



















ΠΑΡΗΑ ΦΥΡΗΑ ΖΑ ΒΑΡΕΗΕ

[bg] Ρ΢ΚΟΒΟΔΣΤΒΟ

C15DR00N0

Съдържание

	Използване по предназначение	4
	Важни указания за безопасност	4
	Причини за повредите	5
	Опазване на околната среда	6
	Съвети за пестене на енергия	6
	Изхвърлете като пазите околната среда	6
	Запознаване с уреда	7
	Обслужващ панел	7
	Обслужващи елементи	7
	Основно меню	7
	Меню Задушаване на пара	8
	Функции на камерата	8
	Допълнителни принадлежности	8
	Доставени принадлежности	8
	Вкарване на допълнителни принадлежности	9
	Специални принадлежности	9
	Преди да започнете работа за първи път	10
	Преди първото въвеждане в експлоатация	10
	Първо пускане в експлоатация	10
	Калибриране на уреда и почистване на камерата	10
	Почистване на принадлежностите	11
	Обслужване на уреда	11
	Включване и изключване на уреда	11
	Пълнене на резервоара за вода	11
	Настройване и стартиране на работата на уреда	12
	Промяна или прекъсване на работата на уреда	12
	След всяка работа	13
	Времеви функции	13
	Показване и скриване на функциите за време	13
	Настройка на таймера	13
	Настройка на продължителността	14
	Отложен старт - "Свършва в"	14
	Проверка, промяна или изтриване на настройките	14
	Програми	14
	Избор на програма	14
	Указания за програмите	14
	Таблица	15
	Защита от деца	17
	Автоматично предпазно устройство за деца	17
	Еднократна защита от деца	17
	Основни настройки	17
	Промяна на основните настройки	17
	Списък на основните настройки	17
	Почистване	18
	Препарат за миене	18
	Почистване от котлен камък	19
	Откачване и закачване на вратата на уреда	19
	Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата	20
	Повреда, какво да направим?	21
	Таблица с повредите	21
	Смяна на крушката в камерата	22
	Смяна на стъкленото покритие или уплътненията	23
	Смяна на уплътнението на вратата	23
	Служба обслужване на клиенти	24
	Номер на изделието и дата на производство	24
	Таблицы и съвети	24
	Допълнителни принадлежности	24
	Съдове	24
	Време на готвене и количество	24
	Разпределяйте хранителните продукти равномерно	24
	Чувствителни към натиск хранителни продукти	24
	Готвене на меню	25
	Зеленчуци	25
	Гарнитури и шушулкови растения	26
	Птици и месо	26
	Риба	27
	Застройки за супи, други	28
	Десерти, компот	28
	Регенериране на ястия	28
	Размразяване	29
	Степен на готвене	29
	Изстискване на сока	29
	Консервиране	29
	Замразени продукти	30
	Тестови ястия	30

Допълнителна информация за продукти, принадлежности, резервни части и сервиси ще намерите в интернет: www.neff-international.com и онлайн-магазина: www.neff-eshop.com



Използване по предназначение

Внимателно прочетете това ръководство. Само тогава можете да използвате уреда си безопасно и правилно. Ръководството за употреба и монтаж да се съхранява за по-късна употреба или за следващия собственик.

Този уред е предназначен само за вграждане. Спазвайте специалното ръководство за монтаж.

Проверете уреда след разопаковането. При транспортни повреди не включвайте.

Само оправомощен специалист може да свързва уреди без щепсел към мрежата. При щети поради погрешно свързване гаранцията е невалидна.

Този уред е предназначен само за домакински нужди и за битова употреба. Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки. Не оставяйте без надзор уреда по време на работа. Използвайте уреда само в затворени помещения.

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 2000 метра над морското равнище.

Уредът може да се използва от деца на и над 8 години и от лица с намалени физически, ментални и сензорни възможности или с недостатъчен опит и/или знания, само когато те са под наблюдение на лице, отговорност за сигурността им или са получили от него разяснения относно безопасната работа с уреда и са разбрали произтичащите опасности от това.

С уреда не трябва да играят деца. Почистването и обслужването от ползвателя не трябва да се извършват от деца, освен ако са по-големи от 15 години и са под наблюдение.

Деца, които са по-малки от 8 години, трябва да се държат надалеч от уреда и свързващия проводник.

Винаги вкарвайте принадлежностите по правилния начин в камерата.

→ "Допълнителни принадлежности" на страница 8



Важни указания за безопасност

⚠ Предупреждение – Опасност от изгаряне!

- Уредът се нагрява много. Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи. Винаги оставяйте уреда да се охлади. Дръжте децата далеч от уреда.
- Допълнителните принадлежности или кухненските съдове стават много горещи. Горещите допълнителни принадлежности или кухненски съдове изваждайте винаги с топлозащитни ръкавици от камерата.
- По време на работа може да излезе гореща пара. Не докосвайте отворите за проветрение. Пазете децата надалеч.

⚠ Предупреждение – Опасност от попарване!

- Достъпните части се нагряват по време на работа. Никога не докосвайте горещите части. Дръжте децата далеч от уреда.
- При наличие на вода в горещата камера може да се получи гореща водна пара. Никога не изсипвайте вода в горещата камера.
- При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Парата според температурата не е видима. При отваряне не стойте твърде близо до уреда. Внимателно отваряйте вратата на уреда. Пазете децата надалеч.
- Водата в купата на изпарителя е гореща и след изключване. Купата на изпарителя да не се изпразва веднага след изключването. Преди почистване оставяйте уреда да се охлади.
- При изваждане на допълнителните принадлежности може да прелее гореща течност. Внимателно изваждайте горещите допълнителни принадлежности само с ръкавица за фурна.

⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!

- Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъргало за стъкло, остри или драскащи почистващи препарати.

- Запалимите течности могат да се възпламенят в горещата камера (детонация). Не наливайте запалими течности (напр. алкохолни напитки) в резервоара за вода. В резервоара за вода наливайте изключително и само вода или препоръчан от нас разтвор за котлен камък.

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!

- Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- При топли части на уреда изолацията на кабела на електроуредите може да се стопи. Никога не оставяйте свързващия кабел на електроуредите да влиза в контакт с горещи части на уреда.
- Проникващата влага може да предизвика токов удар. Не използвайте водоструйка или пароструйка.
- При смяна на лампата в камерата контактите на фасунгата на лампата са заредени с електричество. Преди смяната изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя в кутията с предпазители.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Свържете се със службата за обслужване на клиенти.

🔧 Причини за повредите

Внимание!

- Принадлежности, фолио, хартия за печене или съдове върху дъното на фурната: Не поставяйте принадлежности на дъното на фурната. Дъното на фурната да не се покрива с фолио, независимо от какъв вид, или с хартия за печене. Подът на камерата и купата на изпарителя трябва винаги да остават свободни. Задържане на топлина може да повреди уреда. Поставяйте съдовете винаги в перфориран съд за готвене.
- Алюминиевото фолио в камерата не бива да влиза в контакт със стъклото на вратата. Могат да възникнат трайни оцветявания по стъклото на вратата.
- Съдове: съдът трябва да е топло- и пароустойчив.
- Съдове с петна от ръжда: Не използвайте съдове с петна от ръжда. Дори и най-малките петна могат да доведат до корозия в камерата.
- Оттичаща се влага: При готвенето на пара с перфориран съд за готвене винаги отдолу вкарвайте тавата за печене, универсалната тава или съд за готвене без отвори. Изтичащата течност се улавя.
- Влага в камерата: задържането на влага за по-дълго време в камерата може да доведе до корозия. След употреба подсушете камерата. Не съхранявайте влажни хранителни продукти в затворената камера за готвене за продължително време. Не съхранявайте ястия в камерата.
- Силно замърсено уплътнение: Ако уплътнението на вратата е силно замърсено, вратата на уреда вече не може да се затвори добре при работа. Съседните мебелни повърхности могат да бъдат повредени. Винаги поддържайте уплътнението чисто. Никога не използвайте уреда с повредено уплътнение или без уплътнение. → "Почистване" на страница 18
- Врата на уреда като място за сядане или като поставка: Не се облягайте, сядайте или увесвайте на вратата на уреда. Не оставяйте кухненски съдове или допълнителни принадлежности на вратата на уреда.
- Вкарайте допълнителните принадлежности: Според типа на уреда допълнителните принадлежности могат да надраскат стъклото на вратата при затварянето на вратата на уреда. Винаги вкарвайте докрай в камерата допълнителните принадлежности.
- Транспортиране на уреда: Уредът да не се носи или държи за дръжката на вратата. Вратата на дръжката не издържа теглото на уреда и може да се счупи.
- Поддръжка на уреда: Камерата на Вашия уред е от висококачествена неръждаема стомана. Чрез погрешна поддръжка в камерата може да се образува корозия. Спазвайте съветите за поддръжка и почистване в ръководството за употреба. Отстранявайте мръсотията от камерата непосредствено след охлаждането на уреда.
- Гореща вода в резервоара за вода: Горещата вода може да повреди системата за пара. Наливайте изключително и само студена вода в резервоара за вода.
- Разтвор за котлен камък: Не поставяйте разтвор за котлен камък върху пулта за управление или други чувствителни повърхности по уреда. Повърхностите ще се повредят. Ако обаче това се случи, отстранете разтвора за котлен камък веднага с вода.

- Почистване на водния резервоар: Водният резервоар да не се почиства в съдомиялна машина. Водният резервоар в противен случай се поврежда. Почиствайте резервоара за вода с мека кърпа и обикновен миещ препарат.



Опазване на околната среда

Вашият нов уред е особено енергийноефикасен. Тук ще получите съвети за пестене на още повече енергия при работата с Вашия уред и за правилното изхвърляне на уреда.

Съвети за пестене на енергия

- Подгрявайте уреда само тогава, когато е указано в таблиците на ръководството за експлоатация или в рецептата.
- Отваряйте вратата на уреда при работа възможно по-рядко.
- При задушаване можете да готвите едновременно на няколко нива. При храни с различни времена на готвене вкарвайте храната с най-дълго време първа.

Изхвърлете като пазите околната среда

Дайте опаковката на отпадъци по екологосъобразен начин.



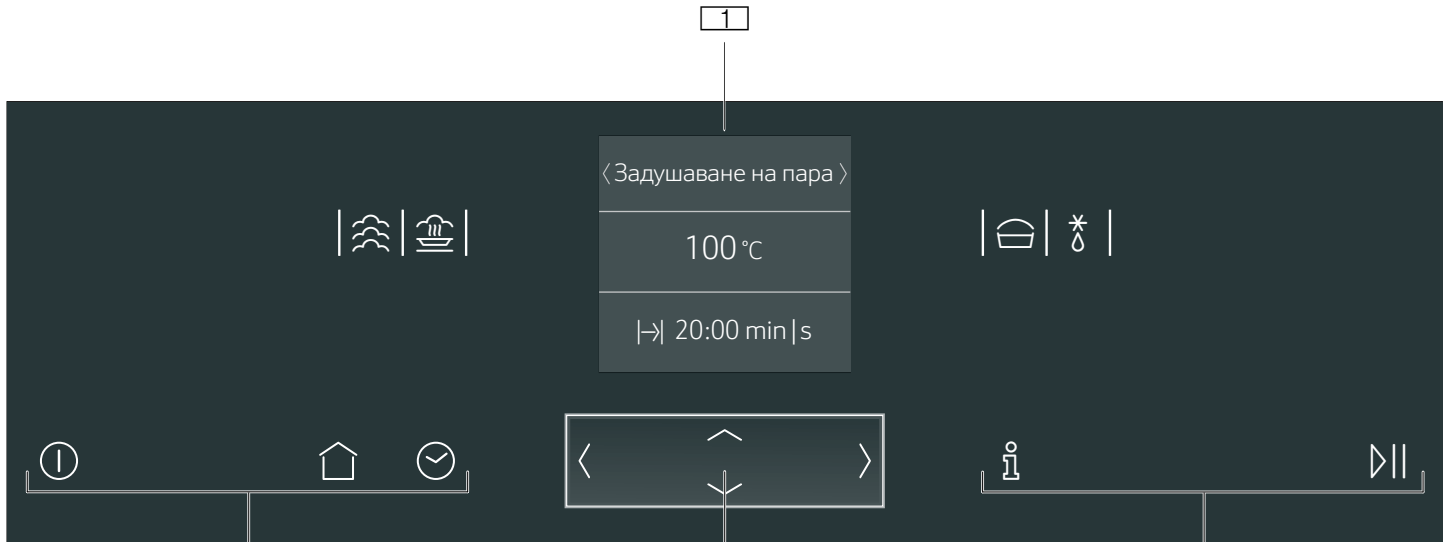
Уредът е обозначен в съответствие с директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Директивата дава рамката, която е валидна за връщането и повторното преработване на старите уреди в границите на Европейския съюз.

Запознаване с уреда

В тази глава ще ви обясним показанията и обслужващите елементи. Освен това ще се запознаете с различните функции на вашия уред.


Указание: Според типа на уреда са възможни отклонения в цветовете и детайлите.



- 1 Дисплей
- 2 Сензорни бутони
- 3 Елемент за управление ShiftControl

Обслужващ панел

Чрез обслужващия панел настройвате с помощта на бутоните и един въртящ се превключвател различните функции на вашия уред. Дисплеят ви показва текущите настройки.





-  Старт/Стоп Стартиране или спиране на работа
→ "Настройване и стартиране на работата на уреда" на страница 12

Обслужващи елементи

С елементите за обслужване можете лесно и директно да настройвате вашия уред.

Сензорни бутони

Под сензорните бутони има сензори. За да изберете функцията, докоснете съответния сензорен бутон.

Сензорен бутон	Употреба
 вкл/изкл	Включване и изключване на уреда → "Включване и изключване на уреда" на страница 11
	Избиране на работни режими и настройки → "Настройване и стартиране на работата на уреда" на страница 12
	Настройване на таймера, времетраенето или отложенят старт "Свършва в" → "Времеви функции" на страница 13
Функция за обезопасяване спрямо деца	Активиране или деактивиране на защитата от деца → "Защита от деца" на страница 17
	Скриване на допълнителна информация Показване на актуална температура → "Настройване и стартиране на работата на уреда" на страница 12


Елемент за управление ShiftControl


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




Бутон	Употреба
<	Вляво на дисплея преминете наляво
>	Вдясно на дисплея преминете надясно
^	Горе на дисплея преминете нагоре
v	Долу на дисплея преминете надолу

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

Основно меню





За да попаднете в главното меню, натиснете сензорния бутон .

Меню	Употреба
	Готвене на пара Настройте подходящия вид на загревяне с пара и стартирайте. → "Обслужване на уреда" на страница 11

	Програми за пара Пригответе ястия с пара. → "Програми" на страница 14
	Основни настройки Адаптиране индивидуално на настройките на уреда. → "Основни настройки" на страница 17
	Почистване от котлен камък → "Почистване" на страница 18

Меню Задушаване на пара

Вашият уред има различни видове на нагряване. След включване на уреда попадате директно в меню Задушаване на пара, в което ще откриете видовете на нагряване.

Вид нагряване	Температура	Употреба
	Готвене на пара 30-100 °C	За зеленчуци, риба, гарнитурни, за премахване на соковете на плодове и за бланширане
	Притопляне 80-100 °C	За ястия в чиния Готвеното се затопля щадящо. Чрез подаваната пара ястията не се изсушават
	Степен на готвене 30-50 °C	За тесто с мая Тестото твасва значително по-бързо отколкото при стайна температура. Повърхността на тестото не се изсушава
	Степен размразяване 30-60 °C	За зеленчуци и плодове Чрез влагата топлината се предава щадящо върху ястията. Ястията не изсъхват и не се деформират.

Функции на камерата

Функциите в камерата улесняват работата на вашия уред. Така например се осветява голяма площ от камерата и охлаждащ вентилатор пази уреда от прегряване.

Отваряне на вратата на уреда

Ако отворите вратата на уреда по време на режим на работа, то работата спира. При затваряне на вратата работата продължава.

Осветление на камерата

Ако отворите вратата на уреда, осветлението на камерата се включва. Ако вратата остане отворена за повече от 15 минути, осветлението отново се изключва.

При повечето режими на работа осветлението на камерата се включва, когато се започне режим на работа. Ако работата се прекрати, то се изключва.

Указание: В основните настройки можете да определите осветлението на камерата да не се включва при работа. → "Основни настройки" на страница 17

Охлаждащ вентилатор

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

Внимание!

Не покривайте вентилационните отвори. В противен случай уредът ще прегрее.

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

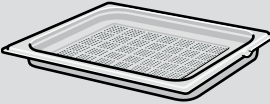

Указание: Колко дълго продължава работа вентилаторът може да се променя в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 17

Допълнителни принадлежности

Към вашия уред има различни принадлежности. Тук ще получите преглед на доставените принадлежности и тяхното правилно използване.

Доставени принадлежности

Вашият уред е оборудван със следните принадлежности:

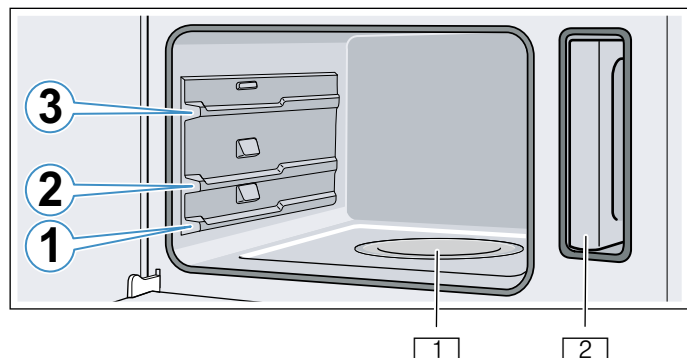
	Съд за готвене на пара, перф., разм. L за готвене на пара на цяла риба или големи количества зеленчуци, за изкарване на сока от плодове и др.
	Съд за готвене на пара, неперф., разм. L за улавяне на изтичаща мазнина при готвене на пара и за готвене на ориз, шушулки растения и зърнени храни

Използвайте само оригинални принадлежности. Те са специално пригодени за вашия уред.

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

Вкарване на допълнителни принадлежности

Камерата има 3 височини на вкарване. Височините на вкарване се броят отдолу нагоре.



- 1 Купа на изпарителя
- 2 Резервоар за вода в отвора на резервоара

Внимание!

Не поставяйте нищо директно върху пода на камерата. Не го покривайте с алуминиево фолио. Задържане на топлина може да повреди уреда. Подът на камерата и купата на изпарителя трябва винаги да остават свободни. Поставяйте съдовете винаги в перфориран съд за готвене.

Функция за фиксиране

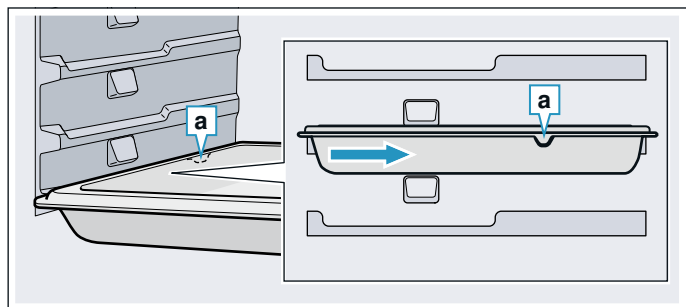
Допълнителните принадлежности могат да се изтеглят до половината преди да се застопорят. Функцията за фиксиране не позволява преобръщането на допълнителните принадлежности при изтегляне.

- Принадлещностите трябва да се вкарват правилно в камерата, за да функционира защитата от преобръщане.
- Избутвайте допълнителните принадлежности винаги докрай в камерата, така че те да не се допират до вратата на уреда.

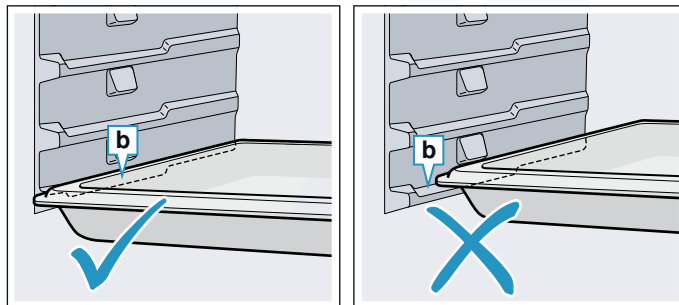
Вкарване на контейнера за пара

Указание

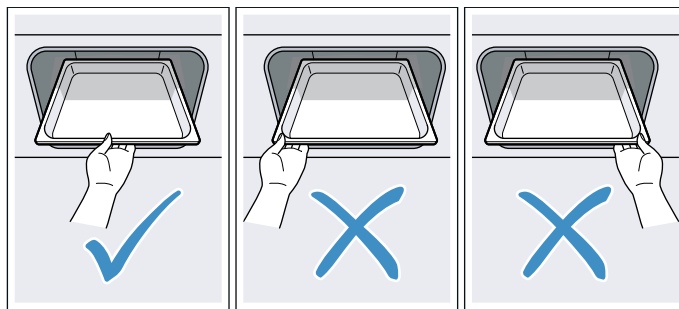
- Уверете се, че удебелението **a** е отзад и сочи надолу.



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



Хванете централно контейнера за пара и го вкарайте.



Специални принадлежности

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

Наличността, както и възможността за поръчване по интернет на специалното оборудване се различава за отделните страни. Моля, вижте следната информация за продажбите.

Указание: Всяка специална принадлежност не става за всеки уред. Моля, предоставяйте винаги при покупка точното означение (E-Nr.) на своя уред.

→ "Специализиран сервиз" на страница 24

Декоративна лайсна



Преди да започнете работа за първи път

Преди да можете да използвате своя нов уред, вие трябва да направите няколко настройки. Освен това почистете камерата и принадлежностите.

Преди първото въвеждане в експлоатация

Преди да извършите първото пускане в експлоатация, информирайте се при Вашето водоснабдително дружество за твърдостта на водата във Вашия водопровод.

За да може уредът надеждно да Ви напомня за приближаващото почистване на котления камък, трябва да настроите правилно диапазона на твърдост на водата.

Внимание!

Щети по уреда поради използване на неподходящи течности.

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

Указание

- Ако Вашата вода има голямо съдържание на котлен камък, ние Ви препоръчваме да използвате омекотена вода.
- Ако използвате изключително и само омекотена вода, в такъв случай можете да настроите диапазона на твърдост на водата на "омекотена".
- Ако използвате минерална вода, можете да настроите диапазона на твърдост на водата на "4 много твърда".
- Ако използвате минерална вода, то тя трябва да е негазирана.

Диапазон на твърдост на водата	Настройка
0	0 омекотена
1 (до 1,3 mmol/l)	1 мека
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 средна
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 твърда
4 (над 3,8 mmol/l)	4 много твърда

Първо пускане в експлоатация

Когато уредът е свързан към електрическата мрежа, на дисплея се показва първата настройка "Език".

Настройка на езика

1. С бутон \curvearrowright преминете в най-долния ред.
2. С бутон \langle или \rangle изберете език.
3. С бутон \curvearrowleft преминете назад към "Език".
4. С бутон \rangle изберете настройка.

Настройка на часа

1. С бутон \curvearrowright преминете в следващия ред.
2. С бутон \langle или \rangle изберете актуалния час.
3. Натиснете бутона \curvearrowleft .
4. С бутон \rangle изберете настройка.

Настройка на датата

1. С бутон \curvearrowright преминете в следващия ред.
2. С бутон \langle или \rangle изберете актуалния ден.
3. С бутон \curvearrowleft преминете назад към "Ден".
4. С бутон \rangle изберете настройка.
5. С бутон \curvearrowright преминете в следващия ред.
6. С бутон \langle или \rangle изберете актуалния месец.
7. С бутон \curvearrowleft преминете назад към "Месец".
8. С бутон \rangle изберете настройка.
9. С бутон \curvearrowright преминете в следващия ред.
10. С бутон \langle или \rangle изберете актуалната година.
11. С бутон \curvearrowleft преминете назад към "Година".
12. С бутон \rangle изберете настройка.

Настройване на твърдостта на водата

1. С бутон \curvearrowright преминете в най-долния ред.
2. С бутон \langle или \rangle изберете диапазон на твърдост на водата.
3. С бутон \curvearrowleft преминете назад към "Твърдост на водата".
4. С бутон \rangle приемете настройките.
Първото въвеждане в експлоатация е приключено.

Указание

- Вие можете да промените отново тези настройки по всяко време в основните настройки. → "Основни настройки" на страница 17
- След свързване на захранването или прекъсване на захранването на дисплея се показват настройките за първото пускане в експлоатация.

Калибриране на уреда и почистване на камерата

Температурата на завиране на водата зависи от налягането на въздуха. При калибрирането уредът се настройва за наляганията на мястото на монтаж. Това се случва по време на първото готвене с пара автоматично. При това се образува много пара.

Подготовка на калибрирането

1. Извадете от камерата принадлежностите.
2. Отстранете остатъците от опаковката като стиропор от камерата.
3. Преди калибрирането избършете гладките повърхности в камерата с мека, влажна кърпа.

Калибриране на уреда и почистване на камерата

Указание

- Калибрирането може да се стартира само ако камерата е студена (стайна температура).
- По време на калибриране не отваряйте вратата на уреда. Калибрирането в противен случай ще се прекъсне.

1. Включете уреда със сензорния бутон \odot .
2. Напълнете резервоара за вода. → "Пълнене на резервоара за вода" на страница 11
3. Настройте посочените вид на нагряване, температура и продължителност и стартирайте работата на уреда. → "Настройване и стартиране на работата на уреда" на страница 12

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

4. Изключете уреда със сензорния бутон ①.
5. Изчакайте докато фурната се охлади.
6. Почистете гладките повърхности със сапунен разтвор и кърпа.
7. Изпразнете резервоара за вода и изсушете камерата. → "След всяка работа" на страница 13

Указание

- За да се напасне уреда след преместване към новото място на поставяне, върнете уреда обратно към заводските настройки. Повторете първото въвеждане в експлоатация и калибрирането.
- Уредът запаметява настройките на калибрирането и при спиране на тока или разкачане от мрежата. Не е нужно ново калибриране.

Почистване на принадлежностите

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



Обслужване на уреда

Вие вече се запознахте с обслужващите елементи и начина на тяхното функциониране. Сега ще ви обясним, как да настроите вашия уред. Ще научите, какво се случва при включване и изключване, и как да настроите режимите на работа.

⚠ Предупреждение – Опасност от попарване!

При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Парата според температурата не е видима. При отваряне не стойте твърде близо до уреда. Внимателно отворяйте вратата на уреда. Пазете децата надалеч.

⚠ Предупреждение – Опасност от попарване!

Водата в купата на изпарителя е гореща и след изключване. Купата на изпарителя да не се изправя веднага след изключването. Преди почистване оставайте уреда да се охлади.

⚠ Предупреждение – Опасност от попарване!

При отваряне на вратата на уреда може от уреда да изтече гореща вода. При отваряне не стойте твърде близо до уреда. Отваряйте внимателно вратата на уреда. Пазете децата надалеч. Ако купата на изпарителя прелее, не допълвайте резервоара за вода.

Включване и изключване на уреда

За да включите или изключите уреда, натиснете сензорния бутон ①.

На дисплея ще видите след изключване на уреда колко висока е остатъчната топлина в камерата.

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

Указание

- Определени индикации и указания на дисплея, напр. за остатъчна топлина в камерата, остават видими и при изключен уред.

- След работа на уреда охлаждащият вентилатор продължава да работи още малко осезаемо, докато камерата не се охлади напълно.
- Ако нямате нужда от вашия уред, тогава го изключете. Ако по-продължително време нищо не е настроено, уредът се изключва автоматично.

Пълнене на резервоара за вода

Когато отворите вратата на уреда, вдясно ще видите резервоара за вода. Преди да стартирате работа, напълнете вода в резервоара за вода.

Уверете се, че диапазонът на твърдост на водата е правилно настроен. → "Основни настройки" на страница 17

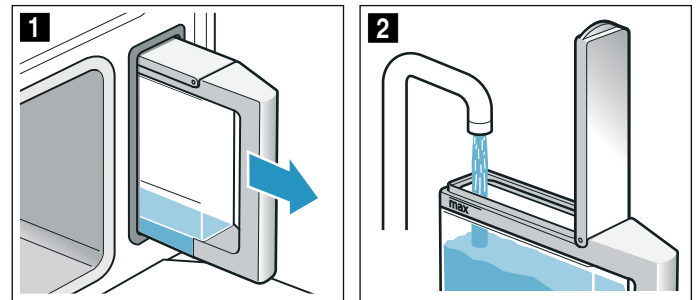
Внимание!

Щети по уреда поради използване на неподходящи течности.

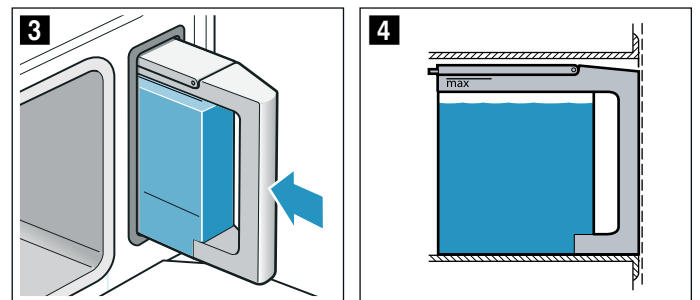
Не използвайте дестилирана вода, силно хлоридна вода от тръбопровода (> 40 мг/л) или други течности. Използвайте изключително и само прясна, студена вода от тръбопровода, омекотена вода или негазирана минерална вода.

Напълвайте резервоара за вода преди всяка работа:

1. Отворете вратата на уреда.
2. Извадете резервоара за вода от отвора на резервоара (фиг. 1).
3. Напълнете резервоара за вода до маркировката "max" със студена вода. (Фиг. 2).



4. Затворете капачката на резервоара докато не прищрака.
5. Поставете напълнения резервоар за вода (фиг. 3).
6. Проверете дали резервоарът за вода е добре пъхнат в отвора на резервоара (фиг. 4).



7. Затворете вратата на уреда.

Резервоарът за вода е напълнен. Можете да стартирате работата.

Допълване на резервоара за вода

Ако резервоарът за вода се изпразни по време на работа с пара, на дисплея се появява подканата за напълване на резервоара за вода. Работата се прекъсва.



Предупреждение – Опасност от попарване!

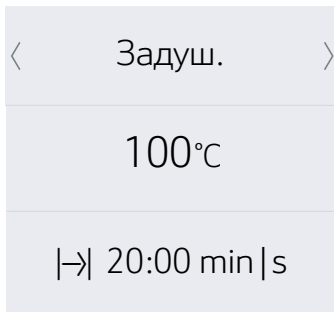
При отваряне на вратата на уреда може от уреда да изтече гореща вода. При отваряне не стойте твърде близо до уреда. Отваряйте внимателно вратата на уреда. Пазете децата надалеч. Ако купата на изпарителя прелее, не допълвайте резервоара за вода.






1. Внимателно отваряйте вратата на уреда.
2. Свалете резервоара за вода и го напълнете.
3. Отново вкарайте резервоара за вода и затворете вратата на уреда.
4. Стартирайте работата.
Работата продължава.

Настройване и стартиране на работата на уреда






Пример: 15 минути готвене на пара  с 90°C

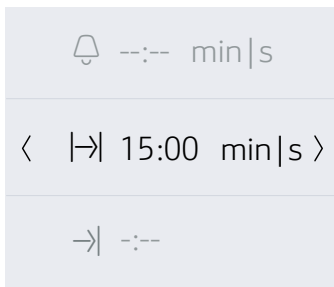
1. Натиснете сензорния бутон , за да включите уреда.
Ще попаднете директно в меню Задушаване .





2. С бутон  или  изберете вид на загревяне.
3. С бутон  преминете в следващия ред.
4. С бутон  или  изберете температурата.



5. С бутон  преминете в следващия ред.
6. Натиснете бутон  или , за да промените времетраенето.
Попадате в меню Функции време.
7. С бутон  или  изберете продължителност.



8. С бутон  напуснете меню Функции време.
9. Натиснете сензорния бутон ,
Уредът започва работа.



Съобщение “Пълнене на резервоара за вода?”

Съобщението се показва, ако настроите вид на загревяне и резервоарът за вода е пълен само наполовина.

Ако сте на мнение, че водата в резервоара за вода е достатъчна за готвенето, можете да стартирате уреда.

Ако не, допълнете резервоара за вода до маркировката "max", вкарайте го обратно и след това стартирайте готвене.

Указание


- Ако сте стартирали вида на нагряване Готвене на пара , продължителността започва да тече, ако настроената температура се достигне.
- Ако по време на готвенето на пара отворите вратата на уреда, работата на уреда спира. След като вратата на уреда се затвори отново, уредът трябва първо да се нагрее отново до настроената температура преди продължителността да продължи да тече.
- Ако желаете след включването директно да попаднете в главното меню , можете да изберете в глава Основни настройки в "Работа след включване" главното меню.

Предложени стойности


Към всеки вид на нагряване уредът посочва предлагана температура или степен. Вие можете да го приемете или да го промените в съответния диапазон.

Лента за нагряване

Когато се стартира вид на загревяне, на дисплея се показва лента за нагряване. Лентата за нагряване показва покачването на температурата в камерата.



Указание: При вида загревяне Задушаване  не се показва лентата за нагряване.

Показване на актуална температура

За да се покаже на дисплея актуалната температура, докоснете сензорния бутон .







Актуалната температура се показва за кратко и само по време на нагряване.

Допълнителна информация

Ако сензорният бутон  свети, можете да покажете информацията. За тази цел натиснете сензорния бутон . Информацията се показва за няколко секунди.


Промяна или прекъсване на работата на уреда

Промяна на работата на уреда

1. Спрете режима на работа със сензорния бутон .
2. С бутон  или  преминете в реда на настройката, която трябва да се промени.
3. Променете настройката с бутон  или .
4. Стартирайте променения режим на работа със сензорния бутон .

Указание: По време на прекъсване на работата охлаждащият вентилатор може да продължи да работи.

Прекъсване на работата на уреда

Натискайте сензорния бутон  докато работата на уреда не се прекъсне.

Указание: Отстраняването на котлен камък не може да се прекъсне.

След всяка работа

Предупреждение – Опасност от попарване!

При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Парата според температурата не е видима. При отваряне не стойте твърде близо до уреда. Внимателно отворяйте вратата на уреда. Пазете децата надалеч.

След всяка работа в камерата остават влага и замърсявания. Ето защо след всяка работа сушете и почиствайте уреда. Освен това след всяка работа изпразвайте резервоара за вода.

Сушене на камерата

Предупреждение – Опасност от попарване!

Водата в купата на изпарителя може да е гореща. Оставете я да се охлади преди да избършете.

1. Оставете отворена леко вратата на уреда докато уредът се охлади.
2. Веднага отстранявайте мръсотията в камерата.
3. Избършете с гъбата за почистване охладената камера и кутията на изпарителя и подсушете с чиста кърпа.
4. Подсушете предните части на шкафовете, ако там се е образувал конденз.

Изпразване на резервоара за вода

Резервоарът за вода трябва да се изпразва след всяка работа с пара и да се изсушава.




Внимание!

- Не сушете резервоара за вода в горещата камера. Резервоарът за вода се поврежда.
- Не почиствайте резервоара за вода в съдомиялна машина. Резервоарът за вода се поврежда.

1. Отворете вратата на уреда.
2. Свалете резервоара за вода и излейте останалата вода.
3. Изсушете добре уплътнението в капака на резервоара и отвора на резервоара в уреда.
4. Поставете резервоара за вода в отвора на резервоара.
5. Затворете вратата на уреда.


Времеви функции

Вашият уред има различни времеви функции.

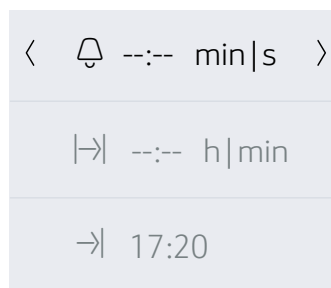
Функция за време	Употреба
 Таймер	Таймерът функционира като часовник за яйца. Уредът не се включва или изключва автоматично.
 Продължителност	След изтичането на настроената продължителност уредът автоматично се изключва.
 Свършва в	Уредът се включва автоматично и след изтичане на настроената продължителност и времето на край се изключва автоматично.

Указание: Ако настройвате функция време, времевият интервал се увеличава при настройка на по-високи стойности. Пример: Продължителност до 1 час можете да настройвате до минутата, над един час можете да настройвате през 5 минути.

Показване и скриване на функциите за време








За да показвате и скривате отделните функции за време, натиснете сензорния бутон .

Указание: След определено време показаните времеви функции се скриват автоматично. Ако вече сте настроили времетраене, то се приема.



Настройка на таймера








Таймерът може да се настройва както при включен, така и при изключен уред.


1. Натиснете сензорния бутон . На дисплея се показват функциите за време.
2. С бутон  изберете продължителност. **Указание:** При включен уред с бутон  преминете в ред  Таймер и след това с бутон  изберете продължителност.
3. Натиснете сензорния бутон , за да стартирате таймера. Символът  се показва на дисплея. Таймерът започва работа.

Указание: Ако настроеното време е изтекло, прозвучава сигнал. За прекратяване на сигналния тон натиснете върху сензорния бутон .

Настройка на продължителността

След изтичането на настроената продължителност уредът автоматично се изключва. Функцията може да се използва само в комбинация с вид загревяне.

1. Натиснете сензорния бутон .
2. Настройте вида нагряване и температурата.
3. Натиснете сензорния бутон .
4. Настройте продължителността с бутон  или .
 - Бутон  предлагана стойност 10 минути
 - Бутон  предлагана стойност 30 минути
5. Натиснете сензорния бутон , за да стартирате настроената продължителност.

Когато продължителността е изтекла, прозвучава сигнал и уредът прекратява автоматично работа. За прекратяване на сигналния тон натиснете върху сензорния бутон .







Отложен старт - "Свършва в"


Уредът се включва автоматично и в предварителното избраното време на край се изключва. За тази цел настройте времетраене и установете края на работата.

Отложеният старт може да се използва само в комбинация с вид загревяне.






Указание

- Внимавайте хранителните продукти да не остават твърде дълго в камерата и да не се развалят.
- Не всеки вид загревяне може да се стартира с отложен старт.

1. Вкарайте ястията в подходящата принадлежност в камерата и затворете вратата на уреда.
2. Натиснете сензорния бутон .
3. Настройте вида нагряване и температурата.
4. Натиснете сензорния бутон .
5. На дисплея се показват функциите за време.
6. С бутон  изберете продължителност.
7. С бутон  преминайте в реда "→| Свършва в".
8. Изберете с бутон  час на край.
9. Натиснете сензорния бутон , за да стартирате работата.

Когато краят се достигне, прозвучава сигнал и уредът прекратява автоматично работа. За прекратяване на сигналния тон натиснете върху сензорния бутон .

Проверка, промяна или изтриване на настройките

1. Натиснете сензорния бутон .
2. На дисплея се показват функциите за време.
3. С бутон  или  преминайте в редовете.
4. При нужда променете настройката с бутон  или . За изтриване на функция на часа настройте "00:00". Настройката се приема автоматично.

Програми

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










Избор на програма


Предупреждение – Опасност от попарване!

Горещ пара може да излезе при отваряне на вратата на уреда. По време на или след режима на готвене внимателно отваряйте вратата на уреда. При отваряне не се навеждайте над вратата на уреда. Внимавайте, защото парата според температурата не е видима.


Изберете от таблицата с програми подходящата програма. Спазвайте указанията към програмите.

Указание: Не оставяйте лесно развалящите се хранителни продукти да стоят твърде дълго в камерата.

1. Натиснете сензорния бутон .
2. С бутон  или  изберете "Програми за пара .
3. С бутон  преминайте в следващия ред. Ястията се показват.
4. С бутон  или  изберете желаната програма.
5. С бутон  преминайте в следващия ред.
6. Натиснете сензорния бутон , за да стартирате програмата.





Когато продължителността е изтекла, прозвучава сигнал и уредът прекратява автоматично работа. За прекратяване на сигналния тон натиснете върху сензорния бутон .

При някои програми уредът Ви предлага възможност за допълнително готвене на вашето ястие.

Ако сте доволни от резултата от готвенето, то изберете с бутон  "Прекратяване".

Ако не сте доволни от резултата от готвенето, можете да догответе вашето ястие.


Допичане

1. С бутон  изберете "Допичане". На дисплея се показва предлагано времетраене.
2. Адаптирайте при нужда с бутон  или  предложената предлаганото времетраене.
3. Натиснете сензорния бутон , за да стартирате "Допълнително готвене".
или
Изчакайте докато уредът автоматично приеме Вашата настройка.

Изключете уреда

За да изключите уреда, натиснете сензорния бутон .

Прекъсване

Натискайте сензорния бутон , докато работата на уреда не се прекъсне.

Указания за програмите

Всички програми са предвидени за готвене на едно ниво.

Резултатът от готвенето може да варира според големината и качеството на ястията.

Съдове

Използвайте предложения готварски съд. Всички ястия са пробвани с него. Ако използвате друг готварски съд, резултатът от готвенето може да се промени.

При готвене в перфориран съд за готвене на пара избутайте допълнително съда за готвене на пара без дупки на ниво 1. Изтичащата течност се улавя.

Количество/тегло

Вкарайте ястията на максимум 4 см височина в допълнителната принадлежност.

Общото тегло трябва да е в рамките на предварително зададения теглови диапазон.

Време на готвене

През първите минути показаната продължителност може да се промени, тъй като времето на загряване зависи напр. от температурата, продукта и водата.

Приготвяне на зеленчуци

Подправете зеленчуците едва след готвенето.

Приготвяне на зърнени продукти/леща

Претеглете продукта и добавете вода в правилното съотношение:

Ориз басмати 1:1,5

Кускус 1:1

Естествен ориз 1:1,5

Леща яхния 1:2

Разбъркайте зърнените продукти след готвенето. Така останалата вода бързо се попива.

Готвене на пара на пилешки гърди

Не поставяйте пилешките гърди едни върху други в съда за готвене.

Готвене на пара на риба

При приготвяне на риба намажете с мазнина дъното на перфорирания съд за готвене на пара.

Не поставяйте цели риби или рибни филета едно върху друго. Посочете теглото на най-тежката риба и изберете по възможност еднакви по големина парчета.

Приготвяне на кисело мляко

Загрейте млякото на котлона до 90 °C. След това охладете до 40 °C. При Н-мляко е достатъчно загряване до 40 °C. Разбъркайте 150 г кисело мляко (температура от хладилник).

Напълнете в порцеланови чаши или малки бурканчета и покрийте с пластмасово фолио. Поставете порцелановите чаши или бурканите в контейнера за готвене на пара и настройте както е посочено в таблицата. След приготвянето киселото мляко се охлажда в хладилник.

Приготвяне на мляко с ориз

Премежете ориза и добавете 2,5-кратно количество мляко. Напълнете ориза с мляко на макс. 2,5 см в допълнителната принадлежност. След готвенето разбъркайте. Останалото мляко бързо се попива.

Приготвяне на плодов компот

Програмата е подходяща само за плодове с костилка и семки. Премежете плодовете, добавете ок. 1/3 от количеството вода и на вкус захар с подправки.

Дезинфекциране на шишета

Почиствайте шишетата винаги директно след пиенето с четка за шишета. След това почистете в съдомиялна машина.

Поставете шишетата в перфорирания съд за готвене на пара, така че да не се докосват.

Изсушете с чиста кърпа шишетата след дезинфекцирането. Процедурата отговаря на обичайното извирание.

Готвене на яйца

Преди готвенето пробийте яйцата. Не поставяйте яйцата едно върху друго.

Таблица

Спазвайте указанията към програмите.

Програма	Забележки	Принадлежности	Височина
Задушав. пара карфиол на розички*	еднакви по размер розички	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 1
Броколи розич. задуш. на пара	еднакви по размер розички	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 1
Задушав. на пара зелен фасул*	-	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 1
Готвене на пара на моркови на филийки*	ок. 3 мм дебели филийки	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 1
Готвене на пара за замразен зеленчуков микс	-	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 1
Варени картофи (с обелките)*	средно голям, Ø 4 - 5 см	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 1
Ориз басмати	макс. 0,75 кг	неперфориран съд за готвене на пара	2

* Вие можете да настроите отложен във времето режим за тази програма


Програма	Забележки	Принадлежности	Височина
Натурален ориз	макс. 0,75 кг	неперфориран съд за готвене на пара	2
Кускус	макс. 0,75 кг	неперфориран съд за готвене на пара	2
Леща яхния	макс. 0,55 кг	неперфориран съд за готвене на пара	2
Притопляне на готвени гарнитурите*		неперфориран съд за готвене на пара	2
Готвене на пара на пресни пилешки гърди	Общо тегло 0,2 - 1,5 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 1
Готвене на пара на прясно филе от риба	макс. 2,5 см дебело	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 1
Прясна риба цяла на пара	0,3 - 2 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 1
Кисело мляко в буркани	-	Буркани + неперфориран съд за готвене на пара	2
Мляко с ориз	-	неперфориран съд за готвене на пара	2
Плодов компот*	-	неперфориран съд за готвене на пара	2
Дезинфекция бебеш. шишета*		неперфориран съд за готвене на пара	2
Рохко сварени яйца*	Яйца размер М, макс. 1 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 1
Твърдо сварени яйца*	Яйца размер М, макс. 1,8 кг	перфориран + неперфориран съд за готвене на пара	2 1



* Вие можете да настроите отложен във времето режим за тази програма

Защита от деца

За да може децата по погрешка да не пускат уреда или да променят настройките, Вашият уред е оборудван със защита от деца.

Вашият уред има две различни блокирания.














Блокиране	Активиране / деактивиране
Автоматична функция за обезопасяване спрямо деца	През меню Настройки → <i>"Основни настройки"</i> на страница 17
Еднократна защита от деца	През сензорния бутон 

Указание: Ако защита от деца е активирана, панелът за обслужване е блокиран. Изключени са сензорните бутони  и . Можете по всяко време да деактивирате защитата от деца.



Автоматично предпазно устройство за деца

Панелът за обслужване се блокира, за да не може да се включи уреда. За да включите, трябва да се прекъсне автоматичната защита от деца. След работа на уреда панелът за обслужване автоматично се блокира.















Активиране

1. Натиснете сензорния бутон .
2. Натиснете сензорния бутон .
3. Изберете с бутон  или  "Настройки".
4. С бутон  преминете в следващия ред.
5. С бутон  или  изберете "Автоматична защита от деца".
6. С бутон  преминете в следващия ред.
7. С бутон  или  изберете "Активирано".
8. Натиснете сензорния бутон .
9. С бутон  преминете в следващия ред, за да запаметите настройката. "Автоматична защита от деца" е активна. След изключване на дисплея се появява символът .

Прекъсване

1. Задръжте натиснат сензорния бутон  докато на дисплея не се появи "Защита от деца деактивирана".
2. Натиснете сензорния бутон .
3. Включете желанния режим на уреда.



Деактивиране

1. Задръжте натиснат сензорния бутон  докато на дисплея не се появи "Защита от деца деактивирана".
2. Натиснете сензорния бутон .
3. Натиснете сензорния бутон .
4. Изберете с бутон  или  "Настройки".
5. С бутон  преминете в следващия ред.
6. С бутон  или  изберете "Автоматична защита от деца".
7. С бутон  преминете в следващия ред.
8. С бутон  или  "Деактивирано".
9. Натиснете сензорния бутон .
10. С бутон  преминете в следващия ред, за да запаметите настройката. "Автоматична защита от деца" е деактивирана.
11. Натиснете сензорния бутон .

Еднократна защита от деца

Панелът за обслужване се блокира, за да не може да се включи уреда. За да включите, трябва да се деактивира еднократната защита от деца. След изключване панелът за обслужване вече не се блокира.

Активиране и деактивиране















1. Задръжте натиснат сензорния бутон  докато на дисплея не се появи "Защита от деца активирана". Активирана е защитата за деца.
2. Задръжте натиснат сензорния бутон  докато на дисплея не се появи "Защита от деца деактивирана". Деактивирана е защитата от деца.




Основни настройки

За да можете да обслужвате вашия уред оптимално и лесно, вие имате на разположение следните настройки. При нужда можете да промените тези настройки.

Промяна на основните настройки

1. Натиснете сензорния бутон .
2. Натиснете сензорния бутон .
3. Изберете с бутон  или  "Настройки" .
4. С бутон  преминете в следващия ред.
5. С бутон  или  изберете настройка.
6. С бутон  преминете в следващия ред.
7. С бутон  или  изберете настройка.
8. Натиснете сензорния бутон .
9. За да запаметите настройката натиснете с бутон  върху "Запамети". За да отхвърлите настройката, натиснете със сензорния бутон  върху "Отхвърляне".

Списък на основните настройки

Настройка	Избор
Език	Избор на език
Точно време	Настройка на текущия час
Дата	Настройка на актуалната дата
Твърдост на водата	0 (омекотена)
	1 (мека)
	2 (средно)
	3 (твърда)
	4 (много твърда)
Продължителност на звуковия сигнал	Кратка
	Средна
	Дълга
Сигнал на бутоните	Изключен (изключение: сигнал на бутоните при сензорен бутон  остава) Включено
Яркост на дисплея	Регулируемо на 5 степени
Показание на часа	Дигитално Изкл.

Осветление	При работа вкл
	При работа изкл
Автоматична функция за обезопасяване спрямо деца	Деактивирано
	Активирано
Работа след включването	Готвене на пара
	Основно меню
	Програми за пара
Нощно затъмняване	Изключено
	Включено (дисплеят се затъмнява между 22:00 и 5:59 часа)
Лого	Индикации
	Не се показва
Вентилатор допълнителен ход	Препоръчано
	Минимално
Фабр. настройки	Зареждане

Почистване

При старателна поддръжка и почистване вашият уред се запазва за дълго красив и функционален. Тук ще ви обясним как да се грижите за вашия уред и как да го почиствате.

Препарат за миене

Уред отвън (с алуминиева предна част)	Сапунен разтвор – доизсушете с мека кърпа. Мек почистващ препарат за прозорци – с мек парцал за прозорци или микрофазерна кърпа без влакна измийте водоравно и без натиск върху алуминиевата предна част.
Уред отвън (с предна част от неръждаема стомана)	Сапунен разтвор – доизсушете с мека кърпа. Котленият камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци винаги да се почистват незабавно. Можете да закупите специални препарати за почистване на висококачествена специална стомана от службата обслужване на клиенти или от специализиран магазин.
Камера отвътре с купа на изпарителя	Горещ сапунен разтвор или вода с оцет – използвайте приложената гъба за почистване или мека четка за изплакване. Внимание! Камерата може да ръждяса Не използвайте стоманени или абразивни гъби.
Резервоар за вода	Сапунен разтвор – Не почиствайте в съдомиялна!
Отвор на резервоара	След всяка употреба изсушавайте
Уплътнение в капака на резервоара за вода	След всяка работа изсушавайте добре
Стъкла на вратата	вж. глава: Почистване на стъкла на вратата Внимание! Щети по повърхностите След почистването с препарат за почистване на стъкло избършете до сухо стъклата на вратата. Иначе могат да възникнат петна, които не могат да се отстранят.
Уплътнение на вратата	Горещ сапунен разтвор
Допълнителни принадлежности	Накиснете в горещ сапунен разтвор. С четка или гъба почистете или измийте в съдомиялна. При оцветявания поради съдържащи нишесте храни (напр. ориз) почиствайте с вода с оцет.

Гъба за почистване

Приложената гъба за почистване има висока попивателна способност. Използвайте гъбата за почистване само за почистване на камерата и за

Предупреждение – Опасност от късо съединение!

Не използвайте водоструйка или пароструйка за почистване на Вашия уред.

Внимание!

Щети по повърхностите

Не използвайте

- остри или абразивни средства за измиване
- почистващи препарати за фурна
- дразнещи, съдържащи хлор или агресивни почистващи препарати
- почистващи препарати с високо съдържание на спирт

Ако такова средство попадне върху предната част или на друга чувствителна повърхност, веднага го измийте с вода.

Внимание!

Щети по повърхностите

Ако препарат против котлен камък попадне върху предната част или на друга чувствителна повърхност, веднага го измийте с вода.

Отстранявайте мръсотията от камерата непосредствено след охлаждането на уреда.

Солите са много агресивни и могат да предизвикат ръжда. Отстранявайте от камерата остатъците от люти сосове (кетчуп, горчица) или подсолени ястия незабавно след охлаждане.

Не използвайте твърди метални гъби или гъби за чистене.

отстраняване на остатъците от вода от купата на изпарителя.

Преди първата употреба добре измийте гъбата за почистване. Можете да измивате гъбата за почистване в пералнята (програма за бяло пране).

Микрофазерна кърпа

Микрофазерната кърпа с клетъчна структура е особено подходяща за почистване на чувствителни повърхности като стъкло, стъклокерамика, неръждаема стомана или алуминий (арт. ном. 460 770, вкл. на разположение онлайн в eShop). То отстранява с едно преминаване воднисти и съдържащи мазнини замърсители.

Почистване от котлен камък

За да остане вашият уред функционален, трябва редовно да почиствате котления камък.

Почистването на котления камък се състои от няколко стъпки. От съображения за хигиена отстраняването на котления камък трябва да е завършило докрай, за да може уредът отново да е готов за работа.

- Отстранете котления камък (ок. 30 минути), изпразнете след това купата на изпарителя и напълнете резервоара за вода отново
- Първо изплакване (20 секунди), след това изпразнете купата на изпарителя
- Второ изплакване (20 секунди), отстранете след това остатъчната вода



Ако почистването на котлен камък се прекъсне (напр. поради спиране на тока или поради изключване на уреда), след повторното включване ще бъдете подканени да продължите с отстраняването на котлен камък.







Колко често трябва да се почиства котления камък от уреда зависи от твърдостта на използваната вода. Ако са възможни 5 или по-малко режима на работа с пара, уредът ще Ви подсети със съобщение на дисплея за почистването на котления камък. Броят на оставащите режими на работа ще се покаже след включването. Така ще имате време своевременно да подготвите почистването на котления камък.

Стартиране


Внимание!

- Повреди по уреда: Използвайте за отстраняване на котления камък изключително препоръчаното от нас течное почистващо средство за котлен камък. Времената на действие по време на отстраняването на котлен камък са съгласувани със средството за отстраняване. Другите почистващи средства за котлен камък могат да предизвикат повреди по уреда.
Средство за отстраняване на котлен камък каталожен ном. 311 680
- Разтвор за котлен камък: Не поставяйте разтвор за котлен камък или средство за отстраняване на котлен камък върху пулта за управление или други чувствителни повърхности по уреда. Повърхностите ще се повредят. Ако обаче това се случи, отстранете разтвора за котлен камък веднага с вода.


1. Смесете 300 мл вода и 60 мл течен препарат за почистване на котлен камък в разтвор за почистване на котлен камък.
2. Извадете резервоара за вода и го напълнете с разтвор за почистване на котлен камък.
3. Избутайте докрай напълнения с разтвора за почистване на котлен камък резервоар за вода.
4. Затворете вратата на уреда.
5. Натиснете сензорния бутон .
6. Натиснете сензорния бутон .

7. С бутон  или  изберете "Отстраняване на котлен камък .
8. С бутон  преминете в следващия ред. Показва се продължителността на почистването на котления камък. Тя не може да се променя.
9. С бутон  преминете в следващия ред.
10. Натиснете сензорния бутон . Уредът се почиства от котления камък. На дисплея времетраенето започва да тече. Когато почистването на котлен камък е изтекло, прозвучава сигнал.

Първо изплакване

1. Отстранете разтвора за почистване на котлен камък с гъбата за почистване от купата на изпарителя.
2. Свалете резервоара за вода, изплакнете основно, напълнете с вода и го пхнете отново.
3. Затворете вратата на уреда.
4. Натиснете сензорния бутон . Уредът плакне. След около 20 секунди първото изплакване свършва.
5. Отворете вратата на уреда.
6. Измийте добре с вода гъбата за почистване.
7. Попийте останалата вода в купата на изпарителя с гъбата за почистване.
8. Продължете с второто изплакване.

Второ изплакване

1. Свалете резервоара за вода, изплакнете основно, напълнете с вода и го пхнете отново.
2. Затворете вратата на уреда.
3. Натиснете сензорния бутон . Уредът плакне. След около 20 секунди второто изплакване свършва.
4. Попийте останалата вода в купата на изпарителя с гъбата за почистване.
5. Избършете с гъбата за почистване камерата и след това подсушете с мека кърпа.
6. Изключете уреда.
Почистването на котления камък е завършено и уредът отново е готов за работа.

Почистване на котлен камък само от купата на изпарителя

Ако желаете да почиствате котления камък не от целия уред, а само от купата на изпарителя, можете също да използвате "Почистване на котлен камък".

Единствена разлика:

1. Смесете 100 мл вода и 20 мл течен препарат за почистване на котлен камък в разтвор за почистване на котлен камък.
2. Напълнете купата на изпарителя докрай с разтвор за почистване на котлен камък.
3. Напълвайте резервоара за вода само с вода.
4. Стартирайте "Почистване на котлен камък" както е описано.

Можете да почистите котления камък от купата на изпарителя и ръчно.

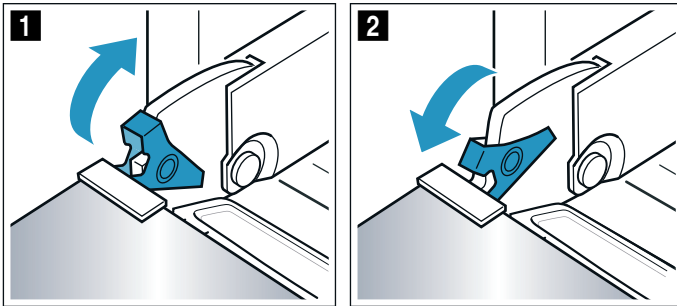
Откачване и закачване на вратата на уреда

При почистване или за демонтиране на стъклата на вратата на уреда можете да откачите вратата.

Пантите на вратата на уреда имат по един осигурителен лост.

Когато осигурителните лостове са затворени (фиг. 1), вратата на уреда е обезопасена. Тя не може да бъде откачена.

Когато осигурителните лостове са отворени в положение за откачване на вратата на уреда (фиг. 2), пантите са блокирани. Не можете да затворите.



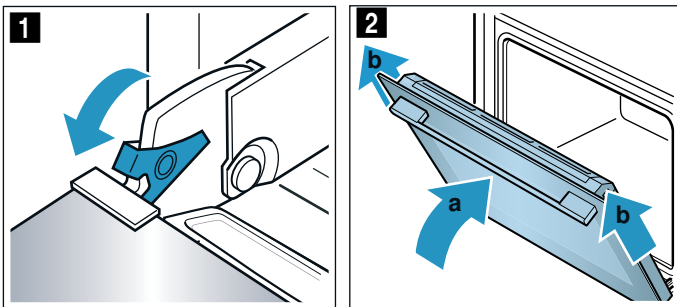
⚠ Предупреждение

Опасност от нараняване!

- Когато пантите не са блокирани, се затварят с голяма сила. Внимавайте осигурителните лостове винаги да бъдат напълно затворени, съответно при отваряне на вратата на уреда да бъдат напълно отворени.
- Шарнирите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете. Не бъркайте в областта на шарнирите.

Откачване на вратата на уреда

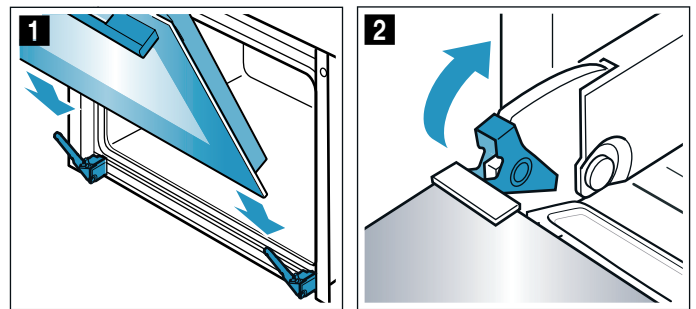
1. Отворете докрай вратата на уреда.
2. Отворете и двата защитни лоста отляво и отясно (фиг. 1).
3. Затворете вратата на уреда докрай **a**. С двете ръце хванете вляво и вдясно **b** и изтеглете нагоре (фиг. 2).



Закачване на вратата на уреда

Закачете отново вратата на уреда по обратен ред.

1. При закачване на вратата на уреда внимавайте за това, и двете панти да влизат в отворите напред (фиг. 1). Затворете вратата на уреда докрай.
2. Отворете докрай вратата на уреда. И двата осигурителни лоста да бъдат отново затворени (фиг. 2).



3. Затворете вратата на уреда.

Демонтаж и вграждане на стъклата на вратата

За по-добро почистване можете да демонтирате стъклата на вратата на уреда.

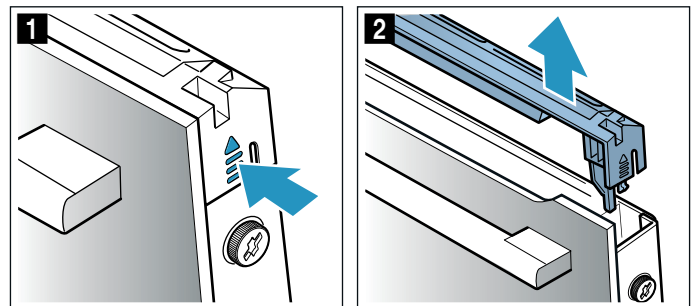
⚠ Предупреждение

Опасност от нараняване!

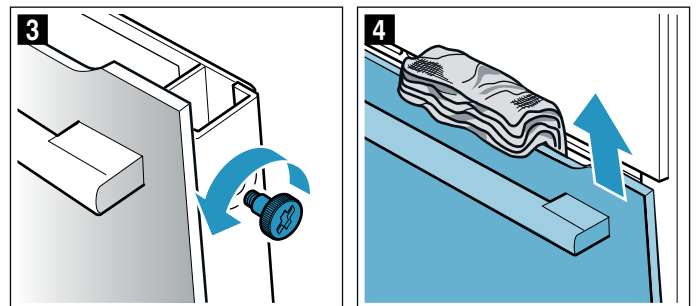
- Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъргало за стъкло, остри или драскащи почистващи препарати.
- Шарнирите на вратата на уреда се движат при отваряне и затваряне на вратата и можете да се прещипете. Не бъркайте в областта на шарнирите.
- Компонентите във вратата на уреда могат да са с остри ръбове. Носете защитни ръкавици.

Демонтаж от уреда

1. Леко отворете вратата на уреда.
2. Натиснете вляво и вдясно покритието (фиг. 1).
3. Свалете покритието (фиг. 2).



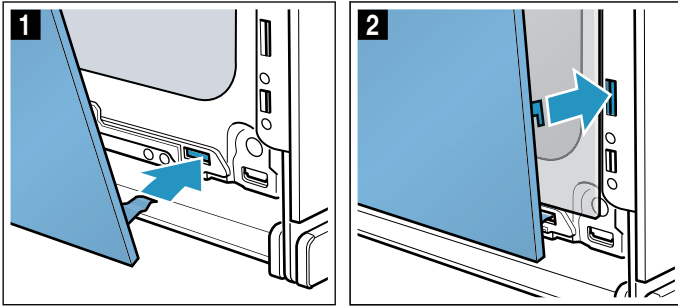
4. Развийте и свалете винтовете вляво и вдясно на вратата на уреда (фиг. 3).
5. Преди отново да затворите вратата, прищипете неколнократно сгъната кухненска кърпа (фиг. 4). Изтеглете предното стъкло нагоре и оставете върху равна повърхност с дръжката надолу.



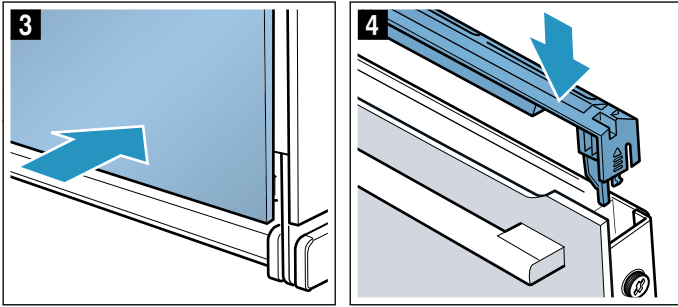
Почистете стъклата с препарат за стъкло и мека кърпа.

Вграждане на уреда

1. Вкарайте предното стъкло долу в държачите (фиг. **1**).
2. Затворете предното стъкло докато двете горни куки не застанат срещу отвора (фиг. **2**).



3. Притиснете предното стъкло отдолу докато не прищрака (фиг. **3**).
4. Отново отворете леко вратата на уреда и махнете кухненската кърпа.
5. Отново завийте двата винта вляво и вдясно.
6. Поставете покритието и притиснете докато не прищрака (фиг. **4**).



7. Затворете вратата на уреда.

Внимание!

Използвайте камерата само след като стъклата са монтирани правилно.

? Повреда, какво да направим?

Често пъти възникването на повреда се дължи просто на дреболия. Преди да се обадите на службата обслужване на клиенти, моля опитайте да отстраните сами повредата с помощта на таблицата.

Съвет: Ако някое ястие не се получи по оптимален начин, погледнете глава "Тествано за Вас в нашето готварско студио". Там ще откриете много съвети и указания за готвенето.

⚠ Предупреждение – Опасност от нараняване!

Некомпетентните ремонти са опасни. Никога не се опитвайте да ремонтирате сами уреда. Само обучен от нас техник от клиентската служба може да извършва ремонти. Ако уредът е дефектен, обадете се на службата за работа с клиенти.



⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от клиентската служба може да извършва ремонти и да сменя повредени свързващи проводници. Ако уредът е дефектен, изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители. Обадете се в специализиран сервис.

Таблица с повредите

⚠ Предупреждение – Опасност от токов удар!

- Работите по електрониката на уреда могат да се извършват само от специалист.
- При работи по електрониката на уреда непременно трябва да се изключи тока. Активирайте предпазната автоматика или развъртете предпазителя в кутията с предпазители на вашето жилище.

Повреда	Възможна причина	Указания/отстраняване
Уредът не функционира	Щепселът не е вкаран	Свържете уреда към електрическата мрежа
	Прекъсване на електрозахранването	Проверете дали другите кухненски уреди функционират
	Дефектен предпазител	Проверете в кутията с предпазители, дали предпазителят за уреда е в изправност
Включеният уред не може да се включи, на дисплея се показва символа ⇔	Автоматичната защита от деца е активирана	Задръжте натиснат сензорния бутон  докато символът ⇔ не угасне.
Включеният уред не може да се обслужва, на дисплея се показва символа ⇔	Активирана е защитата за деца	Задръжте натиснат сензорния бутон  докато символът ⇔ не угасне
Уредът не нагрява, на дисплея се показва □	Демо режимът е активиран в основните настройки	Разкачете за кратко уреда от мрежата за ок. 10 секунди (изключете предпазителя в кутията с предпазители) и деактивирайте след това демо режима в рамките на ок. 3 минути в основните настройки → "Основни настройки" на страница 17
На дисплея се появява "D" или "E", напр. D0111 или E0111	Технически проблем	Изключете и отново включете уреда Ако съобщението се появи отново, се обадете в специализирания сервис. Посочете при това точното съобщение за грешка
Уредът не може да стартира	Вратата на уреда не е затворена напълно	Затворете вратата на уреда
	Уредът не е изключен	Изключете и отново включете уреда

Уредът Ви подсеща да избършете камерата и да напълните резервоара за вода	По време на почистването на котления камък подаването на ток е било прекъснато или уредът е бил изключен	След повторно включване на уреда изплакнете два пъти
След включване на режима на работа на дисплея се появява съобщение, че температурата е твърде висока	Уредът не е достатъчно добре охладен	Оставете уреда да се охлади и отново включете режима на работа
Уредът Ви подканя за почистване на котления камък, без преди това да се е появил броячът	Настроеният диапазон на твърдост на водата е твърде нисък	Извършване на почистване от котлен камък Проверете и при нужда напаснете настроените диапазон на твърдост на водата
Бутоните мигат	Нормално явление поради кондензната вода зад блендата за обслужване	Когато кондензната вода се изпари, бутоните вече не мигат
Купата на изпарителя е празна, въпреки че резервоарът за вода е пълен	Резервоарът за вода не е пъхнат докрай	Пъхнете резервоара за вода докрай докато не се фиксира
	Подаването на вода към резервоара е запушено	Отстранете котления камък от уреда Проверете и при нужда променете настроените диапазон на твърдост на водата
Резервоарът за вода е изпразнен без видима причина. Купата на изпарителя прелива	Резервоарът за вода не е затворен добре.	Затворете капака докато не прищрака
	Уплътнението в капака на резервоара е замърсено	Почистете уплътнението
	Уплътнението в капака на резервоара е дефектно	Осигурете нов резервоар за вода от службата обслужване на клиенти
Подкана за напълване на резервоара за вода се появява на дисплея, въпреки че резервоарът за вода е пълен.	Резервоарът за вода не е пъхнат докрай	Пъхнете резервоара за вода докрай докато не се фиксира
	Системата за разпознаване не функционира	Обадете се в служба обслужване на клиенти
Подкана за напълване на резервоара за вода се появява на дисплея, въпреки че резервоарът за вода още не е празен, респ. резервоарът за вода е празен, но не се появява съответното съобщение на дисплея	Резервоарът за вода е замърсен. Подвижните датчици за ниво на водата са се заклещили	Разклатете резервоара за вода и го почистете. Ако заклещените части не се освободят, осигурете нов резервоар за вода от службата обслужване на клиенти
Въпросът "Пълнене на резервоара за вода?" се показва по време на текуща работа на дисплея	Резервоарът за вода е напълнен наполовина	Не е нужна помощ, работата продължава
На дисплея се показва "Уредът загрява", но уредът не достига избраната температура	Стойностите на автоматичното калибриране не са оптимални	Нулирайте уреда до заводската настройка и повторете първото въвеждане в експлоатация → "Основни настройки" на страница 17 → "Преди да започнете работа за първи път" на страница 10 При следващото готвене на пара при 100° C калибрирането стартира автоматично, при това се образува повече пара
При готвене на пара се генерира изключително много пара	Уредът се калибрира автоматично	Нормална процедура
При готвене на пара повторно се генерира изключително много пара	Уредът не може да се калибрира автоматично при твърде кратки времена на готвене	Нулирайте уреда до фабрична настройка и повторете калибрирането
При готвене парата излиза от отворите за проветрение	Нормална процедура	Не е възможно

Смяна на крушката в камерата

Температурно устойчиви 230 В/25 W халогенни крушки с уплътнения можете да получите службата обслужване на клиенти. Моля, дайте Е-номера и FD-номера на Вашия уред.

Предупреждение – Опасност от токов удар!

При смяна на лампата в камерата контактите на фасунгата на лампата са заредени с електричество. Преди смяната изтегляйте щепсела от контакта или изключвайте предпазителя в кутията с предпазители.

Предупреждение – Опасност от изгаряне!

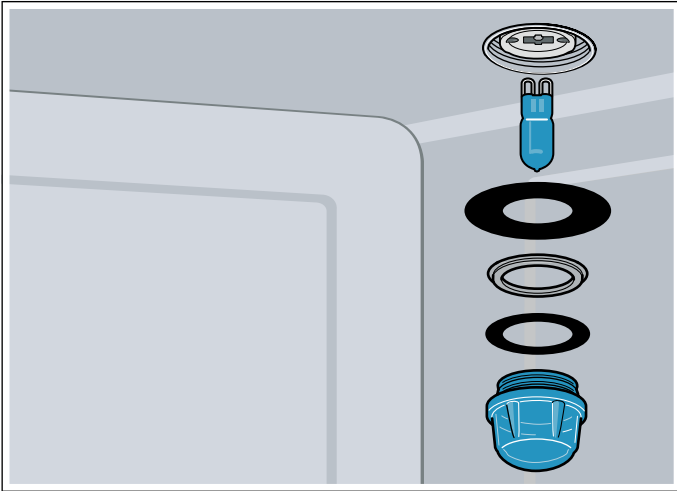
Уредът се нагрива много. Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи. Винаги оставяйте уреда да се охлади. Дръжте децата далеч от уреда.

1. Преди почистването изтеглете щепсела или изключете предпазителя в кутията с предпазители.
2. Развийте покритието наляво.
3. Изтеглете крушката.
Поставете нова крушка, внимавайте за положението на щифтовете. Притиснете здраво крушката.

Внимание!

Уредът да се използва само със стъкленото покритие и уплътненията.

4. Вкарайте новите уплътнения и захващаният пръстен в правилна последователност върху стъкленото покритие.



5. Отново завийте стъкленото покритие с уплътненията.
6. Свържете уреда към електрическата мрежа и отново извършете първоначално пускане в експлоатация.

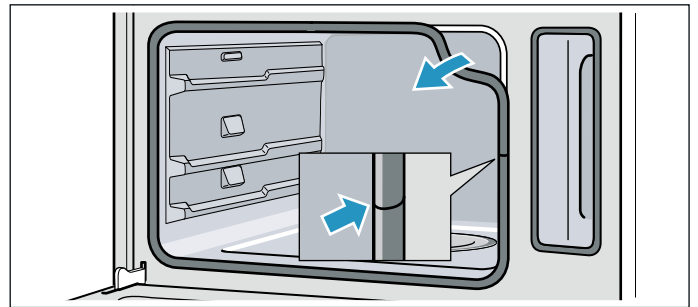
Смяна на стъкленото покритие или уплътненията

Ако стъкленото покритие на халогенната крушка или уплътненията са повредени, те трябва да се сменят. Ново стъклено покритие ще получите от службата обслужване на клиенти. Дайте Е-номера и FD-номера на Вашия уред.

Смяна на уплътнението на вратата

Ако уплътнението на вратата отвън на камерата е дефектно, то трябва да се смени. Резервни уплътнения за Вашия уред ще получите при службата обслужване на клиенти. Моля, дайте Е-номера и FD-номера на Вашия уред.

1. Отворете вратата на уреда.
2. Изтеглете старото уплътнение на вратата.
3. Вкарайте новото уплътнение от една страна и го изтеглете по цялата обиколка. Мястото на притискане трябва да е отстранено.
4. Проверете още веднъж слягването на уплътнението на вратата преди всичко по ъглите.



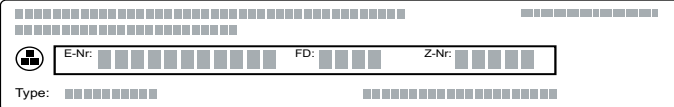
Служба обслужване на клиенти

Когато уредът ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Винаги ще намерим подходящо решение, така ще спестим и ненужното посещение на персонала от службата обслужване на клиенти.

Номер на изделието и дата на производство

При обаждането, моля, дайте пълния номер на изделието (E-ном.) и номера на продукта (FD-ном.), за да можем да Ви обслужим квалифицирано. Типовата табелка с номерата ще намерите, когато отворите вратата на уреда.

При някои уреди, които са оборудвани с пара, ще откриете типовата табелка зад блендата.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr., FD-Nr., Z-Nr., and Type. Each field is followed by a series of small squares representing digits or characters.

За да не трябва да търсите дълго при нужда, можете да впишете тук данните на вашия уред и телефонния номер на службата обслужване на клиенти.

E-ном.	FD-ном.
--------	---------

Служба обслужване на клиенти

Обърнете внимание, че посещенията на персонала от службата обслужване на клиенти в случай на неправилно обслужване не са безплатни, също и по време на гаранционния срок.

Данните за контакт със сервизите във всички страни ще намерите в приложения списък.

Доверете се на компетентността на производителя. Така ще сте сигурни, че ремонтът ще бъде извършен от обучени сервизни техници, които разполагат с оригинални резервни части за Вашия уред.

Таблицы и съвети

Готвенето на пара е особено щадящ начин за готвене на ястия. Парата обгръща ястието и така предотвратява загубата на хранителни вещества. Готвенето функционира без създаване на налягане. Така формата, цветът и типичният аромат на ястията се запазват.

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

Допълнителни принадлежности

Използвайте включените в окомплектовката на доставката аксесоари.

При готвенето на пара в перфориран съд за готвене на пара винаги избутвайте отдолу съда за готвене на пара без дупки. Изтичащата течност се улавя.

Съдове

Ако използвате готварски съд, винаги го поставяйте в средата на перфорирания съд за готвене на пара.

Съдът трябва да е топло- и пароустойчив. С готварски съд с дебели стени времената на готвене се удължават.

Покривайте хранителните продукти, които обикновено се приготвят във водна баня, с фолио (напр. при разтопяване на шоколад).

Време на готвене и количество

Времената на готвене при готвене на пара зависят от големината на парчетата, но не зависят от общото количество. Уредът може да готви на пара максимум 2 кг храна.

Спазвайте посочените в таблиците размери. При по-малки парчета се скъсява времето на готвене, при по-големи се увеличава. Качеството и степента на зрялост също имат влияние върху времето на готвене. Ето защо посочените стойности могат да служат само като ориентир.

Разпределяйте хранителните продукти равномерно

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

Чувствителни към натиск хранителни продукти

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

Готвене на меню

На пара можете да готвите едновременно цели менюта без предаване на вкуса. Поставете ястието с най-дълго време на готвене първо в уреда и вкарайте останалите след това в подходящия момент. Така всички ястия едновременно ще са готови.

Общото време на готвене се удължава при готвене на меню, тъй като след всяко отваряне на вратата на

уреда излиза малко пара и трябва да се нагрива отново.

Зеленчуци

Поставете зеленчуци в перфорирания съд за готвене на пара и пъхнете на ниво 3. Отдолу вкарайте на ниво 1 съда за готвене на пара без дупки. Изтичащата течност се улавя.

Хранителен продукт	Размер на парчетата	Принадлежности	Вид нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Артишок	цял	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	30 - 35
Цветно зеле	цял	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	25 - 35
Цветно зеле	Розички	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 15
Броколи	Розички	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	8 - 10
Грах	-	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	5 - 10
Копър	на шайби	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 14
Зеленчукова торта	-	Форма за водна баня 1,5 л + перфорирани на ниво 2	Готвене на пара	100	50 - 70
Зелен фасул	-	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	20 - 25
Моркови	на шайби	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 20
Карфиол	на шайби	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	20 - 25
Лук	на шайби	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	6 - 9
Царевица	цял	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	25 - 35
Манголд*	на ивици	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	8 - 10
Аспарагус, зелен*	цял	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	7 - 12
Аспарагус, бял*	цял	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 15
Спанак*	-	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	2 - 3
Романеско	Розички	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	8 - 10
Брюкселско зеле	Розички	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	20 - 30
Червена ряпа	цяла	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	40 - 50
Червено зеле	на ивици	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	30 - 35
Бяло зеле	на ивици	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	25 - 35
Тиквички	на шайби	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	3 - 4
Захарен грах	-	перфорирани + неперфорирани	Готвене на пара	100	8 - 12

* Предварително загрейте уреда

Гарнитур и шушулкови растения

Добавете вода, респ. течност в посоченото съотношение. Пример: 1:1,5 = на 100 г ориз добавяйте 150 мл течност.

Височината на вкарване за съда за готвене на пара без дупки можете да избирате свободно.

Хранителен продукт	Съотношение	Принадлежности	Височина	Вид нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Варени картофи (с обелките) (среден размер)	-	перфориран + неперфориран	2 1	Готвене на пара	100	35 - 45
Варени картофи (без обелките) (на четвъртинки)	-	перфориран + неперфориран	2 1	Готвене на пара	100	20 - 25
Естествен ориз	1:1,5	неперфориран	-	Готвене на пара	100	35 - 45
Дългозърнест ориз	1:1,5	неперфориран	-	Готвене на пара	100	20 - 30
Ориз басмати	1:1,5	неперфориран	-	Готвене на пара	100	20 - 30
Частично сварен ориз	1:1,5	неперфориран	-	Готвене на пара	100	15 - 20
Ризото	1:2	неперфориран	-	Готвене на пара	100	30 - 35
Леща яхния	1:2	неперфориран	-	Готвене на пара	100	35 - 50
бели бобени зърна, предварително накиснати	1:2	неперфориран	-	Готвене на пара	100	65 - 75
Кускус	1:1	неперфориран	-	Готвене на пара	100	6 - 10
Зелена шпелта, натрошена	1:2,5	неперфориран	-	Готвене на пара	100	15 - 20
Просо, цяло	1:2,5	неперфориран	-	Готвене на пара	100	25 - 35
Пшеница, цяла	1:1	неперфориран	-	Готвене на пара	100	60 - 70
Картофени кюфтенца	-	перфориран + неперфориран	2 1	Готвене на пара	95	20 - 25

Птици и месо

Птици

Хранителен продукт	Количество	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Пилешки гърди	по 0,15 кг	неперфориран	2	Задущаване на пара	100	15 - 25
Патешки гърди*	по 0,35 кг	неперфориран	2	Задущаване на пара	100	12 - 18

* преди това запечете и увийте във фолио

Говеждо месо

Хранителен продукт	Количество	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време на готвене в мин.
плосък ростбиф, медиум*	1 кг	неперфориран	2	Задущаване на пара	100	25 - 35
висок ростбиф, медиум*	1 кг	перфориран + неперфориран	3 1	Задущаване на пара	100	30 - 40

* преди това запечете и увийте във фолио

Свинско месо

Хранителен продукт	Количество	Принадлежности	Височина	Вид нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Свинско филе	0,5 кг	неперфориран	2	Готвене на пара	100	16 - 20
Свински медальони*	ок. 3 см дебели	неперфориран	2	Готвене на пара	100	10 - 12
Свински пушени ребърца	на шайби	неперфориран	2	Готвене на пара	100	15 - 20

* преди това запечете и увийте във фолио

Наденици

Хранителен продукт	Принадлежности	Височина	Вид нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Винервурстчета	перфориран + неперфориран	2 1	Готвене на пара	80 - 90	12 - 18
Вайсвурст	перфориран + неперфориран	2 1	Готвене на пара	80 - 90	20 - 25

Риба

Хранителен продукт	Количество	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Дорада, цяла	по 0,3 кг	перфориран + неперфориран	2 1	Задущаване на пара	80 - 90	15 - 25
Дорада филе	по 0,15 кг	перфориран + неперфориран	2 1	Задущаване на пара	80 - 90	10 - 20
Рибен терин	Форма за водна баня 1,5 л	неперфориран	2	Задущаване на пара	70 - 80	40 - 80
Пъстърва, цяла	по 0,2 кг	перфориран + неперфориран	2 1	Задущаване на пара	80 - 90	12 - 15
Филе от треска	по 0,15 кг	перфориран + неперфориран	2 1	Задущаване на пара	80 - 90	10 - 14
Филе от сьомга	по 0,15 кг	перфориран + неперфориран	2 1	Задущаване на пара	100	8 - 10

Хранителен продукт	Количество	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Миди	1,5 кг	неперфорирани	2	Задущаване на пара	100	10 - 15
Филе от костур	по 0,15 кг	перфорирани + неперфорирани	2 1	Задущаване на пара	80 - 90	10 - 20
Ролца от морски език, пълнени		перфорирани + неперфорирани	2 1	Задущаване на пара	80 - 90	10 - 20

Застройки за супи, други

Хранителен продукт	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Яйчени корички	неперфорирани	2	Задущаване на пара	90	15 - 20
Кюфтета от грис	перфорирани + неперфорирани	2 1	Задущаване на пара	90 - 95	7 - 10
Твърдо сварени яйца (размер М, макс. 1,8 кг)	перфорирани + неперфорирани	2 1	Задущаване на пара	100	10 - 12
Рохко сварени яйца (размер М, макс. 1 кг)	перфорирани + неперфорирани	2 1	Задущаване на пара	100	6 - 8

Десерти, компот

Компот

Премеерете плодовете, добавете ок. 1/3 от количеството вода и на вкус захар с подправки.

Мляко с ориз

Премеерете ориза и добавете 2,5-кратно количество мляко. Напълнете ориза с мляко на макс. 2,5 см в допълнителната принадлежност. След готвенето разбъркайте. Останалото мляко бързо се попива.

Кисело мляко

Загрейте млякото на котлона до 90 °C. След това

охладете до 40 °C. При Н-мляко е достатъчно загреване до 40 °C.

Разбъркайте 150 г кисело мляко (температура от хладилник). Напълнете в порцеланови чаши или малки бурканчета и покрийте с пластмасово фолио. Поставете порцелановите чаши или бурканите в контейнера за готвене на пара и настройте както е посочено в таблицата.

След приготвянето киселото мляко се охлажда в хладилник.

Хранителен продукт	Принадлежности	Вид нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Кнедли на пара	неперфорирани	Готвене на пара	100	20 - 25
Крем карамел	Формички + перфорирани	Готвене на пара	80	15 - 20
Мляко с ориз*	неперфорирани	Готвене на пара	100	25 - 35
Кисело мляко*	Чашки за порции + перфорирани	Готвене на пара	40	300 - 360
Компот от ябълки	неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 15
Компот от круши	неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 15
Компот от череши	неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 15
Компот от равен	неперфорирани	Готвене на пара	100	10 - 15
Компот от сливи	неперфорирани	Готвене на пара	100	15 - 20

* Можете да използвате и подходящата програма (вж. глава: Програмна автоматика)

Регенериране на ястия

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

Хранителен продукт	Принадлежности	Височина	Вид нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Зеленчуци	съд за готвене на пара без дупки	2	Притопляне	100	12 - 15
Макарони, картофи, ориз	съд за готвене на пара без дупки	2	Притопляне	100	5 - 25

Размразяване

Функцията за готвене на пара Размразяване е подходяща за размразяване на дълбокозамразени плодове, зеленчуци и сладки. Птиците, месото и рибата се размразяват най-добре в хладилника. Разопаковайте замразените хранителни продукти, за да ги размразите. Поставете дълбокозамразените плодове и зеленчуци в перфорирания съд за готвене на пара и избутайте под него неперфорирания съд за готвене на пара. Така хранителните продукти не остават във водата от размразяването и изтеклата течност се улавя. За дълбокозамразени продукти, при които течността трябва да се запази в храната, напр. дълбоко замразен

спанак със сметана, използвайте неперфорирания съд за готвене на пара.

Данните за времето в таблицата са ориентировъчни стойности. Те зависят от качеството, температурата на замразяване (-18°C) и свойствата на хранителните продукти. Посочени са времеви диапазони. Първо настройте по-краткото време и при необходимост го удължете.

Съвет: Плоско замразените или порционирани части се размразяват по-бързо, отколкото замразените блокове.

Хранителен продукт	Количество	Принадлежности	Височина	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Сок от горски плодове	0,5 кг	перфориран + неперфориран	2 1	50 - 55	15 - 20
Зеленчуци	0,5 кг	перфориран + неперфориран	2 1	40 - 50	15 - 50

Степен на готвене

Със степента на втасване тестото втасва значително по-бързо отколкото при стайна температура.

Можете да избирате свободно нивото на вкарване или внимателно да поставяте съда върху пода на камерата. Внимание: не надрасквайте пода на камерата!

Поставете тестената купа в съда. Не покривайте тестото.

Хранителен продукт	Количество	Принадлежности	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Тесто с мая	1 кг	Купа + перфориран съд за готвене на пара	35	20 - 30

Изстискване на сока

Преди изстискването на сока поставете плодовете в купа и ги поръсете със захар. Оставете ги най-малко един час, за да натрупат сок.

Напълнете плодовете в перфорирания съд за готвене на пара и го пъхнете на ниво 3. За улавяне на сока пъхнете съда за готвене на пара без дупки на ниво 1. Накрая напълнете плодовете в кърпа и изстискайте останалия сок.

Хранителен продукт	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Малини	перфориран + неперфориран	2 1	Задущаване на пара	100	30 - 45
Касис	перфориран + неперфориран	2 1	Задущаване на пара	100	40 - 50

Консервиране

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

Използвайте само безупречни плодове и зеленчуци.

Следните ястия не могат да се консервират във Вашия съд:
Съдържание на консервени кутии, месо, риба или пастет.

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

Почистете добре с топла вода гумените пръстени и бурканите. За почистване на бурканите е подходяща и програмата "Дезинфекциране на шишета".

Поставете бурканите в перфорирания съд за готвене на пара. Те не бива да се докосват.

След посоченото време отворете вратата на уреда.

Бурканите със самозатваряща се капачка да се извадят от уреда едва когато са напълно охладени.

Хранителен продукт	Допълнителни принадлежности	Височина	Вид на нагряването	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Зеленчуци	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2	Задущаване на пара	100	30 - 120
Плодове с костилка	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2	Задущаване на пара	100	25 - 30
Плодове със семки	1 литър буркани със самозатварящи се капачки	2	Задущаване на пара	100	25 - 30

Замразени продукти

Спазвайте указанията на производителя върху опаковката.

Посочените времена на готвене важат за вкарване в студена камера.

Хранителен продукт	Принадлежности	Височина	Вид нагряване	Температура в °C	Време на готвене в мин.
Тестени изделия, пресни, охладени*	неперфорирани	2	Готвене на пара	100	5 - 10
Пъстърва	перфорирани + неперфорирани	2 1	Готвене на пара	80 - 100	20 - 25
Филе от сьомга	перфорирани + неперфорирани	2 1	Готвене на пара	80 - 100	20 - 25
Броколи	перфорирани + неперфорирани	2 1	Готвене на пара	100	6 - 10
Цветно зеле	перфорирани + неперфорирани	2 1	Готвене на пара	100	5 - 8
Фасул	перфорирани + неперфорирани	2 1	Готвене на пара	100	6 - 10
Граха	перфорирани + неперфорирани	2 1	Готвене на пара	100	5 - 12
Моркови	перфорирани + неперфорирани	2 1	Готвене на пара	100	4 - 6
Микс от зеленчуци	перфорирани + неперфорирани	2 1	Готвене на пара	100	6 - 10
Брюкселско зеле	перфорирани + неперфорирани	2 1	Готвене на пара	100	5 - 10

* добавете малко количество течност

Тестови ястия

Тестови ястия съгласно стандарт EN 60350-1.

Тези таблици са изготвени за тестови институти, за да се улесни тестването на различните уреди.

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

** 2,0 кг граха се разпределят равномерно в съда.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001389452
000709
bg