаши или в малки буркани и се покрива с фолио за запазване свежо.
- Поставете чашите или бурканите в съд за готвене на пара.
- Спазвайте данните в прегледа и стартирайте програмата. → *Страница 14*
- След приготвянето киселото мляко се охлажда в хладилник.

Приготвяне на мляко с ориз

- Претеглете ориза.
 - Добавете 2,5-кратно количество мляко.
 - Напълнете ориза и млякото на макс. 2,5 см в допълнителната принадлежност.
 - Спазвайте данните в прегледа и стартирайте програмата. → *Страница 14*
 - След готвене разбъркайте ориза.
- ✓ Млякото с ориз изсмуква останалото мляко.

Приготвяне на плодов компот

Програмата е подходяща само за плодове с костилка и семки.

- Претеглете плодовете.
- Добавете ок. 1/3 от количеството към водата.
- Добавете захар и подправки на вкус.
- Спазвайте данните в прегледа и стартирайте програмата. → *Страница 14*

Дезинфекциране на шишета

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

- Почистете шишетата директно след пиене с четка за шишенца.
- Почистете шишетата в съдомиялна машина.
- Поставете шишетата в перфорирания съд за готвене на пара, така че да не се докосват.
- Спазвайте данните в прегледа и стартирайте програмата. → *Страница 14*

5. Подсушете шишенцата с чиста кърпа.

10 Защита от деца

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

10.1 Блокирания

Вашият уред има 2 различни блокирания:

Блокиране	Активиране / деактивиране
Автоматична функция за обезопасяване спрямо деца	През настройките
Еднократна защита от деца	През сензорния бутон

10.2 Активиране на автоматичната защита от деца

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

Бележка: Ако защита от деца е активирана, панелът за обслужване е блокиран. Бутоните и са изключени от този блокаж. Можете по всяко време да деактивирате защитата от деца.

Изискване: Уредът е включен.

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

10.3 Прекъсване на автоматичната защита от деца

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

10.4 Деактивиране на автоматичната защита от деца

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

10.5 Активиране на еднократна защита от деца

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

Бележка: Ако защита от деца е активирана, панелът за обслужване е блокиран. Бутоните и са изключени от този блокаж. Можете по всяко време да деактивирате защитата от деца.

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

10.6 Деактивиране на еднократната защита от деца

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

11 Основни настройки


Можете да настроите Вашия уред според Вашите потребности.

11.1 Общ преглед на основните настройки

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

Настройка	Избор
Език	Избор на език














Настройка	Избор
Точно време	Настройка на текущия час
Дата	Настройка на актуалната дата
Твърдост на водата	0 (омекотена) 1 (мека) 2 (средна) 3 (твърда) 4 (много твърда)

Настройка	Избор
Звуков сигнал	Кратка Средна Дълга
Сигнал на бутоните	Изключено (Звукът на бутон  остава активен въпреки деактивирания звук на бутоните) Включено
Яркост на дисплея	Регулируемо на 5 степени
Индикация на часа	Дигитално Изкл.
Осветление	При работа включено При работа изключено
Автоматична функция за обезопасяване спрямо деца	Деактивирано Активирано
Начален работен режим	Готвене на пара Основно меню Програми за пара
Нощно затъмняване	Изключено Включено Бележка: При включено нощно затъмняване между 22:00 и 5:59 ч дисплеят е затъмнен.


Настройка	Избор
Лого на марката	Индикации Не се показва
Допълнителен ход на вентилатора	Препоръчано Минимално
Фабрични настройки	Зареждане

11.2 Промяна на основните настройки

Изискване: Уредът е изключен.

1. Натиснете .
 2. Натиснете .
 3. С  или  изберете "Настройки" .
 4. С  преминете в следващия ред.
- ✓ На дисплея се появява първата основна настройка.
 - 5. Изберете с  или  настройка.
 - 6. С  преминете в следващия ред.
 - 7. Променете основната настройка с  или .
 - 8. Натиснете .
 - 9. С  изберете "запаметяване".
 - ✓ Настройките се запаметяват.

Прекъсване на промяната на основните настройки

- ▶ С  изберете "отхвърляне".
- ✓ Всички промени се отхвърлят и не се запаметяват.

12 Почистване и поддръжка

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

12.1 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
алуминий	Сапунен разтвор Мек почистващ препарат за прозорци	Подсушете повърхността след почистване с мека кърпа. Нанесете меко почистващо средство за прозорци с мека кърпа за прозорци или кърпа от микрофибър хоризонтално и без натиск на повърхностите от алуминий и избършете.
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

Съкло на вратата	Препарат за почистване на съкло	Подсушете повърхността след почистване с мека кърпа.
Уплътнение на вратата	Горещ сапунен разтвор	

12.2 Микрофибърна кърпа

Микрофибърната кърпа отстранява водната и съдържаща мазнина мръсотия.
Каталожен номер 460 770 или в онлайн магазина
Микрофибърната кърпа с клетъчна структура е подходяща за почистване на чувствителни повърхности, като например:

- стъкло
- Стъклокерамика
- Неръждаема стомана
- алуминий

12.3 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.

12.4 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 оставяйте 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.

12.5 Изпразване на резервоара за вода

ВНИМАНИЕ!

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

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

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.

12.6 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

- Използвайте за почистване на котлен камък само препоръчаното от нас течено почистващо средство за котлен камък (каталожен номер 311 680).
- Ако прекъснете почистването на котлен камък, след повторното включване ще бъдете подканени да го продължите.
- Ако са възможни 5 или по-малко режима на работа с пара, уредът ще Ви подсети за почистването на котления камък.

Стъпка	Продължителност
Отстр. калк → Страница 19	Ок. 30 мин.
Първо изплакване → Страница 19	20 s
Второ изплакване → Страница 19	20 s

Старт почистване котлен камък







ВНИМАНИЕ!

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


- ▶ Отстранете разтвора за котлен камък веднага с вода.

Непрепоръчваните почистващи средства за котлен камък могат да предизвикат щети по уреда







- ▶ Използвайте за отстраняване на котления камък изключително препоръчаното от нас течено почистващо средство за котлен камък. Времето на действие по време на отстраняването на котлен камък са съгласувани със средството за отстраняване.

1. Смесете 300 мл вода и 60 мл течен препарат за почистване на котлен камък в разтвор за почистване на котлен камък.
2. Извадете съда за вода и го напълнете с разтвор за почистване на котлен камък.
3. Пъхнете докрай съда за вода в уреда.
4. Затворете вратата на уреда.
5. Натиснете .
6. Натиснете .
7. За да изберете "Почистване на котлен камък" , натиснете  или .
8. Преминете в следващия ред. Не можете да промените продължителността на почистването на котления камък.
9. Преминете в следващия ред.
10. Стартирайте почистване на котлен камък с .

Извършете първия 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.
5. Натиснете .
- ✓ Уредът изплаква за ок. 20 секунди.
6. Отворете вратата на уреда.
7. Попийте останалата вода в купата на изпарителя с гъбата за почистване.
8. Продължете с втория процес на измиване.
→ Страница 19

Извършване на втори процес на измиване

1. Свалете съда за вода и го изплакнете основно.
2. Напълнете съда за вода с вода и го вкарайте обратно.
3. Затворете вратата на уреда.
4. Натиснете .
- ✓ Уредът изплаква за ок. 20 секунди.
5. Попийте останалата вода в купата на изпарителя с гъбата за почистване.
6. Избършете камерата с гъба за почистване и я подсушете с мека кърпа.
7. Изключете уреда.
- ✓     са .

Почистване на котлен камък от купата на изпарителя

Можете да почиствате котления камък от купата на изпарителя отделно. За целта можете да използвате функцията за почистване на котлен камък на Вашия уред или ръчно отстранете котления камък от купата на изпарителя.

ВНИМАНИЕ!

Непрепоръчваните почистващи средства за котлен камък могат да предизвикат щети по уреда

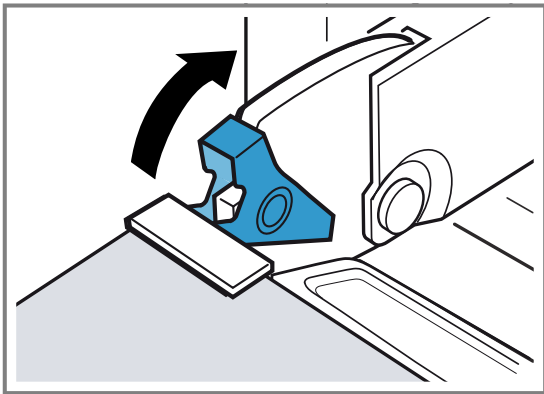
- ▶ Използвайте за отстраняване на котления камък изключително препоръчаното от нас течено почистващо средство за котлен камък. Времето на действие по време на отстраняването на котлен камък са съгласувани със средството за отстраняване.

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

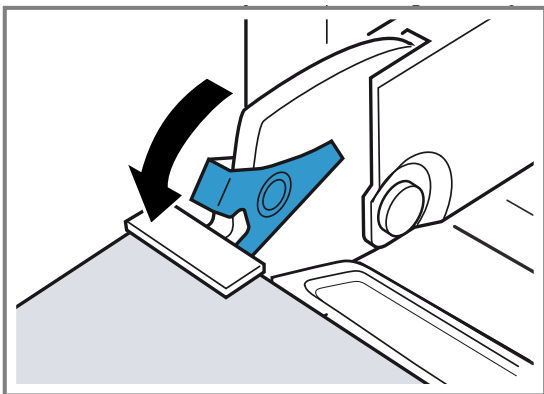
- ▶ Отстранете разтвора за котлен камък веднага с вода.
1. Смесете 100 мл вода и 20 мл течен препарат за почистване на котлен камък в разтвор за почистване на котлен камък.
 2. Напълнете купата на изпарителя докрай с разтвор за почистване на котлен камък.
 3. Напълнете съда за вода с вода и докрай го пхнете в уреда.
 4. Затворете вратата на уреда.
 5. Старт почистване котлен камък. → Страница 19

12.7 Врата на уреда

При почистване или за демонтиране 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

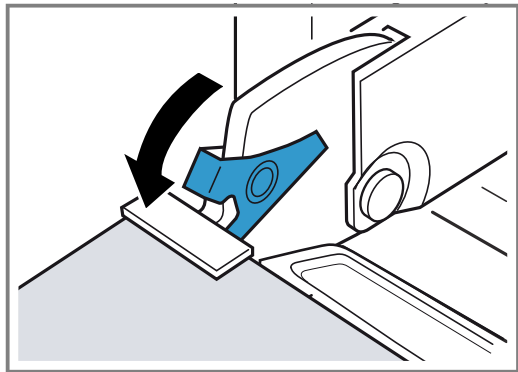
Когато осигурителните лостове са прибрани за откачване на вратата на уреда, шарнирите са обезопасени и не могат да се затворят.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

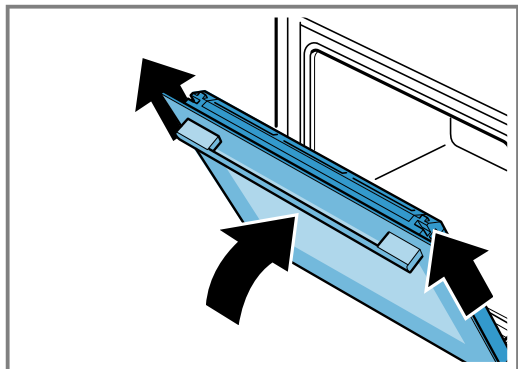
Когато пантите не са обезопасени, могат да се затворят с голяма сила.

- ▶ Внимавайте осигурителните лостове винаги да бъдат напълно затворени, съответно при откачване на вратата на уреда да бъдат напълно отворени. 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. Отворете левия и десния осигурителен лост.



3. Затворете вратата на уреда, така че вратата да остане отворена на ок. 30 °.
4. С двете ръце хванете вляво и вдясно вратата на уреда и изтеглете нагоре.



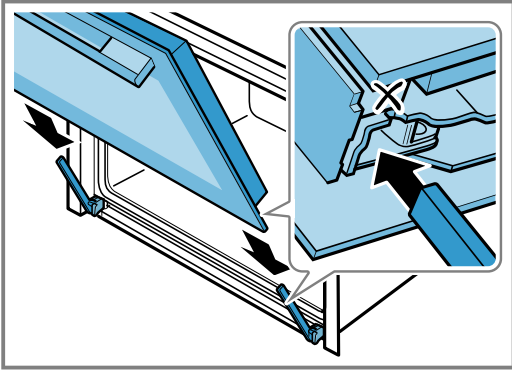
Закачване на вратата на уреда

Когато осигурителните лостове са затворени, вратата на уреда е обезопасена и не може да се откачи.

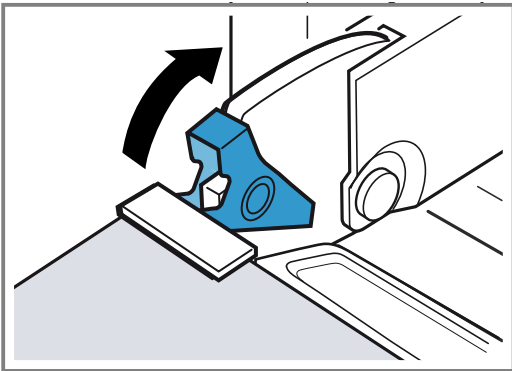
Бележка: Стъпките за откачване на вратата на уреда се извършват в обратна последователност.

→ "Откачване на вратата на уреда", Страница 20

1. Пъхнете вратата на уреда до упор, така че пантите да могат да се вкарат прави в отвора.



2. Отворете докрай вратата на уреда.
3. Затворете блокиращия лост.



4. Затворете вратата на уреда.

12.8 Стъкла на вратата

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

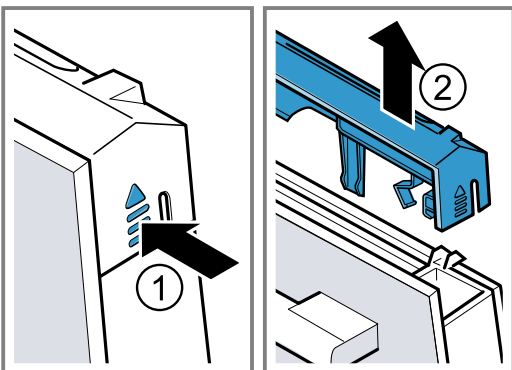
Демонтаж на стъклата на вратата

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

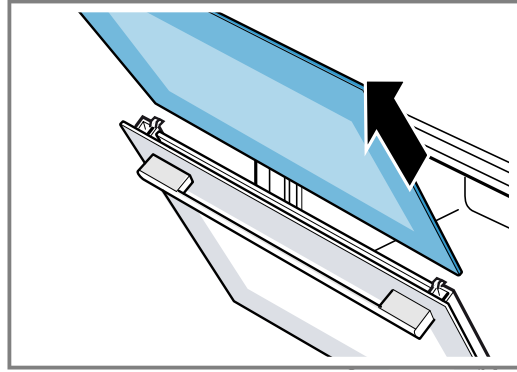
Пантите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете.

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

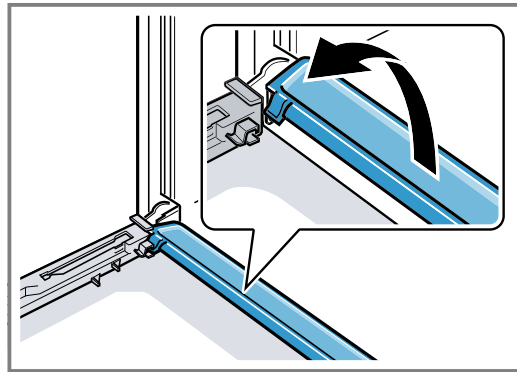
1. Малко отворете вратата на уреда.
2. Натиснете вляво и вдясно покритието ①.
3. Свалете капака ②.



4. Изтеглете вътрешното стъкло нагоре и го поставете върху равна повърхност.



5. За да извадите при нужда лайстната за кондензат и да я почистите, наклонете изцяло вратата на уреда.
6. Завъртете нагоре лайстната за кондензат и изтеглете.



7. Почистете стъклата на вратата с препарат за стъкло и мека кърпа. Почистете лайстната за кондензат с кърпа и с горещ сапунен разтвор.

Вграждане на стъклата на вратата

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

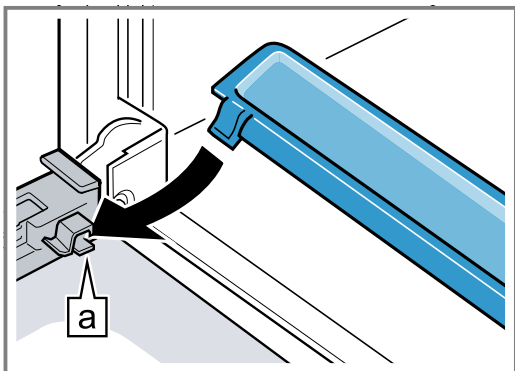
Пантите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете.

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

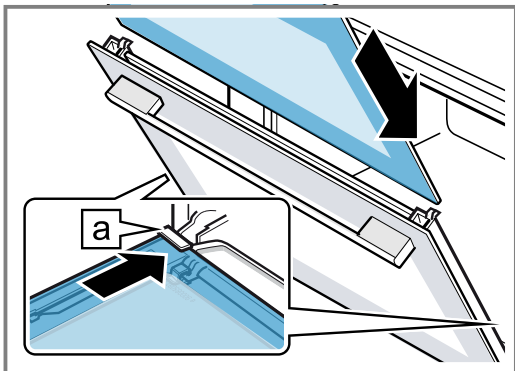
Бележка: Можете да използвате отново уреда си, ако сте монтирали правилно стъклата.

1. Отворете докрай вратата на уреда.

2. Поставете отново лайстната за кондензат. За целта пъхнете отвесно лайстната за кондензат и я завъртете надолу [a].

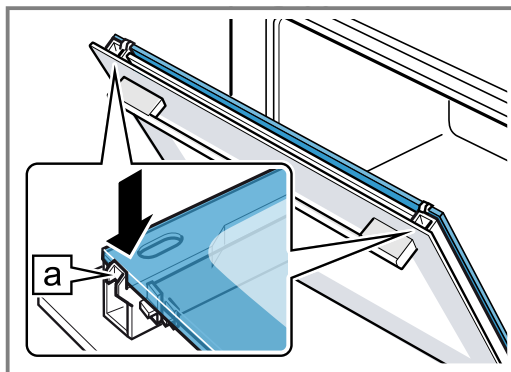


3. Вкарайте вътрешното стъкло [a].

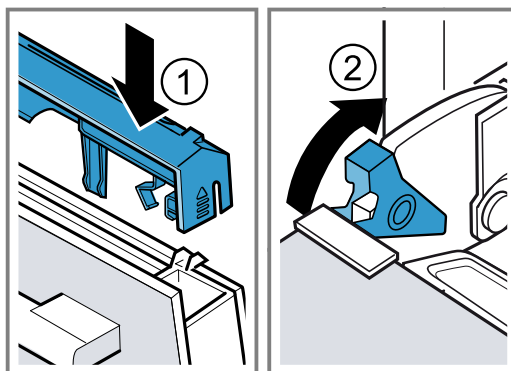


Внимавайте при вкарването за това, блестящата страна на стъклото да е навън, а профилът да е отляво и отдясно отгоре. Стъклото трябва да е точно отдолу в държача.

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.

13 Отстраняване на неизправности

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентно извършените ремонти представляват опасност.

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

13.1 Функционални неизправности

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Уредът не функционира.	Дефектен предпазител. ▶ Проверете предпазителя в кутията с предпазители.
	Спиране на електрозахранването. ▶ Проверете дали функционират осветлението на помещението или други уреди в помещението.

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Уредът не функционира.	Щепселът на кабела не е вкаран. ▶ Свържете уреда към електрозахранващата мрежа.
Уредът не може да се включи, на дисплея се показва ☹.	Автоматичната защита от деца е активирана. ▶ Задръжте натиснат ☺ докато ☹ не угасне на дисплея.
Включеният уред не може да се обслужва, на дисплея свети ☹.	Активирана е защитата за деца. ▶ Задръжте натиснат ☺ докато ☹ не угасне на дисплея.
Камерата не нагрява, дисплеят показва □.	Демо режимът е активиран. 1. За кратко разкачете уреда от електрическата мрежа като изключите и отново включите предпазителя в кутията с предпазители след ок. 10 секунди. 2. Деактивирайте демо режима в рамките на 3 минути в основните настройки . → "Основни настройки", Страница 16
На дисплея се появява съобщение с "D" или "E", напр. D0111 или E0111.	Функционална неизправност 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.
Уредът не може да стартира.	Вратата на уреда не е затворена напълно. ▶ Затворете вратата на уреда. Уредът не е изключен. ▶ Изключете и включете отново уреда.
Часът не се показва, ако уредът е изключен	
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. ▶ 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. 1. Оставете уреда да се охлади. 2. Настройте отново режим на работа.
Уредът Ви подканя за почистване на котления камък, без преди това да се е появил броячът.	Диапазонът на твърдост на водата е твърде нисък 1. Почистете уреда от котления камък. 2. Проверете настроената област на твърдост на водата и я адаптирайте.
Бутоните мигат.	Нормално явление поради образуването на кондензатна 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 пълнен докрай. ▶ Избутайте съда за вода докато съдът видимо не се фиксира. Подаването на вода към резервоара е запушено. 1. Почистете уреда от котления камък. 2. Проверете настроената област на твърдост на водата и я адаптирайте.
Съдът за вода се изпразва без причина и купата на изпарителя прелива.	Съдът за вода не е затворен добре. ▶ Затворете капака на съда за вода докато не фиксира забележимо. Уплътнението в капака на резервоара е замърсено. ▶ Почистете уплътнението. Уплътнението в капака на резервоара е дефектно. ▶ Купете нов съд за вода от отдела по обслужване на клиенти.

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Уредът Ви подсеща да напълните съда за вода, въпреки че той е пълен.	Резервоарът за вода не е пъхнат докрай. ▶ Избутайте съда за вода докато съдът видимо не се фиксира.
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.	Системата за разпознаване не функционира. ▶ 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. 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. Не е необходимо действие.
На дисплея се показва "Уредът загрева", но уредът не достига избраната температура.	Стойностите на автоматичното калибриране не са оптимално настроени. ▶ Нулирайте уреда до фабричните настройки и повторете първото въвеждане в експлоатация. → "Основни настройки", Страница 16 → "Преди първата употреба", Страница 9 ✓ При следващото готвене на пара при 100° C калибрирането стартира автоматично, при това се образува повече пара.
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.
При готвене парата излиза от отворите за проветрение.	Нормална процедура. Не е необходимо действие.

13.2 Смяна на крушката в камерата

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

Бележка: Можете да си доставите устойчиви на топлина 230 В халогенни крушки, 25 вата, от центъра за обслужване на клиенти или от специализираните магазини. Използвайте само тези крушки. Хващайте новите халогенни крушки само с чиста и суха кърпа. Така експлоатационният живот на лампата се увеличава.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

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


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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

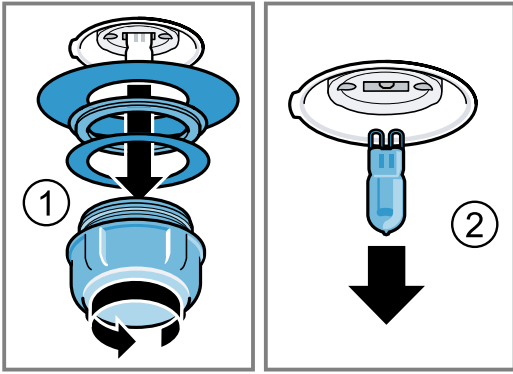
При смяна на крушката в камерата контактите във фасунгата на крушката са под напрежение.

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

Изисквания

- Разкачете уреда от електрическата мрежа.
 - Камерата е охладена.
 - Нова халогенна крушка за смяна е налична.
1. Развийте плафона наляво .

2. Изтеглете халогенната крушка без да я въртите ②.



3. Поставете новата халогенна крушка и здраво натиснете във фасунгата. Внимавайте за позицията на щифтовете.
4. Вкарайте новите уплътнения и захващащият пръстен в правилна последователност върху стъкленото покритие.
5. Отново завийте стъкленото покритие с уплътненията. Използвайте уреда само със стъклен капак и уплътнения.
6. Свържете уреда с електрическата мрежа и извършете повторно първото въвеждане в експлоатация.

13.3 Смяна на стъкленото покритие или уплътненията

Ако стъкленият капак или уплътненията на халогенната крушка са повредени, трябва да смените частите.

- ▶ Сменете стъкления капак или уплътненията. Ново стъклено покритие или нови уплътнения ще получите от службата обслужване на клиенти. → "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 36

13.4 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.

14 Предаване за отпадъци

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

14.1 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.

15 Така става

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

15.1 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
- → "Кондензирала вода", Страница 26

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 14.
 - 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 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 **⓪** уреда.

15.2 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 нагряване, 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 пригответе 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 нагрява отново.














Кондензирала 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.

15.3 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.

Зеленчуци

Ястие	Размер на парчетата	Принадлежности / Съдове	Вид загреване	Температура в °С	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	25 - 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
Зеленчукова торта	-	Форма за водна баня 1,5 л + перфорирана на ниво на вкарване 2		100	50 - 70
Зелен фасул	-	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	20 - 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	20 - 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	На ивици	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	8 - 10

Ястие	Размер на парчетата	Принадлежности / Съдове	Вид загреване	Температура в °С	Време на готвене в мин.
Аспарагус, зелен	изцяло	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	7 - 12
Аспарагус, бял	изцяло	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	10 - 15
Спанак	-	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	2 - 3
Романеско	Розички	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	8 - 10
Брюкселско зеле	Розички	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	20 - 30
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	30 - 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
Млад грах	-	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара		100	8 - 12

15.4 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.

Гарнитур и шушулкови растения



Ястие	Съотношение	Принадлежности / Съдове	Ниво на вкарване	Вид загреване	Температура в °С	Продължителност в мин.
Варени картофи (с обелките) (среден размер)	-	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		100	35 - 45

Ястие	Съотношение	Принадлеж-ности / Съдо-ве	Ниво на вкар-ване	Вид загреване	Температура в °С	Продължи-телност в мин.
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	20 - 30
Частично сварен ориз	1:1,5	съд за готвене на пара без дупки	2		100	15 - 20
Ризото	1:2	съд за готвене на пара без дупки	2		100	30 35
Леща яхния	1:2	съд за готвене на пара без дупки	2		100	35 - 50
бели бобени зърна, предварително накиснати	1:2	съд за готвене на пара без дупки	2		100	65 - 75
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
Пшеница, цяла	1:1	съд за готвене на пара без дупки	2		100	60 - 70
Картофени кюфтенца	-	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		100	20 - 25



15.5 Птици и месо

Препоръки за настройка за птици и месо.



Птиче месо

Ястие	Количество	Принадлежност ности съдове	Ниво на вкарване	Вид загреване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Пилешки гърди	по 0,15 кг	съд за готвене на пара без дупки	2		100	15 - 25
Патешки гърди	по 0,35 кг	съд за готвене на пара без дупки	2		100	12 - 18



Говеждо месо

Ястие	Количество	Принадлежност ности съдове	Ниво на вкарване	Вид загреване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
плосък ростбиф, медиум	1 кг	съд за готвене на пара без дупки	2		100	25 - 35
висок ростбиф, медиум	1 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	3 + 1		100	30 - 40

Свинско месо

Ястие	Количество	Принадлежност ности съдове	Ниво на вкарване	Вид загреване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Свинско филе	0,5 кг	съд за готвене на пара без дупки	2		100	16 - 20
Свински медальони	ок. 3 см дебели	съд за готвене на пара без дупки	2		100	10 - 12
Свински пушени ребърца	на филийки		2		100	15 - 20










Наденици

Ястие	Принадлежност ности / Съдове	Ниво на вкарване	Вид загреване	Температура в °C	Продължителност в мин.
Винервурстчета	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		80 - 90	12 - 18
Вайсвурст	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		80 - 90	20 - 25



15.6 Риба



Препоръки за настройка за готвене на риба и миди.

Риба

Ястие	Количество	Принадлежност ности съдове	Ниво на вкарване	Вид загреване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Дорада, цяла	по 0,3 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		80 - 90	15 - 25
Дорада филе	по 0,15 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Рибен терин	Форма за водна баня 1,5 л	съд за готвене на пара без дупки	2		70 - 80	40 - 80
Пъстърва, цяла	по 0,2 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		80 - 90	12 - 15
Филе от треска	по 0,15 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		80 - 90	10 - 14
Филе от съомга	по 0,15 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		100	8 - 10
Миди	1,5 кг	съд за готвене на пара без дупки	2		100	10 - 15
Филе от костур	по 0,15 кг	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

15.7 Застройки за супи, други

Ястие	Принадлежност ти / 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

Ястие	Принадлежности / Съдове	Ниво на вкарване	Вид загреване	Температура в °С	Продължителност в мин.
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

15.8 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

1. 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.
2. 150 г кисело мляко (температура от хладилник) се разбъркват в млякото.
3. Сместа се напълва в чаши или в малки буркани и се покрива с фолио за запазване свежо.
4. Пъхнете в камерата перфорирания съд за готвене на пара.
5. Поставете чашите или бурканите в перфорирания съд за готвене на пара.
6. Настройте уреда според препоръката за настройка.
7. След приготвянето киселото мляко се охлажда в хладилник.

Десерти, компоти



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

15.9 Регенериране

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

Регенериране

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

Ястие	Принадлежност / Съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	Температура в °C	Продължителност в мин.
Зеленчуци	съд за готвене на пара без дупки	2		100	12 - 15
Макарони, картофи, ориз	съд за готвене на пара без дупки	2		100	5 - 25

15.10 Размразяване

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

Месо и риба размразяват 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 блокове.

Щадящо размразяване на замразени ястия

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

Размразяване

Ястие	Количество	Принадлежности съдове	Ниво на вкарване	Вид загряване	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

15.11 Изстискване на сока



Препоръки за настройка за премахване на сока на горските плодове.

Изкарване на сока от горски плодове

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

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

Изстискване на сока

Ястие	Принадлежност / 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

15.12 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.




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. → *Страница 15*
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.

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

15.13 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.











Тесто с мая

Ястие	Принадлежност / Съдове	Ниво на вкарване	Вид загреване	Температура в °C	Продължителност в мин.
Тесто с мая	1 кг	Купа + перфориран съд за готвене на пара		35	20 - 30

15.14 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.
Тестени изделия, пресни, охладени	съд за готвене на пара без дупки	2		100	5 - 10
Пъстърва	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		80 - 100	20 - 25
Филе от сьомга	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		80 - 100	20 - 25
Броколи	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		100	6 - 10
Цветно зеле	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		100	5 - 8
Фасул	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		100	6 - 10
Грах	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		100	5 - 12
Моркови	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		100	4 - 6
Микс от зеленчуци	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		100	6 - 10
Брюкселско зеле	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 + 1		100	5 - 10

15.15 Тестови ястия

Тези прегледи са изготвени за тестови институти, за да е по-лесно тестването на уреда съгласно EN 60350-1:2013 респ. IEC 60350-1:2011 и съгласно стандарт EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Препоръки за настройка за тестови ястия

Хранителен продукт	Принадлежност	Височина	Вид загреване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Броколи (разпределяне на парата)	перфорирани + неперфорирани	2 + 1		100	7 - 9
Броколи (добавяне на пара)	перфорирани + неперфорирани	2 + 1		100	7 - 9
Грах (Максимално зареждане)	перфорирани + неперфорирани	2 + 1		100	5 - 12

16 Отдел по обслужване на клиенти

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

Свързани с функционалността оригинални резервни части съгласно директивата относно екодизайна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти за период от минимум 10 години от пускането на пазара на Вашия уред в рамките на Европейското икономическо пространство.

Бележка: Услугите на отдела по обслужване на клиенти са безплатни в рамките на условията на предлаганата от производителя гаранция.

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

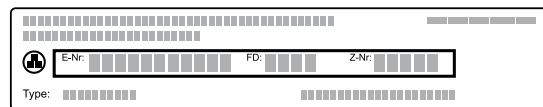
В случай че желаете да се свържете с отдела по обслужване на клиенти, са Ви необходими номерът на изделието (E-Nr.) и заводският номер (FD) на Вашия уред.

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

Настоящият продукт съдържа светлинни източници с клас на енергийна ефективност G.

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

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



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

17 Ръководство за монтаж

Спазвайте тази информация при монтажа на уреда.

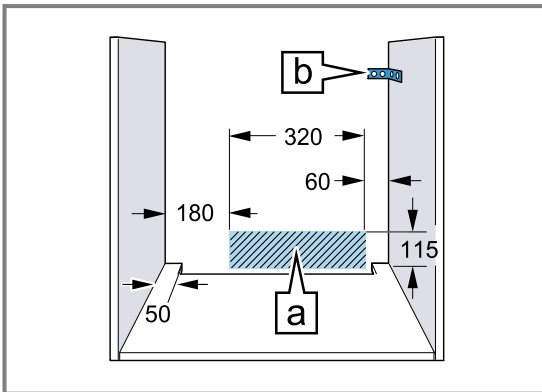


17.1 Общи монтажни указания

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



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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност: Магнетизъм!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

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

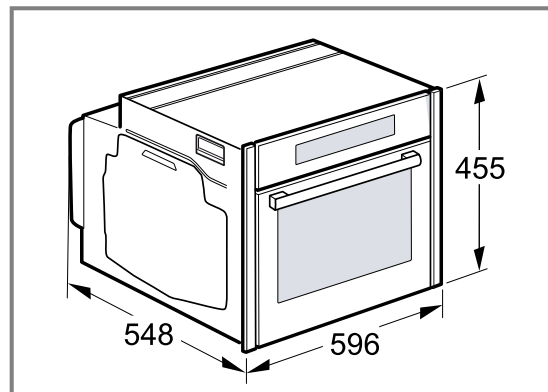
ВНИМАНИЕ!

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

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

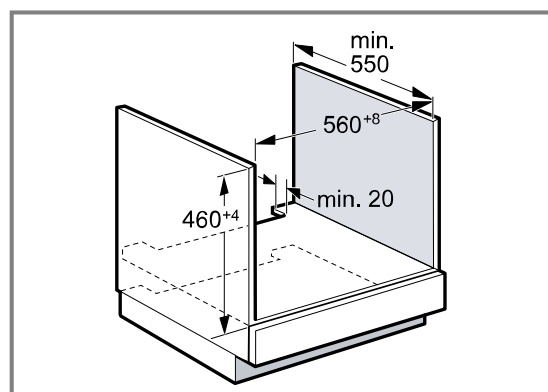
17.2 Размери на уреда

Тук ще откриете размерите на уреда.



17.3 Монтаж под работен плот

Спазвайте монтажните размери и указания при монтаж под работен плот.



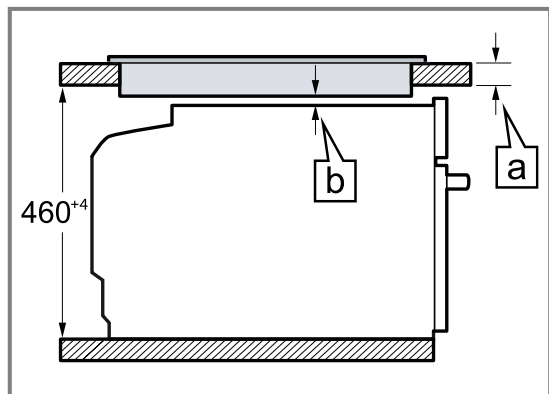
- За проветрение на уреда междинният под трябва да има вентилационен изрез.
- Работният плот трябва да се закрепва към шкафа за монтаж.

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

17.4 Монтаж под готварски плот

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

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



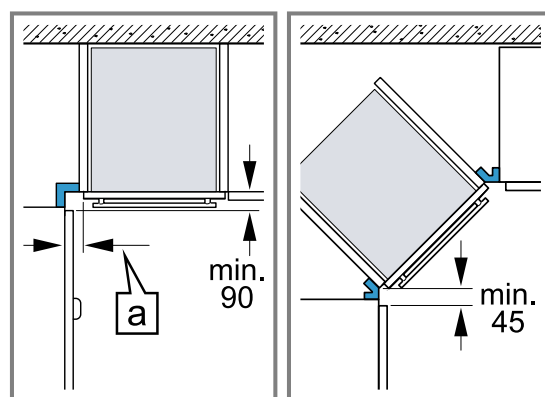
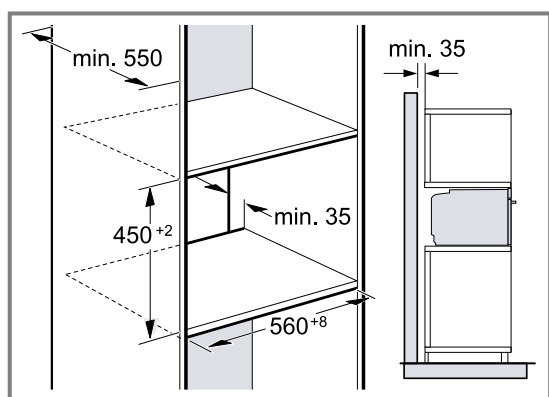
Вид на готварския плот	a поставен в мм	a изравняване в мм	b в мм
Индукционен готварски плот	42	43	5
Индукционен готварски плот с цели плоскости	52	53	5
Газов плот	32	43	5
Електрически готварски плот	32	35	2

17.5 Монтаж във висок шкаф

Спазвайте монтажните размери и указания при монтаж във висок шкаф.

17.6 Ъглов монтаж

Спазвайте монтажните размери и указания при ъглов монтаж.



- 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.

- 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.

17.7 Електрическо свързване

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

- Уредът отговаря на клас на защита I и може да се използва само със защитен проводник.

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

Електрическо свързване на уреда с шуко контакт

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

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

Електрическо свързване на уреда без шуко контакт

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

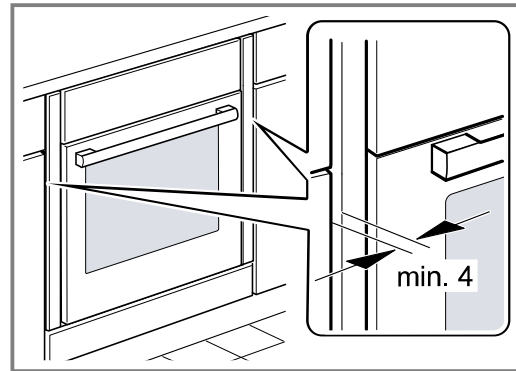
1. Идентифицирайте фазата и неутралният проводник ("нула") в контакта. При погрешно свързване уредът може да се повреди.
2. Свързвайте съгласно електрическата схема. За напрежението вж. типовата табелка.
3. Свържете жичките на мрежовия проводник съгласно цветовото кодиране:
 - жълто-зелено = защитен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

17.8 Вграждане на уреда

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

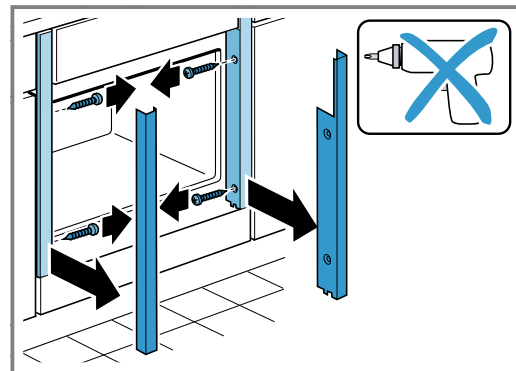
1. Вкарайте уреда докрай. Не прегъвайте захранващия кабел, не го защипвайте и не го прекарвайте през остри ръбове.

2. Нивелирайте уреда централно.

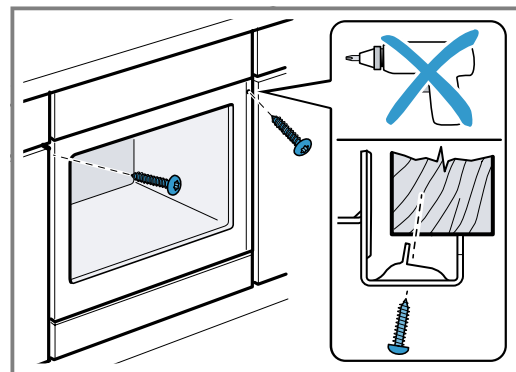


Между уреда и граниещите предни страни на кухненския шкаф е необходим луфт от мин. 4 мм.

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

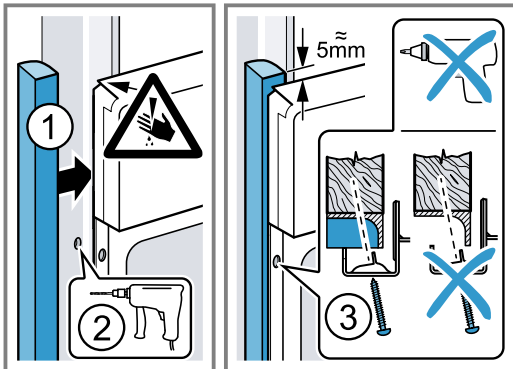


4. Затворете вратата на уреда.
5. Закрепете с винтове уреда.

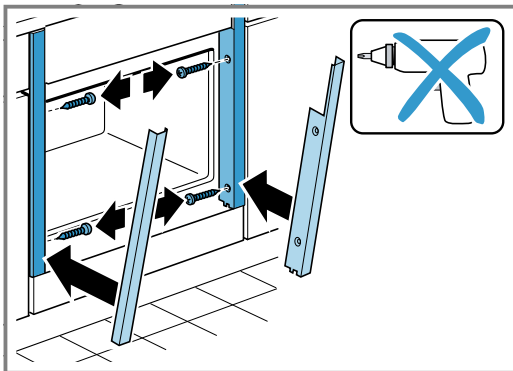


6. При кухни без дръжки с отвестна лайсна за хващане:

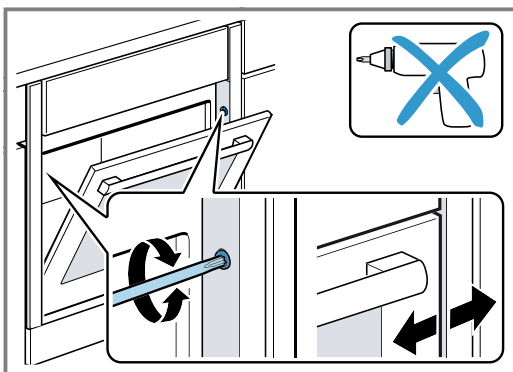
- Поставете подходящ пълнител ① с цел покриване на възможните остри ръбове и гарантиране на сигурен монтаж.
- Разпробийте алуминиевите профили, за да изготвите винтово свързване ②.
- Закрепете уреда с адекватен винт ③.



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



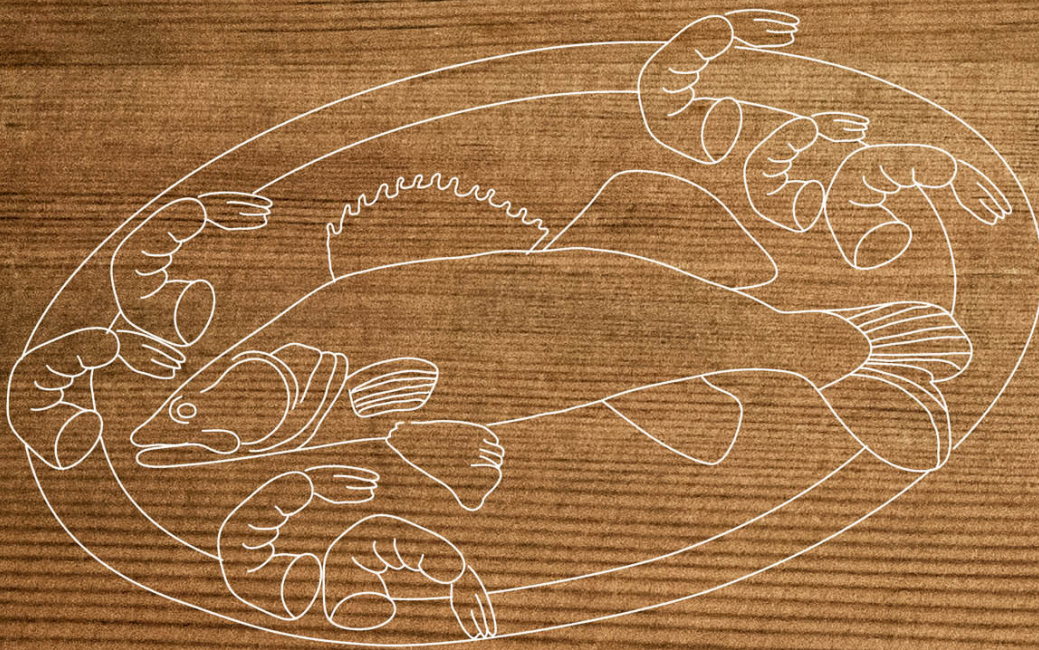
8. Луфтът между вратата на уреда и страничните бледни може да се регулира чрез горния винт вляво и вдясно при нужда.



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

17.9 Демонтаж на уреда

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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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



9001589419
020221
bg