

ПАРОВОЙ ШКАФ

[ru] ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

C15DR00.0

Дополнительную информацию и пояснения можно найти онлайн:

Содержание

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1 Безопасность……..1

2 Не допускайте повреждения имущества…….2

3 Защита окружающей среды……3

4 Знакомство с прибором……4

5 Принадлежности……6

6 Перед первым использованием…….8

7 Управление прибором……..9

8 Функции времени……..11

9 Программы……12

10 Защита от детей……15

11 Базовые настройки……16

12 Чистка и уход……..16

13 Устранение неисправностей……21

14 Утилизация……24

15 Как это работает……..24

16 Обслуживания клиентов……33

17 Инструкция по установке……..33

1 Безопасность

Соблюдайте следующие правила техники безопасности

Общая информация

- Внимательно прочитайте эту инструкцию.
- Сохраните инструкцию и информацию о продукте для дальнейшего использования или последующих владельцев.
- Не подключайте прибор, если он был поврежден при транспортировке.

Использование по назначению

Этот прибор предназначен только для установки.
Следуйте специальным инструкциям по установке. Подключать приборы без штепсельных вилок может только уполномоченный специалист. В случае повреждения из-за неправильного подключения гарантия не предоставляется. Используйте прибор только:

- для приготовления пищи и напитков.
- в частных домах и в закрытых помещениях в домашних условиях.
- на высоте до 2000 м над уровнем моря. уровень моря.

Ограничение группы пользователей

Это устройство может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или способностями или отсутствием опыта и/или знаний или знаний, при условии, что они получили надзор или инструктаж по безопасному использованию прибора и поняли связанные с этим опасности.
Дети не должны играть с прибором.
Чистка и техническое обслуживание не должны выполняться детьми, если только они не если они не достигли 15 лет и не находятся под присмотром.
Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору и соединительного кабеля.

Безопасное использование

Следуйте этим инструкциям при использовании функции пара.
Всегда располагайте принадлежности в варочном пространстве правильной стороной.
→ «Принадлежности», стр. 6

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность ожогов!

Прибор и его части, к которым можно прикоснуться, нагреваются во время использования.

► Следите за тем, чтобы не касаться нагревательных элементов.
► Не допускайте к нему детей младше 8 лет.
► Никогда не прикасайтесь к вентиляционным отверстиям.
► Будьте осторожны, принадлежности или посуда становятся очень горячими.
► Всегда убирайте горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры с помощью рукавиц.

⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

Во время работы доступные детали нагреваются.
- ► Никогда не прикасайтесь к горячим частям.
- ► Не допускайте детей.

При открытии дверцы прибора может выходить горячий пар. В зависимости от температуры пар, может быть, не виден.
- ► Не стойте слишком близко к прибору при открывании.
- ► Открывайте дверцу прибора осторожно.
- ► Не допускайте детей. Вода в горячей варочной камере может образовывать горячий пар.
- ► Никогда не наливайте воду в горячую варочную поверхность.

Вода в испарителе остается горячей после выключения.
- ► Никогда не опорожняйте испаритель сразу после выключения прибора.
- ► Перед чисткой дайте прибору остыть.

Горячая жидкость может пролиться при снятии аксессуаров.
- ► Осторожно снимайте горячие принадлежности только в перчатках для духовки.

⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования

Поцарапанное стекло на дверце прибора может разбиться.
- ► Не используйте для чистки стекла дверцы духовки жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность.

⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!

Пары легковоспламеняющихся жидкостей могут воспламениться в рабочей камере из-за горячих поверхностей (дефлаграция). Дверца прибора может открыться. Горячие пары и пламя могут вырваться наружу.
- ► Не заливайте в отсек для воды легковоспламеняющиеся жидкости (например, напитки, содержащие алкоголь).
- ► Заполняйте резервуар только водой или рекомендованным нами раствором для удаления накипи.

⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Неправильный ремонт опасен.
- ► Ремонт прибора может выполняться только квалифицированными специалистами.
- ► Для ремонта прибора разрешается использовать только оригинальные запасные части.
- ► Если сетевой соединительный кабель прибора поврежден, он должен быть заменен квалифицированными специалистами.

Поврежденная изоляция сетевого соединительного кабеля опасна.
- ► Не допускайте контакта сетевого соединительного кабеля с горячими частями прибора или источниками тепла.
- ► Не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми точками или краями.
- ► Запрещается перегибать, обжимать или модифицировать сетевой соединительный кабель.

Проникающая влага может привести к поражению электрическим током.
- ► Не используйте пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки прибора.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель опасны.
- ► Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором.
- ► Никогда не тяните за кабель сетевого подключения, чтобы отключить прибор от сети. Всегда тяните за вилку сетевого кабеля.
- ► Если прибор или сетевой соединительный кабель повреждены, немедленно отключите сетевой соединительный кабель или выключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ► Позвоните в сервисную службу. → *Страница 33*

При замене лампы на контакты патрона лампы подается напряжение.
- ► Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать риска поражения электрическим током.
- ► Кроме того, выньте сетевую вилку или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность через магнетизм!

Дети могут натянуть упаковочный материал на голову или завернуться в него и задохнуться.
- ► Держите упаковочный материал подальше от детей.
- ► Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие части и в результате задохнуться.
- ► Держите мелкие детали подальше от детей.
- ► Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

Не допускайте повреждение имущества

ВНИМАНИЕ

Посуда с пятнами ржавчины может вызвать коррозию в варочной камере. Даже самые маленькие пятна могут привести к коррозии.
- ► Не используйте посуду с пятнами ржавчины.

Капающая жидкость может испачкать пол варочной камеры.

При приготовлении на пару с перфорированным противнем всегда подставляйте под него противень

для выпечки, универсальный противень или неперфорированный противень. Любая капающая жидкость собирается.

Если раствор для удаления накипи попадет на панель управления или другие чувствительные поверхности, они будут повреждены.

► Немедленно удалите раствор для удаления накипи водой.

Очистка резервуара для воды в посудомоечной машине может привести к его повреждению.

► Не очищайте резервуар для воды в посудомоечной машине.

► Очищайте резервуар для воды мягкой тканью и имеющимся в продаже средством для мытья посуды.

В зависимости от типа прибора аксессуары могут поцарапать стекло дверцы при закрывании дверцы прибора.

► Всегда вставляйте принадлежности в варочное в варочное пространство.

Использование дверцы прибора в качестве сиденья или поверхности для хранения может повредить дверцу прибора.

► Не стойте, не сидите, не висите и не опирайтесь на дверцу прибора.

► Не ставьте посуду или аксессуары на дверцу прибора.

Если уплотнение сильно загрязнено, дверца прибора не будет закрываться должным образом во время работы. Могут быть повреждены соседние мебельные фасады.

► Всегда держите уплотнение в чистоте.

► Никогда не эксплуатируйте прибор с поврежденным уплотнением или без него.

Влага в варочной камере в течение длительного времени приводит к коррозии.

► Дайте варочной камере высохнуть после использования.

► Не храните влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.

► Не храните продукты в рабочей камере.

Алюминиевая фольга на стекле дверцы может привести к стойкому изменению цвета.

► Алюминиевая фольга в варочной камере не должна соприкасаться со стеклом дверцы.

Неправильный уход может привести к коррозии варочной камеры.

► Соблюдайте инструкции по уходу и чистке.

► После остывания прибора удалите все загрязнения в рабочей камере.

Переноска прибора за ручку дверцы может привести к ее поломке. Ручка дверцы не выдерживает веса прибора.

► Не переносите и не держите прибор за ручку дверцы.

Повышенное тепло может повредить прибор.

► Никогда не кладите на дно варочной камеры аксессуары, фольгу, бумагу для выпечки или посуду.

► Никогда не накрывайте дно варочной камеры фольгой.

► Держите пол рабочей камеры и испаритель чистыми.

► Всегда ставьте посуду в перфорированный поддон.

Горячая вода в резервуаре для воды может повредить паровую систему.

► Наполняйте резервуар для воды только холодной водой.

3 Защита окружающей среды

Утилизация упаковки

Упаковочные материалы являются экологически чистыми и подлежат вторичной переработке.

► Утилизируйте отдельные компоненты отдельно в соответствии с их типом.

Экономия электроэнергии

Если вы будете следовать этим инструкциям, ваш прибор будет потреблять меньше электроэнергии.

Подогревайте прибор только в том случае, если это предусмотрено рецептом или рекомендации по настройке → *стр. 29.*

- Если вы не будете предварительно разогревать прибор, вы сэкономите до 20 % энергии.

Во время работы как можно реже открывайте дверцу прибора.

- Температура в рабочей камере поддерживается, и прибор не нужно повторно нагревать.

Одновременное приготовление блюд на нескольких уровнях. Сначала вставляйте продукты с самым длительным временем приготовления.

- При одновременном приготовлении блюд сокращается время работы прибора.

Примечание:

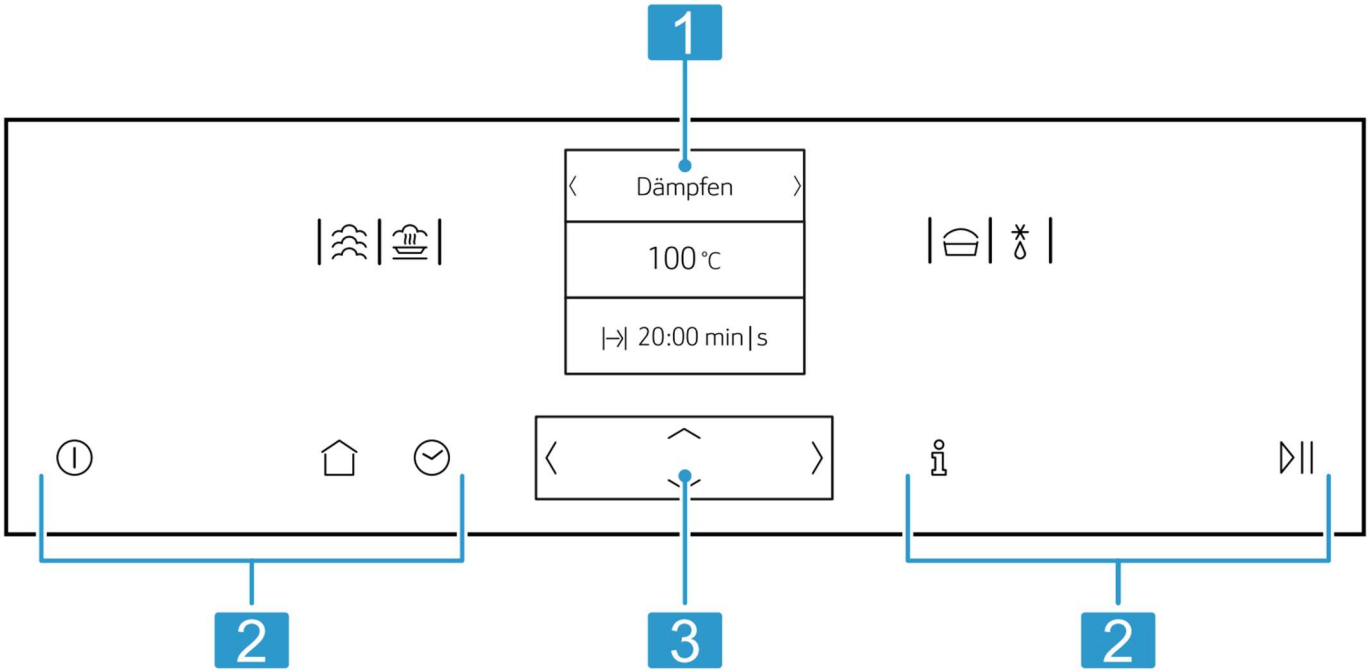
Прибор требует:

- при работе с включенным дисплеем не более 1 Вт. не более 0,5 Вт при выключенном дисплее.

4 Знакомство с прибором

Элементы управления

С помощью панели управления вы можете настроить все функции вашего прибора и получить информацию о его рабочем состоянии.
Примечание: В зависимости от типа устройства детали изображения могут отличаться, например, цвет и форма.



1	Дисплей
2	Сенсорный кнопки
3	Элемент управления ShiftControl

Сенсорные кнопки

Сенсорные поля - это поверхности, чувствительные к прикосновениям. Чтобы выбрать функцию, нажмите на соответствующее поле.

Символ	Название	Описание
	Вкл/Выкл	Включите и выключите устройство
	Главное меню	Выбор режимов работы и настроек.
	Информация	Показать дополнительную информацию. Показать текущую температуру
	Функции времени	Установите будильник, задайте продолжительность и установите отсрочку срабатывания «Выполнено в».
	Замок с защитой от детей	Активация и деактивация родительского контроля.
	Пуск/остановка	Запуск, остановка и отмена операции.

Элемент управления ShiftControl

Используйте элементы управления ShiftControl для перемещения по строкам дисплея и выбора настроек. Настройки, которые можно изменить, имеют стрелки справа и слева.

Символ	Описание
〈	Переместитесь влево на дисплее.
〉	Переместитесь вправо на дисплее.

Символ	Описание
∧	Переместитесь вверх на дисплее.
∨	Переместитесь вниз на дисплее.

Примечание: Если нажать и удерживать кнопки, можно также быстро прокручивать значения настроек.

При отпускании кнопки быстрая прокрутка останавливается.

Главное меню

Чтобы перейти в главное меню, нажмите . ⌂

Символ	Название	Описание
	Приготовление на пару	Установите и запустите режим парового нагрева. → *Страница 11*
	Программы с паром	Приготовление блюд на пару → *Страница 13*
	Базовые настройки	Настройка основных параметров → *Страница 16*
	Удаление известкового налета	Удаление известкового налета → *Страница 16*

Режимы нагрева

Здесь вы найдете обзор типов нагрева. Вы получите рекомендации по использованию режимов нагрева.
При выборе режима нагрева прибор предлагает подходящую температуру или уровень. Вы можете принять эти значения или изменить их в заданном диапазоне.

Символ	Название	Температура	Использование
	Приготовление на пару	30-100 °C	Овощи, рыба, гарниры, выжимание фруктового сока и бланширование
	Подогрев	80-100 °C	Порционные блюда Бережный разогрев уже готовых блюд. Направленный пар не высушивает блюдо.
	Режим подъёма теста	30-50 °C	Дрожжевое тесто Тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре. Тесто на поверхности не подсыхает.
	Размораживание	30-60 °C	Овощи и фрукты Благодаря влажности тепло бережно проникает в продукты. Продукты не пересыхают и не деформируются.

Дополнительная информация

Если горит ⓘ, можно вывести дополнительную информацию.

▶ Нажмите ⓘ.

✓Дополнительная информация будет отображаться в течение нескольких секунд.

Варочная камера

Функции в варочной камере облегчают управление прибором.

Освещение варочной камеры

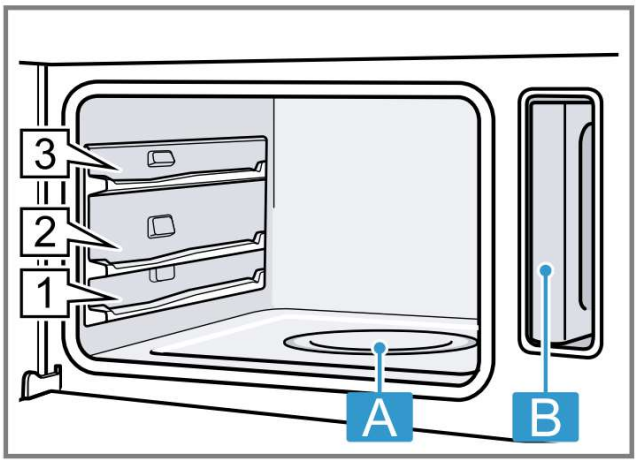
Когда вы открываете дверцу прибора, в варочной камере включается освещение. Если дверца прибора остается открытой более 15 минут, освещение снова выключается.
В начале работы освещение варочной камеры включается для большинства режимов работы. По окончании работы освещение варочной камеры выключается.

В основных настройках можно указать, включается ли освещение варочной камеры во время работы. → Страница 16

Вентилятор охлаждения
Вентилятор охлаждения включается и выключается по мере необходимости. Теплый воздух выходит через дверцу.
ВНИМАНИЕ!
Закрытие вентиляционных отверстий приводит к перегреву прибора.
▶ Не закрывайте вентиляционные отверстия.

Чтобы варочная камера быстрее остывала после работы, охлаждающий вентилятор продолжает работать в течение определенного времени.
Время работы вентилятора охлаждения можно задать в основных настройках. → Страница 16.

Высота вставки
Высота вставки отсчитывается снизу вверх.



A	Поддон испарителя
B	Резервуар для воды в шахте резервуара

4.6 Дверца прибора

Если открыть дверцу прибора во время работы, работа будет остановлена. Если закрыть дверцу прибора, работа продолжится автоматически.
Совет: Если открыть дверцу прибора, работа будет продолжена для некоторых типов нагрева.

5 Принадлежности

Используйте оригинальные аксессуары. Они специально разработаны для вашего устройства.

Примечание: Если аксессуары нагреваются, они могут деформироваться. Деформация не влияет на работу устройства. Когда аксессуар остынет, деформация исчезнет.

Поставляемые аксессуары могут отличаться в зависимости от типа устройства.

Принадлежности	Свойства	Применение
Лоток для приготовления на пару, с отверстиями, размер L		▪ Рис, бобовые или крупы ▪ Собирайте жидкость, которая стекает, например, при приготовлении на пару при приготовлении на пару
Лоток для приготовления на пару, без отверстий, размер L		▪ Готовьте на пару целую рыбу или большое количество овощей ▪ Сок из большого количества ягод

5.1 Функция фиксации

Функция фиксации предотвращает отклонение аксессуара при его вытаскивании.

Вы можете вытащить аксессуар примерно наполовину, пока он не защелкнется на месте. Защита от опрокидывания работает только в том случае, если вы правильно вставили аксессуар в варочное пространство.

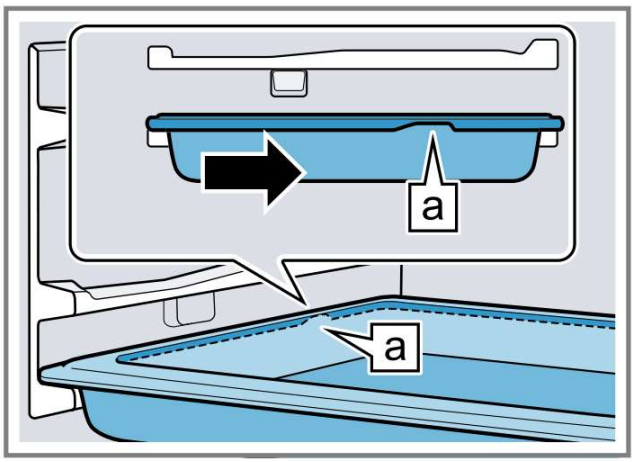
5.2 Установка контейнера для паров

ВНИМАНИЕ!

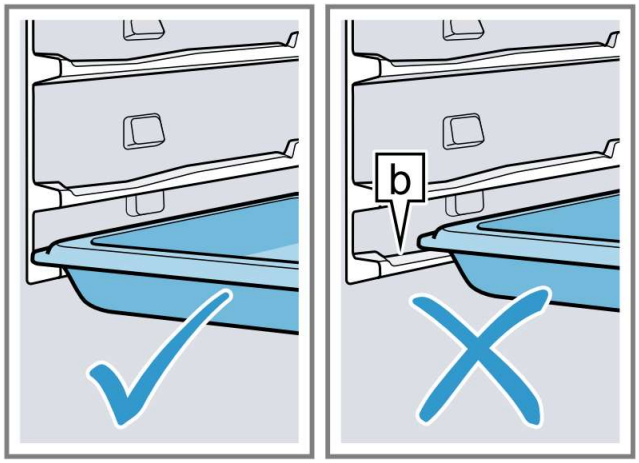
Повышение температуры может привести к повреждению прибора.

- ► Никогда не кладите на дно варочной камеры аксессуары, фольгу, бумагу для выпечки или посуду.
- ► Никогда не накрывайте основание варочной камеры фольгой.
- ► Держите пол варочной камеры и испаритель чистыми.
- ► Всегда помещайте посуду в перфорированную корзину-пароварку.

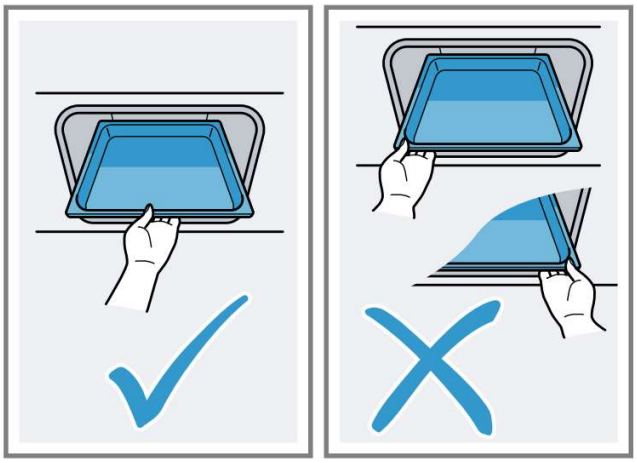
1. поверните корзину для пароварки так, чтобы защелка находилась на [a] была сзади и направлена вверх.



2. Не выводите контейнер для паров за пределы углубления [b].



3. Возьмитесь за центр контейнера для пара и вставьте его внутрь.



5.3 Дополнительные аксессуары

Вы можете приобрести дополнительные аксессуары в службе поддержки, у специализированных дилеров или онлайн.
Полный ассортимент аксессуаров для вашего прибора вы найдете в Интернете или в наших брошюрах:
www.neff-international.com
Принадлежности зависят от конкретного устройства. При покупке всегда указывайте точное обозначение (E-No.) вашего прибора.
Вы можете узнать, какие аксессуары доступны для вашего прибора, в интернет-магазине или в службе поддержки клиентов.

.

6 Перед первым использованием

Выполните настройки для первоначального запуска. Очистите прибор и принадлежности.

6.1 Диапазон жесткости воды

Перед первым использованием прибора проверьте жесткость водопроводной воды у поставщика воды. Чтобы прибор надежно напоминал вам о необходимости удаления накипи, необходимо правильно установить диапазон жесткости воды.

ВНИМАНИЕ!
Если жесткость воды установлена неверно, прибор не сможет своевременно напоминать вам о необходимости удаления накипи.
► Установите правильную жесткость воды.
Повреждение прибора из-за использования неподходящих жидкостей.

► Не используйте дистиллированную воду, водопроводную воду с высоким содержанием хлоридов (> 40 мг/л) или другие жидкости.
► Используйте только свежую, холодную водопроводную воду, смягченную воду или негазированную минеральную воду.

Примечание: Если вы используете минеральную воду, установите диапазон жесткости воды на «очень жесткая».
Если вы используете минеральную воду, используйте только негазированную минеральную воду.

Совет: Если ваша водопроводная вода имеет высокое содержание накипи, мы рекомендуем использовать смягченную воду. Если вы используете только смягченную воду, установите для диапазона жесткости воды значение «смягченная».

Настройка	Жесткость воды в ммоль/л	Немецкая твердость °dH	Французская твердость °fH
0 (смягченный)	-	-	-
1 (мягкий)	до 1,5	До 8,4	До 15
2 (средний)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (жесткий)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (очень жесткая)	Более 3,8	Более 21,3	Более 38

6.2 Первоначальный ввод в эксплуатацию

После подключения питания или после длительного отключения питания появляются настройки для первоначального запуска устройства.

Примечание: Вы можете в любой момент изменить настройки в основных параметрах. → «Основные операции», *Страница. 10*

Установка языка

1. используйте кнопки ﹀ для перехода к нижней строке.
2. используйте кнопки 〈 или 〉, чтобы выбрать нужный язык.
3. используйте ﹀ для перехода к настройке «Язык».
4. используйте для выбора следующей настройки.

Установка времени

1. используйте ﹀ для перехода к следующей строке.
2. используйте кнопки 〈 или 〉, чтобы установить текущее время.
3. нажмите ﹀.
4. используйте 〉для выбора следующей настройки.

Установка даты

1. используйте ﹀ для перехода к следующей строке.
2. с помощью кнопок 〈 или 〉установите текущий день.
3. используйте ﹀ для возврата к настройке «День».
4. используйте 〉для выбора следующей настройки.
5. используйте ﹀ для перехода к следующей строке.
6. используйте кнопки 〈 или 〉для установки текущего месяца.
7. используйте ﹀ для возврата к настройке «Месяц».
8. используйте 〉для выбора следующей настройки.
9. используйте ﹀ для перехода к следующей строке.
10. с помощью кнопок 〈 или 〉установите текущий год.
11. используйте ﹀ для возврата к настройке «Год».
12. используйте 〉для выбора следующей настройки.

Установка жесткости воды

1. используйте ﹀ для перехода к нижней строке.
2. используйте 〈 или 〉для установки диапазона жесткости воды.
3. используйте ﹀ для возврата к настройке «Жесткость воды».
4. нажмите 〉.

✓ Диапазон жесткости воды сохранен.

✓ Первоначальный запуск завершен.

6.4 Калибровка устройства

Условие: Рабочая камера холодная или комнатной температуры.
1 Очистите гладкие поверхности моющим средством и тряпкой для посуды.
2 Опорожните и высушите резервуар для воды.
3 Высушите рабочую камеру.

6.5 Принадлежности для уборки

► Очистите аксессуары с помощью средства для мытья посуды и мочалки или мягкой щетки.

7 Управление прибором

7.1 Включите устройство

► Включите устройство с помощью ⏻.
Примечания
- В базовых настройках можно указать, будут ли после включения отображаться режимы нагрева или главное меню.
  → «Базовые настройки», *стр. 16*
- Если вы не пользуетесь прибором в течение длительного времени, он автоматически выключается.

7.2 Выключение устройства

► Выключите устройство с помощью ⏻.
Примечания
- В зависимости от температуры в рабочей камере на дисплее отображается индикатор остаточного тепла.
  → «Индикатор остаточного тепла*», стр. 10*
- В зависимости от температуры в рабочей камере охлаждающий вентилятор продолжает работать до тех пор, пока рабочая камера не остынет.
  → «Охлаждающий вентилятор», *стр. 7*

7.3 Индикация остаточного тепла

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло.

Дисплей	Значение
-h-	Остаточное тепло (от 60 °C до 100 °C)

7.4 Наполнение бака для воды

Резервуар для воды расположен рядом с варочной камерой. Наполните резервуар водой перед началом работы с паром.

⚠**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность ожога!**
При открытии дверцы прибора может выходить горячий пар. В зависимости от температуры пар может быть не виден.
► Не стойте слишком близко к прибору при открывании.
► Открывайте дверцу прибора осторожно.
► Не допускайте детей.
После выключения вода в испарителе остается горячей.
► Никогда не опорожняйте испаритель сразу после выключения прибора.
► Перед чисткой дайте прибору остыть.
► Горячая вода может вытекать из прибора при открытии дверцы.
►
► Не стойте слишком близко к прибору при открывании.
► Открывайте дверцу прибора осторожно.
► Не подпускайте детей.
► Если испаритель переполнен, не доливайте воду в резервуар.

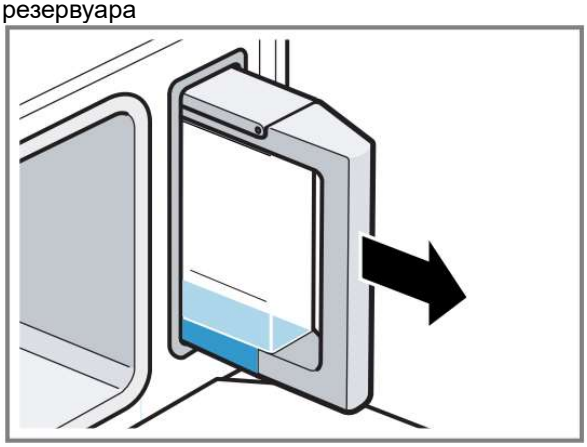
ВНИМАНИЕ!

Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.

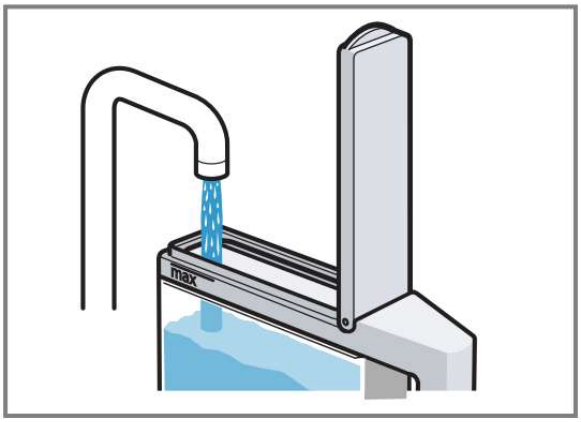
► Не используйте дистиллированную воду, водопроводную воду с высоким содержанием хлоридов (> 40 мг/л) или другие жидкости.
► Используйте только свежую, холодную водопроводную воду, смягченную воду или негазированную минеральную воду.

Обязательное условие: диапазон жесткости воды установлен правильно. → Стр. 8

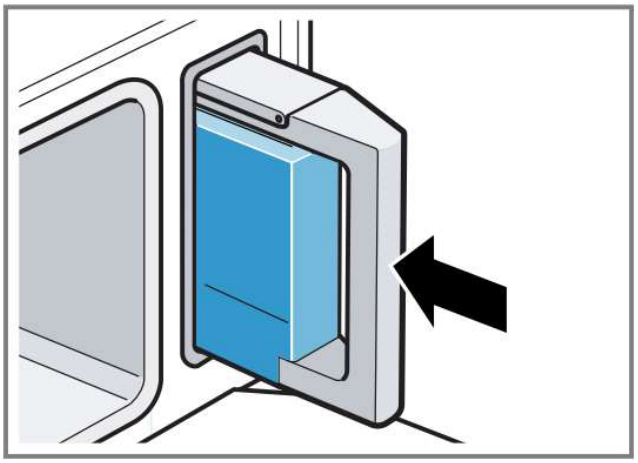
1. откройте дверцу прибора.
2. извлеките резервуар для воды из шахты резервуара



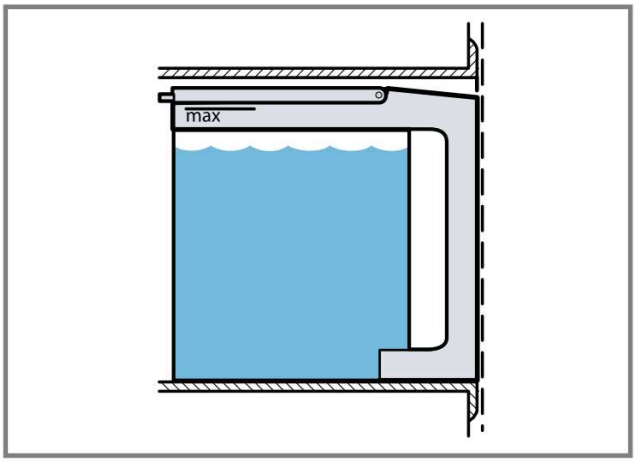
3. Наполните резервуар холодной водой до максимальной отметки.



4. Закройте крышку заливной горловины.
5. Вставьте заполненный бак для воды в шахту бака.



6. убедитесь, что бак для воды установлен заподлицо с шахтой бака.



7. Закройте дверцу прибора.

7.5 Дозаправка бака для воды

Если во время работы прибора бак для воды опустеет, работа будет прервана.
1 Осторожно откройте дверцу прибора.
2 Снимите бак для воды с вала бака.
3 Наполните резервуар водой.
4 Вставьте наполненный бак для воды в шахту бака.
5 Закройте дверцу прибора.

6. Нажмите ⏯, чтобы возобновить работу.

7.6 Установка режима нагрева и температуры

Когда вы включите прибор, на дисплее появится предлагаемый режим нагрева и температура. Начать эту настройку можно непосредственно с помощью кнопки ⏯. Измените значения для других настроек.
Условие: резервуар для воды заполнен достаточным количеством воды.

1. Включите прибор с помощью кнопки ⏻.

✓ Отобразится режимы нагрева.

2. Выберите режим нагрева с помощью кнопок 〈 или 〉

3 Перейдите к следующей строке с помощью ﹀.

4. выберите температуру с помощью 〈 или 〉.

5. нажмите кнопку включения ⏯.

✓ Начинается работа.

Примечание: Если при запуске прибора вы хотите сразу перейти в главное меню⌂, вы можете изменить базовую настройку «Начальный режим работы».
→ «Базовые настройки», *стр. 16*

7.7 Сообщение «Наполните резервуар для воды»

Если вы установили режим нагрева, а резервуар для воды заполнен только наполовину, прибор выдаст сообщение «Наполните резервуар для воды».
Если воды в резервуаре достаточно для приготовления пищи, начните работу.
Если воды в резервуаре недостаточно для приготовления пищи, наполните резервуар. → «Заполнение резервуара для воды», *стр. 9*

7.8 Управление нагревом

Когда вы запускаете режим нагрева, на дисплее появляется индикатор нагрева. Регулятор нагрева показывает повышение температуры в рабочей камере.
Примечание: Если установлен режим нагрева паром ≈, индикатор нагрева не отображается.

7.9 Отображение текущей температуры

Во время нагрева можно отображать текущую температуру.

▶ Нажмите на кнопку ⓘ.

7.10 Остановка работы прибора

Условие: прибор находится в рабочем состоянии.

▶ Нажмите вверх ⏯.
Примечание: Если открыть дверцу прибора во время работы, прибор остановится. Если закрыть дверцу прибора, работа начнется снова.

7.11 Изменение режима работы устройства

1. Нажмите ⏯, чтобы остановить работу.

✓ После прерывания или отмены работы охлаждающий вентилятор может продолжать работать.

2. с помощью кнопок ﹀ или ﹀ перейдите к строке настройки, которую необходимо изменить.

3. чтобы изменить настройку, нажмите 〈 или 〉.
4. нажмите , чтобы запустить измененную операцию.

7.12 Отмена операции

Примечание: Процесс удаления накипи отменить нельзя.

▶ Нажмите ⏯ и удерживайте до отмены работы прибора.

✓ После прерывания или отмены операции вентилятор охлаждения может продолжать работать.

7.13 После каждой операции с паром

После каждой операции в рабочей камере остаются влага и загрязнения. Высушите и очистите прибор после каждой операции. Опорожните резервуар для воды.

После каждой операции с паром

1. высушите варочную камеру.

→ «Сушка рабочей камеры», *стр. 18*

2 опорожните резервуар для воды.

→ «Опорожнение резервуара для воды», *стр. 18*

8 Функции времени

Ваш прибор оснащен различными функциями времени, которые можно использовать для управления работой.

8.1 Обзор функций таймера

Вы можете установить продолжительность и окончание работы. Будильник можно установить независимо от операции.

Функция времени	Применение
Будильник	Вы можете установить будильник независимо от работы прибора. Это не влияет на работу прибора
Продолжительность	Если вы задали продолжительность работы, прибор автоматически прекращает нагрев по истечении этого времени
Окончание	Вы можете установить время окончания работы. Прибор включится автоматически, чтобы работа завершилась в нужное время.

Примечание: Если вы ничего не установите, функции времени автоматически исчезнут через несколько секунд. Если вы уже задали продолжительность, она будет применена.

8.2 Настройка будильника

Будильник можно установить как при включении, так и при выключении устройства.

1. нажмите ⏲.

2. выберите время будильника с помощью 〉.

- Если устройство включено, сначала перейдите к разделу ⌒ «Будильник» с помощью кнопки 🔔 чтобы перейти к пункту «Будильник», а затем выберите время будильника с помощью . 〉

3. нажмите ⏲, чтобы запустить будильник.

✓ На дисплее отображается C🔔. Время будильника истекает.

✓ По истечении времени будильника раздается сигнал.

звучит сигнал.

4. нажмите для преждевременного прекращения сигнала.

Изменение времени будильника

Время будильника можно изменить в любое время.

1. нажмите 🔔.

2. измените время будильника с помощью кнопок 〈 или 〉.

✓ Настройка будет принята.

Отмена будильника

Время будильника можно отменить в любой момент.

1. нажмите 🔔.

2. с помощью 〈 установите время будильника на «00:00».

✓ Время будильника отменено.

8.3 Установка продолжительности

По истечении заданного времени прибор автоматически выключается. Длительность можно использовать только в сочетании с режимом нагрева.
Предварительное условие: установлены режим нагрева и температура.

1. Нажмите ⏲.
2. выберите значение по умолчанию.

Кнопка	Значение
〈	10 минут
〉	30 минут

3. выберите продолжительность с помощью кнопок 〈 или 〉.

4. запустите операцию Длительность с помощью ⏯.

✓ На дисплее появится значение продолжительности. Продолжительность истекает.

✓По истечении длительности раздается сигнал.

5. нажмите для досрочного прекращения сигнала⏲.

Примечания

- Если вы включили режим нагрева паром, продолжительность не начнется, пока не будет достигнута заданная температура.
- Если открыть дверцу прибора во время приготовления на пару, работа прекращается. Если закрыть дверцу прибора, то сначала прибор нагреется до заданной температуры, а затем продолжительность продолжится.

Изменение продолжительности

Вы можете изменить продолжительность в любой момент.

1. нажмите на .

2. измените продолжительность с помощью кнопок ⟨ или ⟩.

✓ Настройка будет принята.

Отмена продолжительности

Продолжительность можно отменить в любой момент.

1. нажмите .
2. установите продолжительность «00:00» с помощью ⟨

✓ Продолжительность отменяется.

3. чтобы возобновить работу без продолжительности, нажмите .

8.4 Настройка работы со сдвигом по времени приготовления

Вы можете отложить время окончания работы на 23 часа 59 минут.

Примечания

✓ Чтобы получить хороший результат приготовления, не откладывайте окончание, если работа уже началась.

✓ Чтобы продукты не испортились, не оставляйте их в рабочей камере надолго.

Условие: установленный режим еще не начался.

1. Задвиньте продукты в рабочую камеру и закройте дверцу прибора.
Используйте подходящие аксессуары.

2. нажмите .

3 Установите продолжительность с помощью ⟩.

4 Перейдите ⌄ к строке «Готово к» с помощью .

5. установите время окончания с помощью ⟩.

6. нажмите , чтобы начать работу.
а На дисплее отображается время начала работы. Прибор находится в положении ожидания.

✓ По достижении времени начала работы прибор начинает нагреваться, и продолжительность работы уменьшается.

✓ По истечении этого времени раздается сигнал. На дисплее продолжительность равна нулю.

7. нажмите для досрочного прекращения сигнала .

Изменение отложенного режима «Готовность к»

Для достижения хорошего результата приготовления изменяйте установленное окончание только до начала работы и истечения ее продолжительности.

1. нажмите .

2. выберите «Готово к» с помощью ⌄.

3. измените время окончания с помощью кнопок ⟨или⟩

✓ Настройка будет принята.

Отмена операции со сдвигом по времени «Выполнено в»

1. нажмите кнопку включения.

2. сбросьте время окончания с помощью ⟨.

✓ Время окончания соответствует текущему времени плюс установленная продолжительность.

✓ Операция начинается с установленной продолжительности.

9 Программы приготовления на пару

Вы можете легко приготовить блюда, используя программы. Программа сама позаботится об оптимальных настройках.

9.1 Выбор программы

⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность ожога!

При открытии дверцы прибора может выходить горячий пар. В зависимости от температуры пар может быть не виден.

► Не стойте слишком близко к прибору при открывании.
► Открывайте дверцу прибора осторожно.
► Не подпускайте детей.

1. нажмите на кнопку .

2. выберите «Программы пара» с помощью кнопок или .

3 Перейдите к следующей строке с помощью ⌄.

4. выберите программу приготовления на пару с помощью кнопок ⟨ или ⟩.

5. перейдите к следующей строке с помощью . ⌄

6. нажмите для запуска программы пара.

✓ Прибор начинает нагреваться, а время приготовления уменьшается.

✓ Отображаемое время приготовления может измениться в первые несколько минут отображаемое время приготовления может измениться, так как

время нагрева зависит, например, от температуры ингредиентов и воды.

✓ По истечении установленного времени раздается сигнал, и прибор прекращает нагрев.
7. по истечении заданного времени:

- Чтобы досрочно прекратить сигнал, нажмите ⏲
- Для некоторых блюд при необходимости можно повторить приготовление.
→ «Блюда после приготовления», *стр. 12*

- Когда блюдо будет готово, выключите прибор.

9.2 Блюда после приготовления

Некоторые блюда можно повторно приготовить по истечении времени приготовления. Повторное приготовление можно осуществлять так часто, как вам удобно.

1. выберите «После приготовления», нажмите ﹀.

✓ На дисплее отобразится продолжительность.

2 При необходимости измените продолжительность с помощью кнопок 〈 или 〉.

3. нажмите ⏯, чтобы начать работу.

✓ Прибор начнет нагреваться, а продолжительность будет уменьшаться.

✓ По истечении указанного времени раздается звуковой сигнал.
Прибор прекращает нагрев. Снова появляется сообщение о приготовлении после приготовления.
4. по истечении времени:

- Чтобы досрочно прекратить сигнал, нажмите ⏲.

- Если вы хотите повторить нагрев, нажмите ⏯ .
- Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью ⏻.

9.3 Отмена операции

▶ Чтобы удалить все настройки, нажмите и удерживайте ⏯.

✓ Операция отменяется. Вы можете задать новые настройки.

9.4 Обзор программ приготовления на пару

Следуйте инструкциям для блюд

Программа	Вес/количество	Принадлежности/посуда	Уровень
цветная капуста	соцветия одинакового размера	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1
Брокколи	соцветия одинакового размера	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1
Стручковая фасоль	-	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1
Нарезанная морковь	Ломтики толщиной около 3 мм	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1
Паровые замороженные овощи (бланшированные)	-	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1
Картофель в мундире	среднего размера, Ø 4 - 5 см	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1
Рис басмати	макс. 0,75 кг	Неперфорированный контейнер для пара	2
Коричневый рис	макс. 0,75 кг	Неперфорированный контейнер для пара	2
Кускус	макс. 0,75 кг	Неперфорированный контейнер для пара	2
Приготовленные гарниры с рисом		Неперфорированный контейнер для пара	2
Свежая куриная грудка на пару	Общий вес 0,2 - 0,5 кг	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1
Филе свежей рыбы	толщиной не более 2,5 см	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1
Приготовление свежей рыбы целиком	0,3-2 кг	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1

Приготовление йогурта в баночках		Стаканы + неперфорированный контейнер для паров		2
Приготовьте рисовый пудинг		неперфорированный контейнер для паров		2
Приготовление фруктового компота		неперфорированный контейнер для паров		2
Дезинфекция флаконов		неперфорированный контейнер для паров		2
Приготовление яиц всмятку	Яйца размера M, макс. 1 кг	Перфорированный неперфорированный контейнер для паров	+	2+1
Приготовление вареных яиц	Яйца размера M, макс. 1,8 кг	Перфорированный неперфорированный контейнер для паров	+	2+1

9.5 Инструкции по приготовлению

Следуйте инструкциям на вашем приборе. Соблюдайте эту информацию при приготовлении блюд.

- Все программы рассчитаны на приготовление на одном уровне. Время приготовления может варьироваться в зависимости от количества и качества ингредиентов.

Количество / вес

- Заполняйте аксессуары продуктами на высоту не более 4 см.
- Не превышайте максимальный вес, указанный в рекомендациях.

Аксессуары / посуда

- Используйте посуду, рекомендованную в обзоре.
- При приготовлении в перфорированном контейнере для пара вставьте также неперфорированный контейнер для пара на уровне 1. Капающая жидкость собирается.

Крупы или чечевица

Взвесьте готовящиеся продукты и добавьте воду в правильном соотношении:

- рис басмати 1:1,5
- Кускус 1:1
- Коричневый рис 1:1,5
- Чечевица 1:2
- Перемешайте крупу после приготовления, чтобы оставшаяся вода быстрее впиталась.

Рыба

- Смажьте перфорированную корзину пароварки.
- Не кладите рыбу или рыбное филе друг на друга.
- По возможности выбирайте рыбу или рыбное филе одинакового размера.
- Укажите вес самой тяжелой рыбы.

Яйца

- Накалывайте яйца перед приготовлением
- Не складывайте яйца друг на друга.

Куриная грудка

- Не складывайте куриные грудки в стопку.

Овощи

- Приправляйте овощи только после приготовления.
- Не используйте замороженные продукты, которые сильно обледенели. Удалите лед с продуктов.
- Всегда равномерно распределяйте продукты в посуде. Если слои расположены на разной высоте, пища будет готовиться неравномерно.

Приготовление йогурта

1. Нагрейте молоко на конфорке до 90 °C.
Для УВТ-молока достаточно 40 °C.
2. дайте молоку остыть до 40 °C.
3. размешайте в молоке 150 г йогурта, охлажденного в холодильнике.
4. Разлейте смесь по чашкам или небольшим стаканам и накройте пленкой.
5. поместите чашки или стаканы в корзину пароварки.
6. Следуйте инструкциям в обзоре и запустите программу. → *Стр.12*
7. После приготовления дайте йогурту остыть в холодильнике.

Приготовление рисового пудинга

1. взвесьте рис.
2. добавьте в 2,5 раза больше молока.
3 Насыпьте рис и молоко в аксессуары на высоту не более 2,5 см.
4. следуйте инструкциям в обзоре и запустите программу. → *стр. 12*
5. перемешайте рис после приготовления.

✓ Рисовый пудинг впитывает оставшееся молоко

Приготовление фруктового компота

Эта программа подходит только для косточковых и семечковых фруктов.
1. взвесьте фрукты.
2. добавьте примерно 1/3 часть воды.
3. добавьте сахар и специи по вкусу.
4. следуйте инструкциям в обзоре и запустите программу. → Страница 13

Дезинфекция флаконов

Вы можете дезинфицировать флаконы с помощью вашего прибора.
Процесс такой же, как и при обычном кипячении.
1. очищайте бутылочки с помощью щетки для бутылочек сразу после употребления

2. мойте флаконы в посудомоечной машине.
3. поместите флаконы в перфорированный контейнер для пара так, чтобы флаконы не касались друг друга.
4. следуйте инструкциям в обзоре и запустите программу. → *стр. 12*
5. вытрите флаконы насухо чистой тканью.

10 Защита от детей

Защитите устройство, чтобы дети не могли случайно включить его или изменить настройки.

10.1 Замки

Ваше устройство имеет 2 различных замка

Замок	Акивация/Деакивация
автоматический замок безопасности для детей	Через настройки
Одноразовый замок безопасности для детей	С помощью сенсорной кнопки

10.2 Автоматическая защита от детей

Активация Автоматической защиты от детей блокирует панель управления, чтобы предотвратить случайное включение прибора детьми. Чтобы включить прибор, прервите автоматическую блокировку от детей. После включения прибор автоматически блокирует панель управления.

Примечание: Если вы активируете блокировку от детей, панель управления будет заблокирована. Кнопки и исключены из этой блокировки. Вы можете отключить блокировку от детей в любое время.

Предварительное условие: прибор включен.

1. нажмите .
2. выберите «Настройки» с помощью кнопок ⟨ или ⟩
3. используйте для перехода к следующей строке.
4. выберите «Автоматическая защита от детей» с помощью кнопок ⟨ или ⟩.
5. выберите настройки с помощью .
6. установите «Включено» с помощью ⟩.
7. нажмите .
8. сохраните настройки с помощью .

✓ При выключении прибора на дисплее отображается .

10.3 Прерывание автоматической блокировки от детей

1. Нажмите и удерживайте кнопку до появления надписи «Защита от детей отключена».
2. включите прибор и остановите работу.

10.4 Деактивация автоматического замка защиты от детей

1. нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не появится надпись «Childproof lock deactivated».
2 Включите прибор с помощью .
3. нажмите .
4. выберите «Настройки» с помощью кнопок или .
5. перейдите к следующей строке с помощью .
6. выберите «Автоматическая блокировка от детей» с помощью кнопок ⟨ или ⟩.
7. выберите настройки с помощью .
8. установите «Деактивировано» с помощью ⟨.
9. нажмите .
10. сохраните настройки с помощью

10.5 Активация одноразового замка от детей

Одноразовая блокировка от детей блокирует панель управления, чтобы предотвратить случайное включение прибора детьми. Чтобы включить прибор, деактивируйте одноразовый замок защиты от детей. После выключения прибора он больше не блокирует панель управления.

Примечание: Если вы активируете блокировку от детей, панель управления будет заблокирована. Кнопки и исключены из этой блокировки. Вы можете отключить блокировку от детей в любое время.

► Нажмите и удерживайте кнопку , пока не появится надпись «Активирована блокировка от детей».

10.6 Отключение одноразовой блокировки от детей

► Нажмите и удерживайте кнопку до появления надписи «Блокировка от детей деактивирована».

11 Базовые настройки

Вы можете настроить основные параметры устройства в соответствии с вашими потребностями.

11.1 Обзор основных настроек

Здесь представлен обзор основных и заводских настроек. Основные настройки зависят от конфигурации вашего устройства.

Настройка	Выбор
Язык	Выберите язык
Время	Установка текущего времени
Дата	Установка текущей даты
Жесткость воды	0 (смягченная) 1 (мягкая) 2 (средняя) 3 (жесткая) 4 (очень жесткая)
звуковой сигнал	Короткий Средний Длинный
Сигнал кнопки	Выключен (Сигнал кнопки остается активным, несмотря на отключение сигнала кнопки) Включен
Яркость дисплея	Регулируется на 5 уровнях
Дисплей часов	Цифровой Выключен
Подсветка	Включается во время работы Выключается во время работы
Автоматическая блокировка от детей	Деактивировать Активировать
Начальный режим работы	Парообразование Главное меню Паровые программы
Ночное затемнение	Выключено Включено **Примечание:** Если включена ночная подсветка, дисплей включается, дисплей затемняется в период с 22:00 до 5:59 утра.
Фирменный логотип	Показать Не показывать
Время работы вентилятора	Рекомендуемый Минимальное
Заводские настройки	Загрузка

11.2 Изменение основных настроек

Необходимое условие: устройство выключено.

1. нажмите ⏻
2. нажмите ⌂.
3. с помощью кнопок 〈или〉 выберите «Настройки» ⚙.
4. используйте кнопки ﹀для перехода к следующей строке.

✓ На дисплее появится первая базовая настройка.

5. с помощью кнопок 〈или〉 выберите настройку.
6. перейдите к следующей строке с помощью ﹀.
7. измените базовую настройку с помощью кнопок 〈 или〉.
8. нажмите ⌂.
9. используйте ﹀ для выбора «Сохранить».

✓ Настройки сохраняются.

Отмена изменений основных настроек

▶ Выберите «Отбросить» с помощью ﹀.

✓ Все изменения отменяются и не сохраняются.

12 Чистка и уход

Чтобы ваш прибор долгое время оставался работоспособным, тщательно очищайте его и ухаживайте за ним.

12.1 Чистящие средства

Используйте только подходящие чистящие средства для различных поверхностей вашего прибора.

⚠**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность поражения электрическим током!**

Проникающая влага может привести к поражению электрическим током.

▶ Не используйте пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки прибора.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

▶ Не используйте жесткие или абразивные чистящие средства.

▶ Не используйте чистящее средство для духовки.

▶ Не используйте средства для удаления накипи на ручке дверцы или панели управления, так как эти пятна невозможно удалить.

▶ Не используйте едкие, хлорсодержащие или агрессивные чистящие средства.

▶ Соли очень агрессивны и могут вызвать появление пятен ржавчины. Немедленно

удаляйте остатки острых соусов или соленых продуктов из охлаждаемой варочной поверхности.

► Не используйте чистящие средства, содержащие крепкий спирт.

► Не используйте жесткие чистящие подушечки или губки.

Передняя панель

Поверхность	Чистящее средство	Инструкции
Алюминий	Щелочь для ополаскивания Мягкое средство для мытья окон	После очистки высушите поверхность мягкой тканью. Нанесите мягкое средство для мытья окон на мягкую оконную ткань или безворсовую салфетку из микрофибры в горизонтальном положении и протрите алюминиевую переднюю панель без нажима.
	Щелочь для промывки Специальные средства для очистки нержавеющей стали	После очистки протрите поверхность мягкой тканью. Для предотвращения коррозии немедленно удаляйте с поверхностей из нержавеющей стали накипь, жир, крахмал и белковые пятна.

Устройство внутри

Варочная камера с испарительной камерой	Горячий раствор для полоскания Уксусная вода	Используйте прилагаемую губку или мягкую щетку для мытья посуды для очистки с помощью горячего моющего средства или воды с уксусом.
	Горячий раствор для полоскания Уксусная вода	Замочите аксессуары в горячем моющем средстве и очистите щеткой или губкой. В качестве альтернативы очистите аксессуары в посудомоечной машине. Если аксессуары сильно обесцвечены, очистите их водой с уксусом.
Резервуар для воды	Промывочная щелочь	Не очищайте резервуар для воды в посудомоечной машине.
Вал резервуара		Вытирайте насухо после каждого использования
Уплотнитель крышки резервуара для воды		Вытирайте насухо после каждого использования

Дверь прибора

Секло дверцы	Очиститель стекол	После очистки протрите поверхность мягкой тканью.
Дверной уплотнитель	Горячий раствор для промывки	

12.2 Салфетка из микрофибры

Салфетка из микрофибры удаляет водянистые и жирные загрязнения.
Номер для заказа 460 770 или в интернет-магазине
Салфетка из микрофибры с ячеистой структурой подходит для очистки чувствительных поверхностей, таких как:

- Стекло
- Стеклокерамика
- Нержавеющая сталь
- Алюминий

12.3 Губка для чистки

Для очистки рабочей камеры и удаления остатков воды из испарителя используйте только впитывающую губку.
Перед использованием тщательно вымойте губку.
Губку можно постирать в стиральной машине, используя программу мойки кипятком.

12.4 Сушка варочной камеры

⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность ожога!
При открывании дверцы прибора может выходить горячий пар. В зависимости от температуры пар может быть не виден.
► Не стойте слишком близко к прибору при открывании.
► Открывайте дверцу прибора осторожно.
► Не допускайте детей.
После выключения вода в испарителе остается горячей.
► Никогда не опорожняйте испаритель сразу после выключения прибора.
► Перед чисткой дайте прибору остыть.
1. Слегка приоткройте дверцу прибора, пока он не остынет.
2. Удалите все загрязнения из рабочей камеры.
3. Протрите охлажденную варочную камеру и испаритель губкой для чистки и вытрите насухо мягкой тканью.
4. если на фасадах мебели образовался конденсат, вытрите их насухо.

12.5 Опорожнение резервуара для воды

ВНИМАНИЕ!
Сушка резервуара для воды в горячем варочном пространстве может повредить резервуар для воды.
► Не сушите резервуар для воды в горячей варочной поверхности.
Очистка бака для воды в посудомоечной машине приведет к его повреждению.
► Не чистите резервуар для воды в посудомоечной машине.
► Очистите резервуар для воды с помощью мягкой ткани и имеющегося в продаже средства для мытья посуды.
1. откройте дверцу прибора.
2. снимите резервуар для воды и вылейте остатки воды.
3. высушите уплотнение в крышке бака и шахту бака в приборе.
4. вставьте резервуар для воды в шахту резервуара.
5. закройте дверцу прибора.

12.6 Очистка от накипи

Чтобы ваш прибор оставался работоспособным, необходимо регулярно удалять накипь. Частота удаления накипи зависит от жесткости используемой воды.
Примечания
- Используйте только рекомендованное нами жидкое средство для удаления накипи (номер для заказа 311 680).
- Если вы прервали удаление накипи, то после повторного включения вам будет предложено продолжить удаление накипи.
- Если 5 или менее операций с паром все еще возможны, прибор напомнит вам о необходимости удаления накипи.

Шаг	Продолжительность
Очистка от накипи → *стр. 18*	Около 30 минут.
Первый цикл полоскания → *стр. 18*	20 секунд
Второй цикл полоскания → стр. 19	20 секуд

Начните удаление накипи

ВНИМАНИЕ!
Если раствор для удаления накипи попадет на панель управления или другие чувствительные поверхности, они будут повреждены.
► Немедленно удалите раствор для удаления накипи водой.
Не рекомендованные средства для удаления накипи могут привести к повреждению прибора
► Используйте для удаления накипи только рекомендованное нами жидкое средство для удаления накипи. Время реакции при удалении накипи зависит от средства для удаления накипи.
1. смешайте 300 мл воды и 60 мл жидкого средства для удаления накипи, чтобы приготовить раствор для удаления накипи.
2. снимите резервуар для воды и заполните его раствором для удаления накипи.
3. полностью вставьте резервуар для воды в прибор.
4. закройте дверцу прибора.
5. нажмите ⏻
6. нажмите на ☖.
7. выберите ⁘ «Очистка от накипи», нажмите 〈 или 〉.
8. перейдите к следующей строке.
   Продолжительность удаления накипи изменить нельзя.
9. перейдите к следующей строке.
10. запустите удаление накипи с помощью ⏯.

Выполнение первого цикла полоскания
1. удалите раствор для удаления накипи с испарителя с помощью прилагаемой губки для очистки и тщательно промойте губку водой.
2. снимите резервуар для воды и тщательно промойте его.
3. наполните резервуар для воды водой и снова вставьте его.
4. закройте дверцу прибора.
5. нажмите на ⏯.
   ✓прибор ополаскивается в течение примерно 20 секунд.
6. откройте дверцу прибора.
7. удалите остатки воды в испарителе с помощью чистящей губки.
8. продолжите второй цикл ополаскивания. → стр. 18

Выполнение второго цикла ополаскивания
1. Снимите резервуар для воды и тщательно промойте.
2. Наполните резервуар для воды водой и снова вставьте его.
3. Закройте дверцу прибора.
4. нажмите на ⏯.
   ✓ Прибор ополаскивается в течение примерно 20 секунд.
5. Удалите остатки воды в испарителе с помощью чистящей губки.
6. Протрите варочную камеру губкой для чистки и вытрите насухо мягкой тканью.
7. Выключите прибор.

✓ Прибор снова готов к работе.

Очистка испарителя от накипи
Вы можете отдельно очистить от накипи испаритель. Вы можете воспользоваться функцией удаления накипи в приборе или удалить накипь вручную.

ВНИМАНИЕ!

Не рекомендованные средства для удаления накипи могут привести к повреждению прибора

► Для удаления накипи используйте только рекомендованное нами жидкое средство для удаления накипи. Время реакции при удалении накипи зависит от средства для удаления накипи.

Если раствор для удаления накипи попадет на панель управления или другие чувствительные поверхности, они будут повреждены.

► Немедленно удалите раствор для удаления накипи водой.

1. смешайте 100 мл воды и 20 мл жидкого средства для удаления накипи, чтобы приготовить раствор для удаления накипи.

2. полностью заполните испаритель раствором для удаления накипи

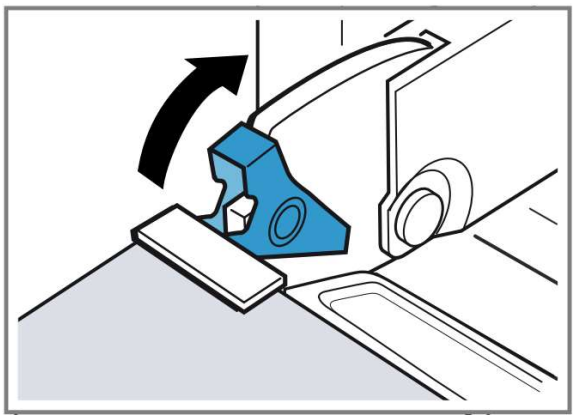
3 Наполните резервуар для воды водой и полностью вставьте его в прибор.

4 Закройте дверцу прибора.

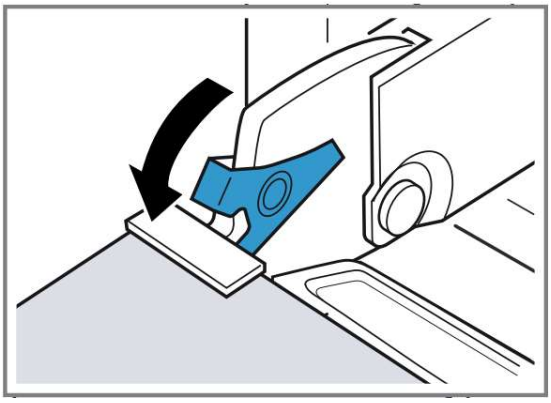
5 Начните удаление накипи. → *стр. 18*

12.7 Дверца прибора

Дверцу прибора можно откинуть, чтобы почистить или снять дверные стекла.
На каждой из петель дверцы прибора имеется рычаг блокировки. Когда рычаги блокировки закрыты, дверца прибора зафиксирована. В таком состоянии дверцу прибора снять нельзя.



Когда рычаги блокировки открыты, петли зафиксированы и не могут захлопнуться.

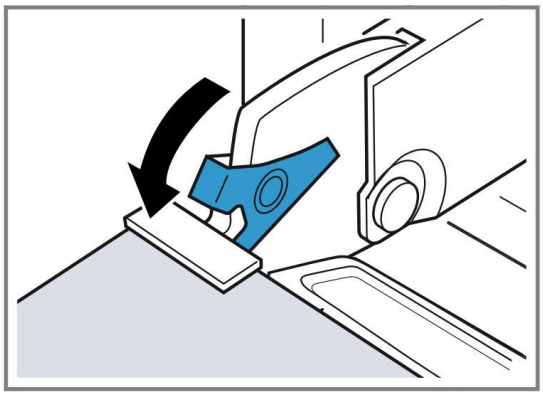


Отпирание дверцы прибора

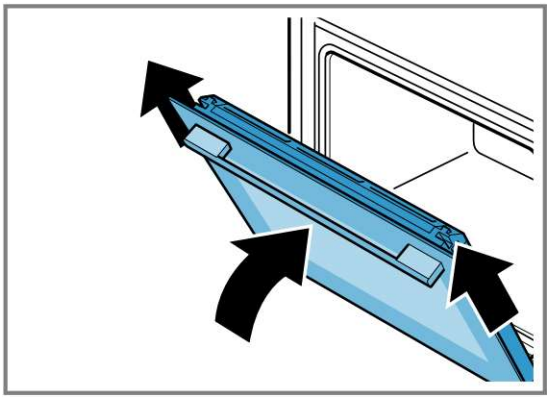
Когда рычаги блокировки для отпирания дверцы прибора открыты, петли зафиксированы и не могут защелкнуться.

⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность травмирования!

Если петли не закреплены, они могут захлопнуться с большой силой.
► Следите за тем, чтобы рычаги блокировки всегда были полностью закрыты или полностью открыты при отпирании дверцы прибора.
Петли дверцы прибора двигаются при открывании и закрывании дверцы, и вы можете застрять.
► Не проникайте в зону петель.
1. полностью откройте дверцу прибора.
2. откройте левый и правый рычаги блокировки.

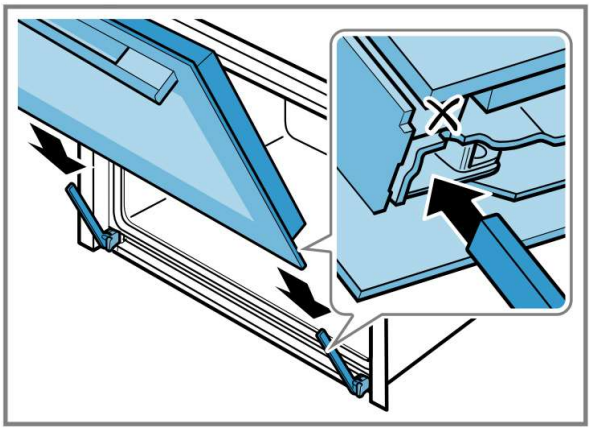


3. Закройте дверцу прибора так, чтобы она оставалась открытой примерно на 30°.
4. Возьмитесь за дверцу прибора обеими руками слева и справа и потяните ее вверх.

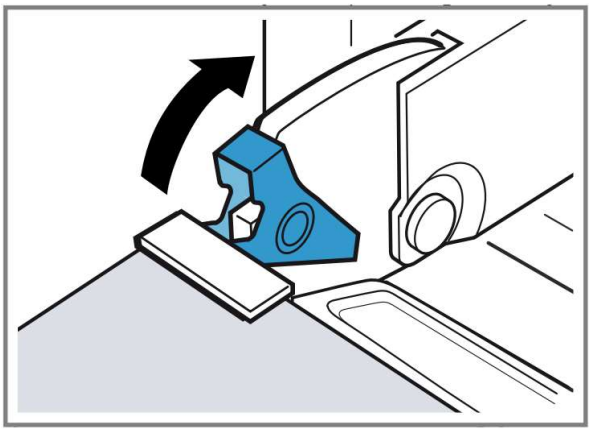


Навешивание дверцы прибора

Когда рычаги блокировки закрыты, дверца прибора зафиксирована и не может быть снята с петель.
Примечание: Выполните действия по отвинчиванию дверцы прибора в обратном порядке.
→ «Отпирание дверцы прибора», *стр. 19*
1. задвиньте дверцу прибора до упора, чтобы петли можно было вставить прямо в отверстие.



2. Полностью откройте дверцу прибора.
3. Закройте рычаги блокировки.



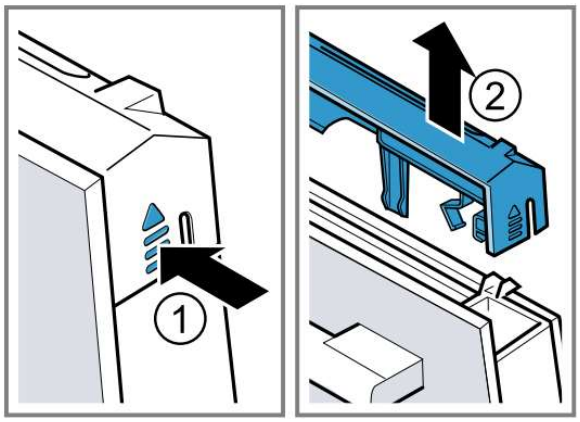
4. Закройте дверцу прибора.

12.8 Стекла дверцы

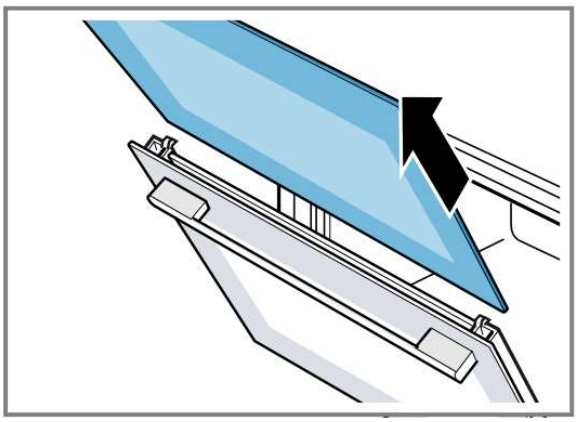
Чтобы облегчить чистку стекол дверцы, можно снять дверцу прибора.

Снятие дверцы

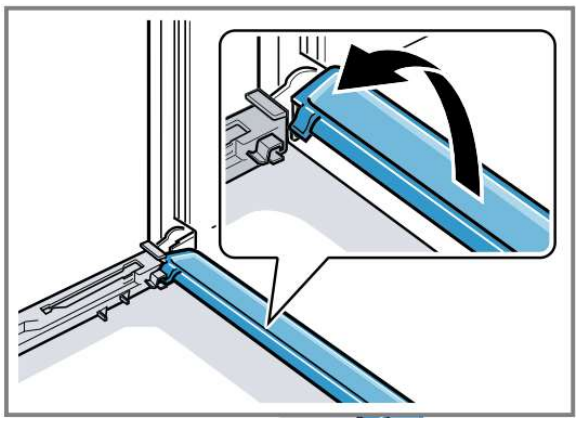
⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность травмирования!
Поцарапанное стекло дверцы прибора может разбиться.
► Не используйте для чистки стекла дверцы духовки жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность.
Петли дверцы прибора двигаются при открывании и закрывании дверцы, и вы можете застрять.
► Не проникайте в зону петель.
Детали внутри дверцы прибора могут быть с острыми краями.
► Надевайте защитные перчатки.
1. Слегка приоткройте дверцу прибора.
2. Нажмите на крышку слева и справа ①.
3. снимите крышку .②



4. Вытащите внутренний диск вверх и положите его на плоскую поверхность.



5. Чтобы снять и при необходимости очистить поддон для конденсата, полностью откройте дверцу прибора.
6. Откиньте поддон для конденсата вверх и вытащите его.



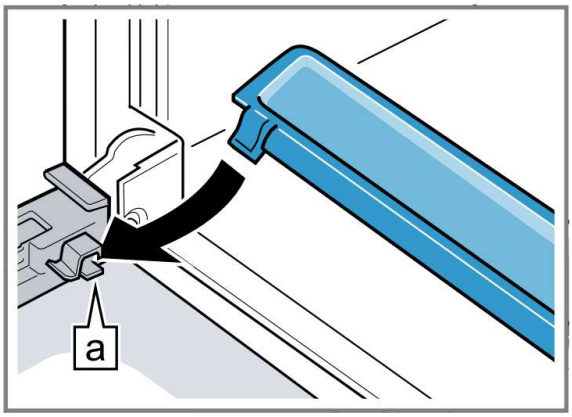
7. Очистите стекла дверцы с помощью средства для мытья стекол и мягкой ткани. Очистите формочку для сбора конденсата с помощью тряпки и горячего моющего средства.

Установка дверных стекол

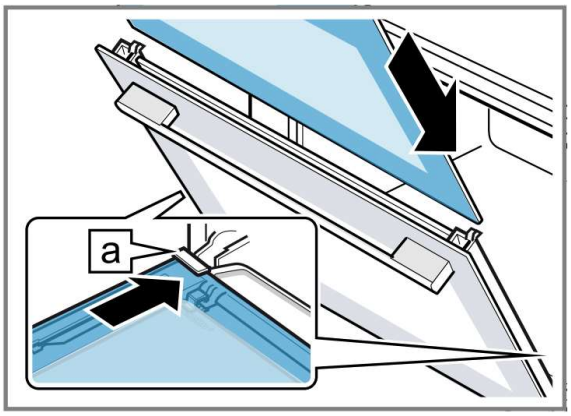
⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность травмирования!
Петли дверцы прибора двигаются при открывании и закрывании дверцы, и вы можете попасть в ловушку.
► Не проникайте в зону петель.

Детали внутри дверцы прибора могут иметь острые края.
► Надевайте защитные перчатки.

Примечание: Вы сможете снова использовать прибор только после правильной установки стекол.
1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Замените поддон для сбора конденсата. Для этого вставьте поддон для конденсата вертикально и поверните его вниз [a].

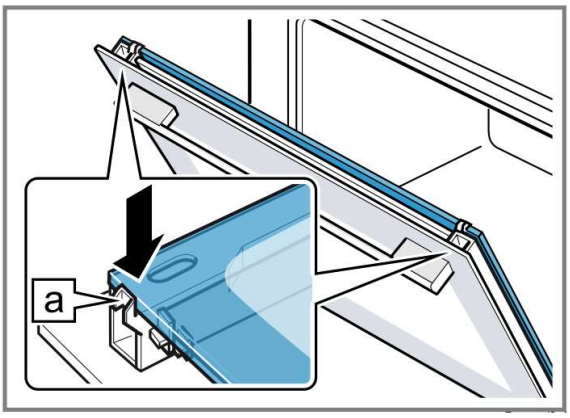


3. Вставьте внутренний диск [a].

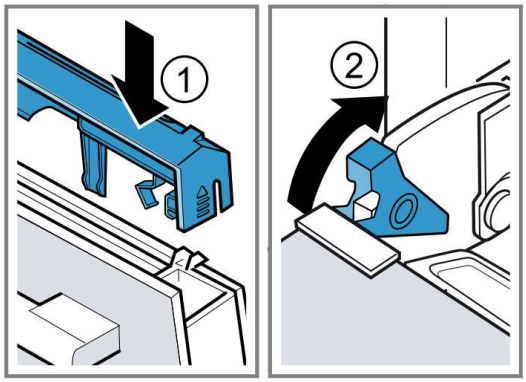


Убедитесь, что блестящая сторона диска находится снаружи, а вырез слева и справа - сверху.
Диск должен правильно располагаться в держателе внизу.

4. Нажмите на верхнюю часть внутреннего диска [a].



5. Установите крышку на место и прижмите ее до щелчка ①.
6. полностью откройте дверцу прибора.
7. закройте оба рычага блокировки слева и справа ②.



8. Закройте дверцу прибора.

13 Устранение неполадок

Вы можете самостоятельно устранить мелкие неисправности в вашем приборе. Прежде чем обращаться в службу поддержки, воспользуйтесь информацией об устранении неполадок. Это поможет вам избежать лишних расходов.

⚠**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность получения травмы!**
Неправильный ремонт опасен.
► Ремонт прибора должен выполняться только квалифицированными специалистами.
► Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

⚠**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность поражения электрическим током!**
Неправильный ремонт опасен.
► Ремонт прибора должен выполняться только квалифицированными специалистами.
► Для ремонта прибора разрешается использовать только оригинальные запасные части.
► Если сетевой соединительный кабель данного прибора поврежден, его замену должны производить обученные специалисты.

13.1 Неисправности

Неисправность	Причины и устранение неисправностей
Устройство не работает	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ► Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.

	Неисправен источник питания. ▶ Проверьте, работает ли освещение в комнате или другие устройства в комнате.
	Не вставлена вилка сетевого соединительного кабеля. ▶ Подключите прибор к электросети
Устройство не может быть включено, на дисплее отображается	Активируется блокировка от детей. ▶ Нажмите и удерживайте, пока дисплей не погаснет
Варочный шкаф не нагревается, На дисплее отображается	Активируется демонстрационный режим. 1. кратковременно отключите прибор от сети, выключив предохранитель в блоке предохранителей и включив его снова примерно через 10 секунд. 2. отключите демонстрационный режим в течение 3 минут в основных настройках . → «Основные настройки», стр. 16
Сообщение с символом «D» или «E» появляется на дисплее, например, D0111 или E0111	Неисправность 1. Выключите и снова включите прибор. ✓ Если неисправность была однократной, сообщение исчезнет. 2. Если сообщение появится снова, позвоните в сервисную службу. При звонке укажите точное сообщение об ошибке.
Устройство не может быть запущено.	Дверца прибора закрыта не полностью. ▶ Закройте дверцу прибора.
	Прибор не выключен. ▶ Выключите и снова включите прибор.
Время не отображается при выключении устройства	
Прибор предложит вам вытереть рабочую камеру и наполнить резервуар для воды.	Во время удаления накипи прервалась подача электроэнергии или прибор был выключен. ▶ После повторного включения прибора дважды ополосните его.
После включения режима работы на дисплее появляется сообщение о слишком высокой температуре.	Прибор недостаточно остыл. 1. дайте прибору остыть. 2. снова установите режим работы.
Прибор предлагает удалить накипь без предварительного появления счетчика.	Диапазон жесткости воды слишком низок 1. Удалите накипь из прибора. 2. проверьте установленный диапазон жесткости воды и отрегулируйте диапазон жесткости воды.
Кнопки мигают.	Нормальный вид, поскольку за панелью управления образуется конденсат. Не требуется никаких действий.
Чаша испарителя пуста, хотя резервуар для воды полон.	Бак для воды вставлен неправильно. ▶ Вставьте бак для воды до щелчка.
	Засорился подводящий трубопровод к резервуару для воды. 1 Очистите прибор от накипи. 2. проверьте установленный диапазон жесткости воды и отрегулируйте его.
Бак для воды опустошается без причины, а испаритель переполняется.	Бак для воды не был закрыт должным образом. ▶ Закройте крышку бака для воды до щелчка.
	Уплотнение в крышке бака загрязнено. ▶ Очистите уплотнение.
	Уплотнение крышки бака неисправно. ▶ Приобретите новый бак для воды в сервисной службе.
Прибор предлагает заполнить резервуар для воды, даже если он полон.	Бак для воды вставлен неправильно. ▶ Вставьте резервуар для воды до щелчка.
	Система распознавания не работает. ▶ Позвоните в службу поддержки.
Прибор предлагает наполнить резервуар для воды, хотя резервуар еще не пуст, или прибор не предлагает наполнить резервуар для воды, хотя резервуар пуст.	Бак для воды загрязнен, а подвижные указатели уровня воды заклинило. 1 Встряхните и очистите резервуар для воды. 2 Если заклинившие детали не освободились, закажите новый резервуар для воды в службе поддержки клиентов.
Во время работы на дисплее появляется сообщение «Наполнить резервуар для воды?».	Резервуар для воды заполнен наполовину. Не требуется никаких действий.

На дисплее отображается «Прибор нагревается», но прибор не достигает выбранной температуры.	Значения автоматической калибровки установлены не оптимально. ► Сбросьте устройство к заводским настройкам и повторите первоначальный запуск. → «Базовые настройки», *стр. 16* → «Перед первым использованием», *стр. 8* ✓ При следующем отпаривании при температуре 100 °C калибровка выполняется автоматически, при этом образуется больше пара.
При отпаривании выделяется очень большое количество пара.	Устройство калибруется автоматически. Никаких действий не требуется.
При многократном отпаривании образуется большое количество пара.	Прибор не может откалиброваться автоматически, если время приготовления слишком мало. ► Верните прибор к заводским настройкам и повторите калибровку.
Во время приготовления из вентиляционных отверстий выходит пар.	Нормальный процесс. Никаких действий не требуется.

13.2 Замена лампы варочной камеры

Если освещение варочной камеры вышло из строя, замените лампу варочной камеры.

Примечание: Термостойкие галогенные лампы 230 В мощностью 25 Вт можно приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах. Используйте только эти лампы. Прикасайтесь к новым галогенным лампам только чистой сухой тканью. Это продлит срок службы лампы.

⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность ожогов!

Во время работы прибор и его части, к которым можно прикоснуться, нагреваются.
- ► Следите за тем, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.
- ► Не допускайте к ним детей младше 8 лет.
- ► Никогда не прикасайтесь к вентиляционным отверстиям.

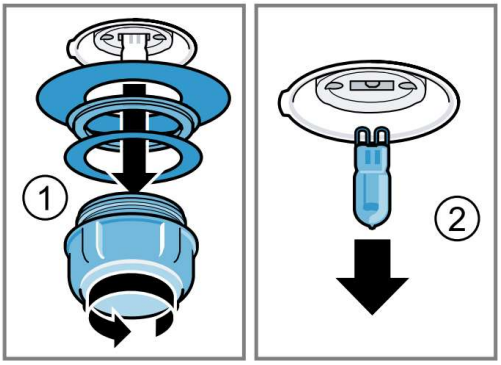
⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность поражения электрическим током!

При замене лампы контакты цоколя лампы находятся под напряжением.
- ► Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать риска поражения электрическим током.
- ► Кроме того, выньте сетевую вилку или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

Необходимые условия

- Прибор отключен от электросети.
- Варочная камера остыла.
- Имеется новая галогенная лампа для замены.

1. открутите стеклянную крышку влево ①.
2. вытащите галогенную лампу, не поворачивая ее ②



3. Вставьте новую галогенную лампу и плотно вдавите ее в цоколь.
4. Обратите внимание на положение штырьков. Наденьте новые уплотнители и зажимное кольцо на стеклянную крышку в правильном порядке. 5.
5. Закрутите стеклянную крышку с уплотнениями обратно. Эксплуатируйте прибор только с установленной стеклянной крышкой и уплотнениями.
6. Подключите прибор к электросети и снова выполните первоначальный запуск.

13.3 Замена стеклянной крышки или уплотнений

Если стеклянная крышка или уплотнения галогенной лампы повреждены, необходимо заменить поврежденные детали.

► Замените стеклянную крышку или уплотнения. Новый стеклянный колпак или новые уплотнители можно приобрести в службе поддержки клиентов. → «Обслуживание клиентов», *стр. 33*

13.4 Замена дверного уплотнения

Если наружное уплотнение дверцы варочной камеры неисправно, необходимо заменить его. Запасные уплотнения для вашего прибора можно получить в службе поддержки клиентов.
Укажите номер E и номер FD вашего прибора.

1. Откройте дверцу прибора.
2. Снимите старое уплотнение дверцы.

3. Вставьте новое уплотнение дверцы с одной стороны варочной камеры и втяните его до упора. Стык должен быть сбоку.
4. проверьте прилегание дверного уплотнителя, особенно в углах.

14 Утилизация

14.1 Утилизация старых приборов

Ценное сырье может быть повторно использовано путем экологически безопасной утилизации.

1. Отсоедините сетевую вилку от сетевого соединительного кабеля.
2. Отсоедините сетевой кабель
3. Утилизируйте прибор экологически безопасным способом.
   Информацию о современных методах утилизации можно получить у специализированного дилера и в местном органе власти.



Это устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).
Эта директива обеспечивает основу для сбора и утилизации старых приборов на территории всего ЕС.

15 Как это работает

Здесь вы найдете правильные настройки и лучшие аксессуары и посуду для приготовления различных блюд. Мы оптимизировали рекомендации для вашего прибора.

15.1 Это лучший способ

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность ожога!**
При открытии дверцы прибора может выходить горячий пар. В зависимости от температуры пар может быть не виден.

- ► Не стойте слишком близко к прибору при открывании.
- ► Открывайте дверцу прибора осторожно.
- ► Не подпускайте детей.

Совет
Если вы используете прибор впервые, обратите внимание на эти основные сведения:

- «Безопасность», *стр. 1*
- «Экономия энергии», *стр. 3*
- «Конденсат», *стр. 25*

1. Выберите подходящее блюдо из обзора меню.

Советы
- В вашем приборе запрограммированы настройки для приготовления ряда блюд. Если вы хотите, чтобы прибор подсказывал вам, используйте запрограммированные блюда → *стр. 12.*
- Если вы не можете найти точное блюдо или действие, которое вы хотите приготовить или выполнить, используйте аналогичное блюдо в качестве ориентира.

2. Уберите принадлежности из зоны приготовления.

3. Выберите подходящую посуду и аксессуары.

Используйте посуду и принадлежности, указанные в рекомендациях по настройке.

4. Разогревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или рекомендациях по настройке.

5.Установите прибор в соответствии с рекомендуемыми настройками.

6. когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью ⏻.

15.2 Полезно знать

В таблицах вы найдете подборку блюд, которые можно легко приготовить в вашем приборе. Вы можете узнать, какие режимы нагрева, какие принадлежности, какая температура и время приготовления подходят именно вам. Если не указано иное, информация относится к установке в холодный прибор.

Принадлежности
Используйте принадлежности, входящие в комплект поставки.
При приготовлении пищи в перфорированном контейнере для пара всегда вставляйте под него неперфорированный контейнер для пара. Неперфорированный контейнер для пара улавливает капающую жидкость.

Посуда
При использовании посуды всегда ставьте ее в центр перфорированного контейнера для пара.
Посуда должна быть жаропрочной и паронепроницаемой. Толстостенная посуда увеличивает время приготовления.

Накройте фольгой продукты, которые готовятся в баен-мари (например, при растапливании шоколада).

Время приготовления и количество
Время приготовления на пару зависит от размера кусочков, но не зависит от общего количества.
Прибор может приготовить на пару не более 2 кг продуктов, соблюдая размеры кусков, указанные в таблицах. Время приготовления меньше для

маленьких кусочков и больше для больших. Качество и степень спелости также влияют на время приготовления. Поэтому указанные значения можно использовать только в качестве ориентира.

Равномерное распределение продуктов
Всегда равномерно распределяйте продукты в посуде. Если слои расположены на разной высоте, пища будет готовиться неравномерно.

Чувствительные к давлению продукты
Не помещайте чувствительные к давлению продукты слишком высоко в корзину пароварки. Лучше использовать два контейнера для пара.

Приготовление меню
В пароварке можно одновременно готовить целые меню без передачи вкуса.

Сначала поместите в камеру продукты с самым длительным временем приготовления. Остальные блюда добавляйте в соответствующее время. Таким образом, все блюда будут готовы одновременно.
При приготовлении по меню общее время приготовления будет больше.
Когда вы открываете дверцу прибора, часть пара выходит, и пространство для приготовления должно снова нагреться.

Конденсат
Во время приготовления в рабочей камере и на дверце прибора может образовываться конденсат. Конденсат является нормальным явлением и не влияет на работу прибора. Вытрите конденсат после приготовления.

15.3 Овощи

Поместите овощи в перфорированную корзину-пароварку и установите ее на уровне 2. Неперфорированную корзину для пароварки установите под ней на уровне 1. Неперфорированная корзина для пароварки собирает капающую жидкость.

Овощи

Продукты	**Размер порции**	**Аксессуары/ Посуда**	**Тип нагрева**	**Температура в °C**	**Время приготовления в мин.**
Артишоки	Целое	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		100	20-35
Цветная капуста	Целое	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		100	20-35
Цветная капуста	Соцветия	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		100	10-15
Брокколи	Соцветия	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		100	8-10
Горох	-	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		100	5-10
Фенхель	Ломтики	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		100	10-14
Овощной флан	-	Форма для водяной бани 1,5 л + перфорированная вставка высотой 2		100	50-70
Зеленая фасоль	-	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		100	20-25
Морковь	Ломтики	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		100	10-20
Кольраби	Ломтики	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		100	20-25
Лук-порей	Ломтики	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		100	6-9

Кукуруза	Целое	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		100	25-35
Швейцарская капуста	Полоски	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		100	8-10
Спаржа, зеленая	Целое	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		100	7-12
Спаржа, белая	Целое	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		100	10-15
Шпинат	-	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		100	2-3
Романеско	Ломтики	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		100	8-10
Брюссельская капуста	Ломтики	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		100	20-30
Свекла	Целиком	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		100	40-50
Краснокочанная капуста	Целое	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		100	30-35
Белокочанная капуста / капуста	Целое	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		100	25-35
Кабачок		Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		100	3-4
Сладкий горошек	-	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		100	8-12

15.4 Гарниры и бобовые

Рекомендуемые настройки для гарниров и бобовых.

Приготовление гарниров и бобовых

1. добавьте воду или жидкость в указанном соотношении добавьте воду или жидкость.
   Пример: 1:1,5 = на каждые 100 г риса добавьте 150 мл жидкости.
2. Установите прибор в соответствии с рекомендуемыми настройками

Гарниры и бобовые

Продукт	Соотношение	Аксессуары/ Посуда	Высота установки	Тип нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин.
Картофель в мундире (среднего размера)	-	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		100	35-45
Отварной картофель	-	Перфорированный +неперфорированный контейнер для паров	2+1		100	20-25
Коричневый рис	1:1,5	Неперфорированный контейнер для паров	2		100	35-45
Длиннозерный рис	1:1,5	Неперфорированный контейнер для паров	2		100	20-30

Рис басмати	1:1,5	Неперфорированный контейнер для паров	2		100	20-30
Отварной рис	1:1,5	Неперфорированный контейнер для паров	2		100	15-20
Ризотто	1:2	Неперфорированный контейнер для паров	2		100	30-35
Дисковые линзы	1:2	Неперфорированный контейнер для паров	2		100	35-50
Семена белой фасоли, предварительно замоченные	1:2	Неперфорированный контейнер для паров	2		100	65-75
Кускус	1:1	Неперфорированный контейнер для паров	2		100	6-10
Зеленая полба, молотая	1:2,5	Неперфорированный контейнер для паров	2		100	15-20
Пшено, цельное	1:2,5	Неперфорированный контейнер для паров	2		100	25-35
Пшеница, цельная	1:1	Неперфорированный контейнер для паров	2		100	60-70
Пельмени	-	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		100	20-25

15.5 Птица и мясо

Рекомендации по выбору птицы и мяса

Птица

Продукт	**Вес**	**Аксессуары для посуды**	**Высота установки**	**Тип нагрева**	**Температура в °C**	**Время приготовления в мин.**
Куриная грудка	0,15 кг каждый	Неперфорированный контейнер для паров	2		100	15-25
Утиная грудка	0,35 кг каждый	Неперфорированный контейнер для паров	2		100	12-18

Говядина

Продукт	**Вес**	**Аксессуары для посуды**	**Высота установки**	**Тип нагрева**	**Температура в °C**	**Время приготовления в мин.**
Плоский ростбиф, средний	1 кг	Неперфорированный контейнер для паров	2		100	25-35
Высокий ростбиф, средний	1 кг	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	3+1		100	30-40

Свинина

Продукт	Вес	Аксессуары для посуды	Высота установки	Тип нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин.
Филе свинины	0,5 кг	Неперфорированный контейнер для паров	2		100	16-20
Медальоны из свинины	Толщина около 3 см	Неперфорированный контейнер для паров	2		100	10-12
Копченые свиные ребрышки	Ломтиками		2		100	15-20

Сосиски

Продукт	Аксессуары/ Посуда	Высота установки	Тип нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин.
Венские сосиски	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		80-90	12-18
Белые колбаски	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		80-90	20-25

15.6 Рыба

Рекомендуемые настройки для приготовления рыбы и мидий.

Рыба

Продукт	Вес	Аксессуары для посуды	Высота установки	Тип нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин.
Дорадо, целиком	0,3 кг каждый	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		80-90	15-25
Филе Дорадо	0,15 кг каждый	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		80-90	10-20
Рыбный террин		Неперфорированный контейнер для паров	2		70-80	40-80
Форель, целая	0,2 кг каждый	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		80-90	12-15
Филе трески	0,15 кг каждый	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		80-90	10-14
Филе лосося	0,15 кг каждый	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		100	8-10
Мидии	1,5 кг	Неперфорированный контейнер для паров	2		100	10-15
Филе красной рыбы	0,15 кг каждый	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		80-90	10-20
Рулеты с начинкой		Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		80-90	10-20

15.7 Гарниры для супа, прочие

Продукт	Аксессуары/ Посуда	Высота установки	Тип нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин.
Эгг-ног	Неперфорированный контейнер для паров	2		90	15-20
Пельмени из манки	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		90-95	7-10
Твердые вареные яйца (размер M, макс. 1,8 кг)	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		100	10-12
Сваренные вкрутую Яйца (размер M, макс. 1 кг)	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		100	6-8

15.8 Десерты, компоты

Рекомендуемые настройки для приготовления десертов и тушеных фруктов.

Приготовление компота

1. взвесьте фрукты.
2. добавьте примерно 1/3 часть воды.
3. добавьте сахар и специи по вкусу.
4. установите прибор в соответствии с рекомендуемой настройкой.

Приготовление рисового пудинга

1. взвесьте рис.
2. добавьте 2,5 раза больше молока.
3. вылейте рис и молоко в миску на высоту не более 2,5 см.
4. установите прибор в соответствии с рекомендуемой настройкой.
5. перемешайте рисовый пудинг после приготовления.

✓Рисовый пудинг впитает оставшееся молоко.

Приготовление йогурта

1. Нагрейте молоко на конфорке до 90 °C. Затем дайте остыть до 40 °C.
   Если вы используете молоко УВТ, нагрейте его до 40 °C. Этой температуры достаточно для УВТ-молока.
2. Размешайте в молоке 150 г йогурта (температура холодильника).
3. Разлейте смесь по чашкам или маленьким стаканам и накройте пленкой.
4. Поместите перфорированную корзину для пароварки в камеру.
5. Поместите чашки или стаканы в перфорированный контейнер для приготовления на пару.
6. Установите прибор в соответствии с рекомендуемыми настройками.
7. После приготовления дайте йогурту остыть в холодильнике.

Десерты, компот

Продукт	Аксессуары/ Посуда	Тип нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин.
Дрожжевые пельмени	Неперфорированный контейнер для паров		100	20-25
Кремовая карамель	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		80	15-20
Рисовый пудинг	Неперфорированный контейнер для паров		100	23-35
Йогурт	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров		40	300-360
Тушеные яблоки	Неперфорированный контейнер для паров		100	10-15
Грушевый компот	Неперфорированный контейнер для паров		100	10-15
Вишневый компот	Неперфорированный контейнер для паров		100	10-15
Компот из ревеня	Неперфорированный контейнер для паров		100	10-15
Сливовый компот	Неперфорированный контейнер для паров		100	15-20

15.9 Регенерация

Функция Regenerate бережно разогревает холодную пищу. Блюда выглядят так, как будто они только что приготовлены.

Регенерация
Регенерация бережно разогревает пищу. На вкус и вид они выглядят как свежеприготовленные.

Продукт	Аксессуары/ Посуда	Высота установки	Тип нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин.
Овощи	Неперфорированный контейнер для паров	2		100	12-15
Макароны, картофель, рис	Неперфорированный контейнер для паров	2		100	5-25

15.10 Размораживание

Функция размораживания паром подходит для размораживания замороженных овощей и фруктов.
Мясо и рыбу лучше всего размораживать в холодильнике.
Если вы хотите сохранить жидкость в замороженном продукте, например, в замороженном шпинате со сливками, используйте неперфорированный контейнер для пара.

Примечания

- Время, указанное в таблице, является ориентировочным и зависит от качества, температуры замораживания (-18 °C) и консистенции продуктов. В таблице указаны диапазоны времени. Сначала установите более короткое время приготовления и при необходимости увеличьте его.
- Плоские или порционные продукты размораживаются быстрее, чем продукты, замороженные в блоках.

Размораживание замороженных продуктов

1. Извлеките замороженные продукты из упаковки.
2. Поместите замороженные продукты в перфорированную корзину-пароварку.
3. Вставьте перфорированный контейнер для приготовления на пару в пространство для приготовления и установите под ним неперфорированный контейнер для приготовления на пару.

✓Продукты не находятся в воде для размораживания, а капающая жидкость остается в неперфорированном контейнере для пара.

4. Установите прибор в соответствии с рекомендуемыми настройками.

Размораживание

Продукт	Вес	Аксессуары для посуды	Высота установки	Тип нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин.
Мягкие фрукты	0,5 кг	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		50-55	15-20
Овощи	0,5 кг	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		40-50	15-50

15.11 Выжимание сока

Рекомендуемые настройки для приготовления сока из ягод.

Приготовление сока из ягод

1. Положите ягоды в миску и добавьте сахар.
2. Оставьте смесь стоять не менее часа, чтобы ягоды пустили сок.
3. Засыпьте ягоды в перфорированную корзину пароварки и установите ее на уровне 2.
4. Чтобы собрать сок, установите неперфорированный контейнер для пара на один уровень ниже.
5. Установите прибор в соответствии с рекомендуемыми настройками.
6. По окончании времени приготовления выложите ягоды на салфетку и выжмите оставшийся сок.
7. Просушите место приготовления.

Выжимание сока

Продукт	Аксессуары для посуды	Высота установки	Тип нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин.
Малина	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		100	30-45
Смородина	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		100	40-50

15.12 Консервирование

Сохраняйте фрукты и овощи, нагревая их и герметично укупоривая в банки.
Сохраняйте свежие продукты. Длительное хранение снижает содержание витаминов, и продукты легче подвергаются брожению.

- Используйте только те овощи и фрукты, которые находятся в идеальном состоянии.
- Вы не можете консервировать следующие продукты с помощью вашего прибора: содержимое консервных банок, мясо, рыба или паштеты.
- Банки для консервирования, резиновые кольца, зажимы и пружины.

Консервирование овощей и фруктов

Необходимые условия: проверьте банки для консервирования, резиновые кольца, зажимы и пружины.

1. Тщательно вымойте резиновые кольца и банки горячей водой.
   Банки можно стерилизовать с помощью прибора. → *стр. 14*
2. Вставьте перфорированный контейнер для пара в варочное пространство
3. Поместите подготовленные банки в перфорированный контейнер для пара.
   Банки не должны касаться друг друга.
4. Откройте дверцу прибора по истечении указанного времени приготовления. 5.
5. Не вынимайте банки для консервирования из прибора, пока они полностью не остынут.

Консервирование
Рекомендуемые настройки для приготовления на пару.

Продукт	Аксессуары для посуды	Высота установки	Тип нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин.
Овощи	Банки для консервирования объемом 1 литр	2		100	30-120
Косточковые фрукты	Банки для консервирования объемом 1 литр	2		100	25-30
Фрукты	Банки для консервирования объемом 1 литр	2		100	25-30

15.13 Оставляем тесто подниматься

Рекомендуемые настройки для подъема теста.
Дрожжевое тесто в вашем приборе поднимается быстрее, чем при комнатной температуре.

Оставляем тесто подниматься

1. Вставьте перфорированный паровой поддон в рабочую камеру.
   Вы можете свободно выбирать высоту установки перфорированной корзины для пароварки.
2. Поместите чашу с тестом в перфорированную паровую корзину. Не накрывайте тесто.
3. Установите прибор в соответствии с рекомендуемыми настройками.

Дрожжевое тесто

Продукт	Вес	Аксессуары для посуды	Тип нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин.
Дрожжевое тесто	1 кг	Чаша + перфорированный контейнер для пара		50-55	15-20

15.14 Замороженные продукты

Следуйте инструкциям производителя на упаковке. Указанное время приготовления относится к помещению в холодную варочную камеру.

Размораживание и разогрев замороженных продуктов

Продукт	Аксессуары для посуды	Высота установки	Тип нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин.
Паста, свежая, охлажденный	неперфорированный контейнер для паров	2		100	5-10
Форель	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		80-100	20-25
Филе лосося	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		80-100	20-25
Брокколи	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		100	6-10
Цветная капуста	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		100	5-8
Фасоль	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		100	6-10
Горох	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		100	5-12
Морковь	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		100	4-6
Смесь овощей	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		100	6-10
Брюссельская капуста	Перфорированный + неперфорированный контейнер для паров	2+1		100	5-10

15.15 Отчеты о тестировании

Эти обзоры были созданы для испытательных институтов, чтобы облегчить испытания устройства в соответствии с EN 60350-1:2013 или IEC 60350-1:2011 и в соответствии со стандартом EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Установка рекомендаций для тестовых блюд

Продукт	Аксессуары для посуды	Высота установки	Тип нагрева	Температура в °C	Время приготовления в мин.
Брокколи (распределение пара)	перфорированный + неперфорированный	2+1		100	7-9
Брокколи (подача пара)	перфорированный + неперфорированный	2+1		100	7-9
Горох (максимальная нагрузка)	перфорированный + неперфорированный	2+1		100	5-12

16 Обслуживание клиентов

Вы можете получить функционально значимые оригинальные запасные части согласно соответствующему Положению об экодизайне в нашем отделе обслуживания клиентов в течение как минимум 10 лет с момента выпуска вашего прибора на рынок в Европейской экономической зоне.
Примечание: Обслуживание клиентов является бесплатным в соответствии с условиями гарантии производителя.
Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить в нашей службе поддержки, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.
При обращении в службу поддержки вам понадобится номер изделия (E №) и серийный номер (FD) вашего прибора.
Контактные данные службы поддержки вы найдете в прилагаемом каталоге службы поддержки или на нашем веб-сайте.

Данное изделие содержит источники света класса энергоэффективности G.

16.1 Номер изделия (E №) и производственный номер (FD)

Номер изделия (E №) и производственный номер (FD) указаны на фирменной табличке прибора.
Табличку с номерами вы найдете, открыв дверцу прибора.



Вы можете записать данные своего устройства и номер телефона службы поддержки, чтобы потом быстро найти их.

17 Инструкции по сборке

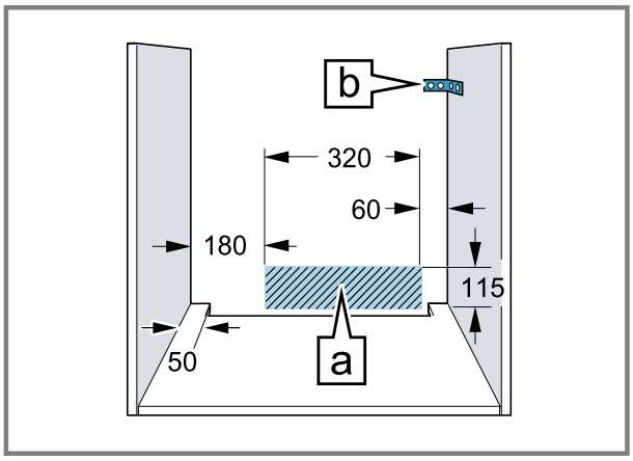
Соблюдайте эту информацию при установке устройства.



17.1 Общие указания по установке

Перед началом установки прибора соблюдайте данные инструкции.

- Только профессиональный монтаж в соответствии с данной инструкцией по монтажу гарантирует безопасную эксплуатацию. Установщик несет ответственность за любой ущерб, вызванный неправильной установкой.
- Проверьте прибор после распаковки.
  Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.
- Перед вводом в эксплуатацию удалите упаковочный материал и клейкую пленку с варочной камеры и дверцы.
- Соблюдайте требования монтажных листов при установке аксессуаров.
- Встроенная мебель должна быть устойчива к температуре до 95 °C, соседние мебельные фасады - до 70 °C.
- Не устанавливайте прибор за декоративной или мебельной дверцей. Существует риск перегрева.
- Перед установкой прибора выполните вырезку мебели. Удалите стружку. Функционирование электрических компонентов может быть нарушено.
- Коробка подключения прибора должна быть расположена в заштрихованной зоне или за пределами монтажного пространства.
  Неприкрепленная мебель должна быть закреплена на стене с помощью стандартного кронштейна.



- Во избежание порезов надевайте защитные перчатки. Детали, доступные при установке, могут иметь острые края.
- Размеры изображений в мм.

⚠ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Опасность из-за магнетизма!
В панели управления или элементах управления используются постоянные магниты. Они могут влиять на электронные имплантаты, например, кардиостимуляторы или инсулиновые помпы.

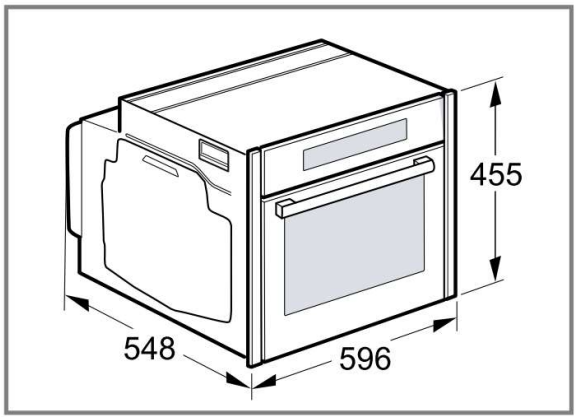
► При установке электронных имплантатов соблюдайте расстояние не менее 10 см от панели управления или элементов управления.

⚠ВНИМАНИЕ - Опасность пожара!
Использование удлиненного сетевого кабеля и несанкционированных адаптеров опасно.
► Не используйте несколько розеток.
► Используйте только сертифицированные удлинительные кабели, имеющие минимальное сечение 1,5 мм² и отвечающие соответствующим национальным требованиям безопасности.
► Если сетевой соединительный кабель слишком короткий, обратитесь в сервисную службу.
► Используйте только адаптеры, одобренные производителем.

ОСТОРОЖНО!
Переноска прибора за ручку дверцы может привести к ее поломке. Дверная ручка не выдержит веса прибора.
- Не переносите и не держите прибор за дверную ручку.

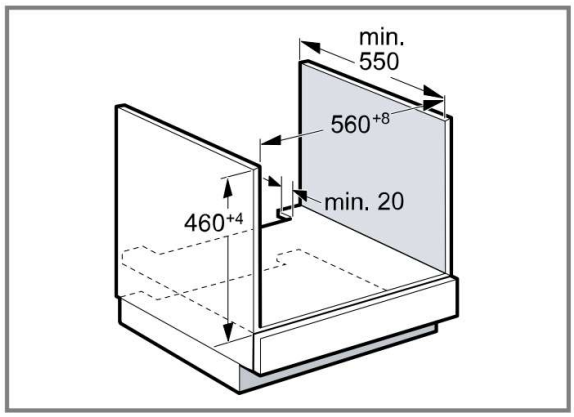
17.2 Размеры прибора

Здесь указаны размеры прибора.



17.3 Установка под столешницей

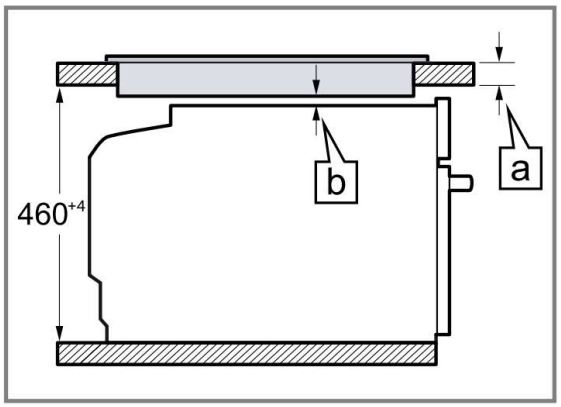
При установке под столешницей соблюдайте монтажные размеры и инструкции по установке.



- Для вентиляции прибора промежуточная полка должна иметь вентиляционный вырез.
- Столешница должна быть прикреплена к встроенному прибору.
- Соблюдайте все инструкции по установке варочной панели.
- Соблюдайте любые отклонения от национальных инструкций по установке варочной панели.

17.4 Установка под варочной панелью

При установке прибора под варочной панелью необходимо соблюдать минимальные размеры, включая, при необходимости, подконструкцию.

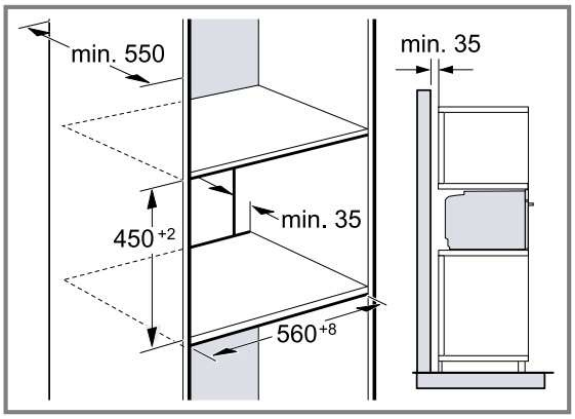


Минимальная толщина столешницы b зависит от требуемого минимального расстояния a.

Тип варочной панели	a установлен в мм	a зазор в мм	b в мм
Индукционная варочная панель	42	43	5
Индукционная варочная панель с полной поверхностью	52	53	5
Газовая варочная панель	32	43	5
Электрическая варочная панель	32	35	2

17.5 Установка в высокий шкаф

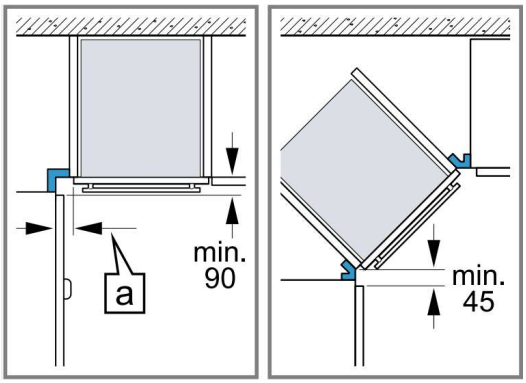
При установке в кладовую соблюдайте размеры и инструкции по монтажу.



- Для вентиляции прибора промежуточные полки должны иметь вентиляционные вырезы.
- Если помимо задних панелей элементов у шкафа есть еще одна задняя панель, ее необходимо снять.
- Устанавливайте прибор достаточно высоко, чтобы можно было легко снять аксессуары.

17.6 Установка в угол

При угловом монтаже соблюдайте монтажные размеры и инструкции по монтажу.



- Чтобы обеспечить возможность открывания дверцы прибора, соблюдайте минимальные размеры для угловой установки. Размер зависит от толщины передней панели прибора и ручки.

17.7 Электрическое подключение

Соблюдайте данные инструкции для безопасного электрического подключения прибора.

- Прибор соответствует классу защиты I и может эксплуатироваться только при наличии защитного проводника.
- Предохранитель должен соответствовать номинальной мощности, указанной на табличке, и местным нормам.
- Во время всех монтажных работ прибор должен быть обесточен.
- Прибор можно подключать только с помощью прилагаемого соединительного кабеля.
- Соединительный кабель должен быть вставлен в заднюю панель прибора до щелчка. Соединительный кабель длиной 3 м можно приобрести в сервисной службе.
- Соединительный кабель можно заменить только оригинальным кабелем. Его можно приобрести в сервисной службе.
- При монтаже необходимо обеспечить защиту от случайного прикосновения.

Подключите прибор к электричеству с помощью штекера с заземляющим контактом

Примечание: Прибор можно подключать только к правильно установленной заземленной розетке.

► Вставьте вилку в заземленную розетку.
Если прибор установлен, вилка сетевого кабеля должна быть в свободном доступе.
Если свободный доступ к вилке сетевого кабеля невозможен, в соответствии с правилами монтажа в стационарной электроустановке должно быть установлено всеполюсное размыкающее устройство.

Подключение прибора к электрической сети без защитной вилки

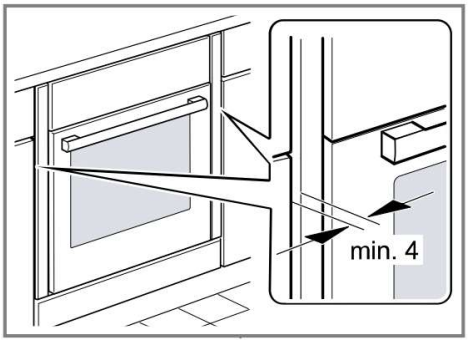
Примечание: подключать прибор может только уполномоченный специалист. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильным подключением.
В соответствии с правилами монтажа в стационарной электроустановке должно быть установлено всеполюсное разделительное устройство.

1. определите фазовый и нулевой («нулевой») проводники в распределительной коробке.
   При неправильном подключении прибор может быть поврежден.
2. подключите в соответствии со схемой подключения.
   Напряжение см. на заводской табличке.
3. подключите провода сетевого соединительного кабеля в соответствии с цветовой маркировкой:
   - зелено-желтый = защитный проводник
   - синий = нейтральный («нулевой») проводник
   - коричневый = фаза (внешний проводник).

17.8 Установка устройства

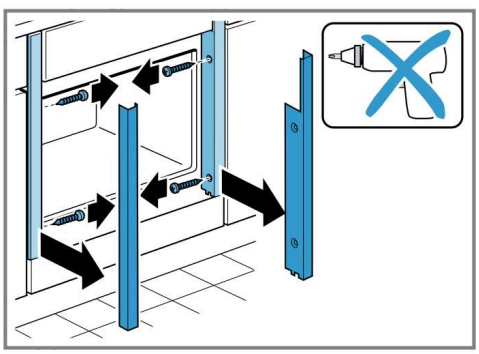
Примечание: не закрепляйте панели с помощью аккумуляторной отвертки. Крышки могут быть повреждены.

1. Вставьте прибор до упора. Не перегибайте и не защемляйте соединительный кабель, не проводите его по острым краям.
2. Выровняйте устройство по центру

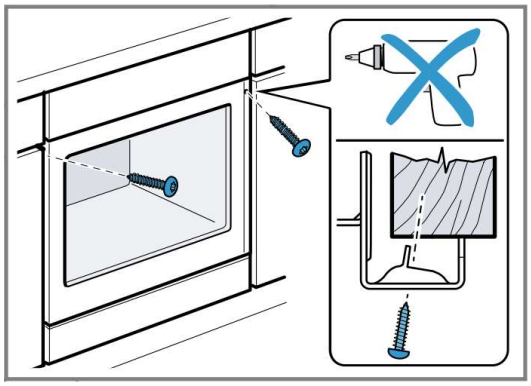


Между прибором и соседними мебельными фасадами должен быть воздушный зазор не менее 4 мм.

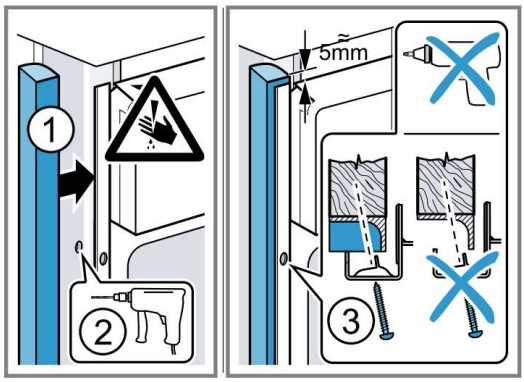
3. откройте дверцу прибора и отвинтите панели слева и справа.



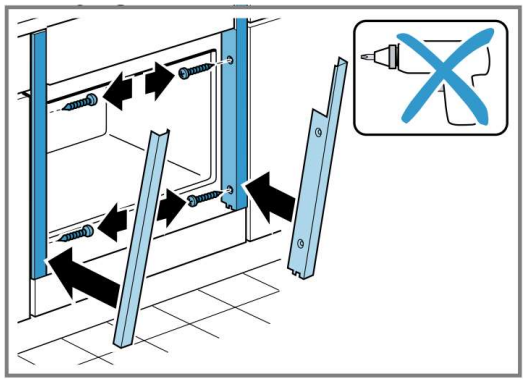
4. Закройте дверцу прибора.
5. Закрутите винт.



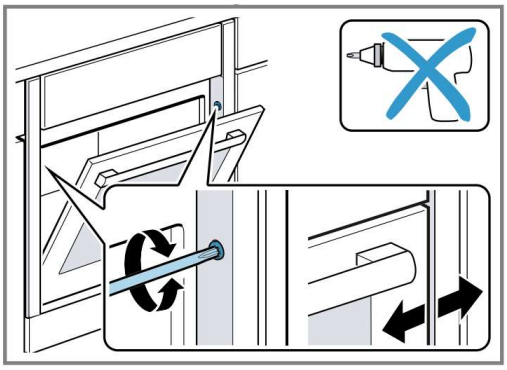
6. Для кухонь без ручек с вертикальным молдингом для ручек:
   - Прикрепите подходящий заполнитель, чтобы закрыть острые края и обеспечить надежную установку.
   - Предварительно просверлите алюминиевые профили для создания винтового соединения.
   - Закрепите прибор с помощью подходящего винта.



7. Установите крышки и прикрутите их сначала сверху, затем снизу.



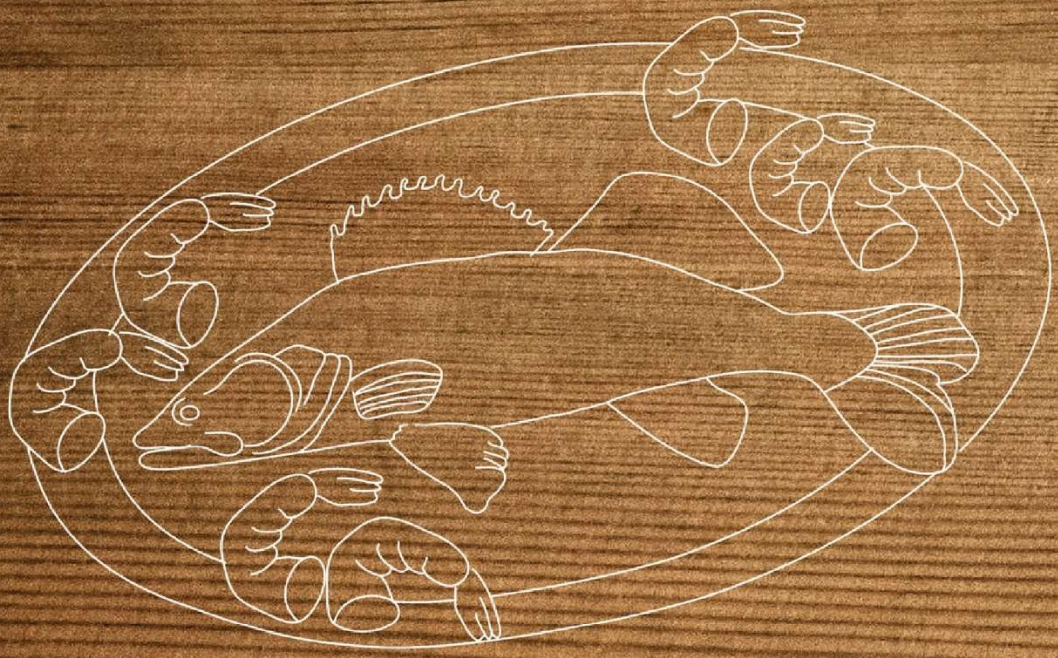
8. При необходимости отрегулируйте зазор между дверцей прибора и боковыми панелями с помощью верхнего винта слева и справа.



Примечание: Зазор между столешницей и прибором не должен закрываться дополнительными молдингами.
На боковых стенках шкафа-трансформера не должно быть никаких теплозащитных элементов.

17.9 Снятие прибора

1. Обесточьте прибор.
2. Откройте дверцу прибора и отвинтите панели слева и справа.
3. Ослабьте крепежные винты.
4. Слегка приподнимите прибор и полностью вытащите его.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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

9001589386
020718
ru