



SIEMENS

Парова шафа

CD634GA.0

uk Керівництво з експлуатації та інструкції зі встановлення



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Вміст

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1	Безпека	2
2	Як уникнути матеріальних збитків	4
3	Охорона довкілля й ощадливе користування	5
4	Знайомство	6
5	Приладдя	8
6	Перед першим використанням	10
7	Основні відомості про користування	11
8	Функції часу	13
9	Страви	14
10	Захист від доступу дітей	16
11	Основні параметри	17
12	Чищення та догляд	18
13	Усунення несправностей	22
14	Утилізація	25
15	Для досягнення кращого результату	25
16	Сервісні центри	37
17	ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ	37
17.1	Загальні вказівки щодо монтажу	37

1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

1.1 Загальні вказівки

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Не підключайте прилад, якщо його пошкоджено під час транспортування.

1.2 Використання за призначенням

Цей прилад призначений тільки для вбудовування. Дотримуйтеся спеціальної інструкції з монтажу.

Право підключати прилад без штекеру дозволяється лише кваліфікованому персоналу, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену неправильним монтажем.

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- для приготування страв і напоїв.
- у приватних домогосподарствах і в закритих приміщеннях побутового призначення.
- на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

1.3 Обмеження кола користувачів

Діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду та/або знань можуть користуватися цим приладом тільки під наглядом або після отримання вказівок із безпечного користування приладом і після того, як вони усвідомили можливі пов'язані з цим небезпеки.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям можна чистити й обслуговувати прилад лише з 15-річного віку й під наглядом дорослих.

Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей віком до 8 років.

1.4 Безпечна експлуатація

Користуючись функцією пари, керуйтеся цими вказівками.

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері.

→ "Приладдя", Стор. 8

УВАГА! – Небезпека опіків!

Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання.

- Не можна торкатися нагрівальних елементів.
- Дітям до 8 років не дозволяється наближатися до приладу.
- Не доторкайтеся до вентиляційних отворів.

Приладдя та посуд сильно нагріваються.

- ▶ Завжди виймайте гаряче приладдя та посуд з робочої камери за допомогою прихватки.

⚠ УВАГА! – Небезпека опіку!

Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються.

- ▶ Не торкайтесь розпечених деталей.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

Під час відкривання дверцят приладу може виходити гаряча пара. У залежності від температури пара може бути невидимою.

- ▶ Під час відкривання приладу не стійте надто близько до нього.
- ▶ Відчиняйте дверцята приладу обережно.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара.

- ▶ Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.

Вода у піддоні залишається гарячою після вимкнення приладу.

- ▶ Не спорожнюйте піддон відразу після вимкнення приладу.
- ▶ Перед очищенням дайте приладу охолонути.

При вийманні приладдя гаряча рідина може перелитись.

- ▶ Завжди виймайте приладдя обережно і лише за допомогою прихватки.

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути.

- ▶ Не використовуйте агресивні абразивні матеріали або гострі металеві скребки для очищення скла дверцят приладу, оскільки вони можуть подряпати поверхню.

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Пара займистих рідин в робочій камері може загорітися внаслідок контакту з гарячими поверхнями (спалах). Дверцята приладу можуть відкритися. Можуть вивільнитись гаряча пара та полум'я.

- ▶ Не заливайте займисті речовини (наприклад, алкогольні напої) у резервуар для води.
- ▶ Заповнюйте резервуар виключно водою або рекомендованим нами засобом для видалення накипу.

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.

Пошкоджена ізоляція кабелю живлення — джерело небезпеки.

- ▶ Не допускайте контакту кабелю живлення з гарячими частинами приладу чи іншими джерелами тепла.
- ▶ Не допускайте контакту мережного кабелю з гострими предметами.
- ▶ Не перегинайте, не перетискайте й не переобладнуйте кабель живлення.

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.
- Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель — джерело небезпеки.
- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
 - ▶ Заборонено користуватися приладом, поверхня якого тріснула чи зламалася.
 - ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
 - ▶ Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднайте мережевий штекер розподільного блока або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
 - ▶ Зателефонуйте до сервісного центру.

→ Стор. 37

Під час заміни лампи контакти патрону залишаються під напругою.

- ▶ Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перед заміною лампи переконайтеся в тому, що пристрій вимкнено.
- ▶ Додатково витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

⚠ УВАГА! – Небезпека: магнетизм!

На панелі управління або елементах управління встановлено постійні магніти. Вони можуть впливати на електронні імпла-

нтати, наприклад кардіостимулятори чи інсулінові помпи.

- ▶ Носіям електронних імплантатів слід триматися на безпечній відстані не менше 10 см від панелі управління.

⚠ УВАГА! – Небезпека удушення!

Діти можуть натягти пакувальні матеріали собі на голову або загорнутися в них і задихнутися.

- ▶ Бережіть пакувальні матеріали від дітей.

- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

Діти можуть удихнути чи проковтнути дрібні деталі й унаслідок цього задихнутися.

- ▶ Бережіть дрібні деталі від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.

2 Як уникнути матеріальних збитків

УВАГА!

Силіконові форми для випікання не пристосовані для комбінованих з парою режимів роботи.

- ▶ Посуд повинен бути термо- та вологостійким. Посуд з плямами від іржі може спричинити корозію в робочій камері. Навіть дуже маленькі плямки можуть призвести до корозії.
- ▶ Не використовуйте посуд, на якому є іржаві місця.

Рідина, що стікає, може забруднити дно робочої камери.

- ▶ Під час готування на парі з використанням перфорованого дека завжди ставте під нього деко для випікання, універсальне або неперфороване деко. Таким чином збиратиметься рідина, що скапуватиме.

Якщо засіб для видалення накипу потрапить на панель управління або інші делікатні поверхні, це призведе до їх пошкодження.

- ▶ Негайно змивайте засіб для видалення накипу водою.

Очищення резервуара для води у посудомийній машині призводить до пошкоджень.

- ▶ Не мийте резервуар для води в посудомийній машині.
- ▶ Очищуйте резервуар для води м'яким рушником та звичайним мийним засобом.

Залежно від типу приладу приладдя може подряпати скло дверцят при закриванні.

- ▶ Завжди вставляйте приладдя в робочу камеру до упору.

Використання дверцят приладу як місця для сидіння або зберігання речей може призвести до пошкодження дверцят.

- ▶ Забороняється сидати, ставити або навішувати предмети на дверцята приладу.
- ▶ Не ставте на дверцята посуд або приладдя.

Якщо ущільнення сильно забруднене, дверцята приладу не закриватимуться належним чином. З часом це може призвести до пошкодження поверхонь меблів, що прилягають до приладу.

- ▶ Слідкуйте за тим, щоб ущільнення завжди залишались чистим.
- ▶ Ніколи не використовуйте прилад з пошкодженим ущільненням або без ущільнення.

Якщо робоча камера тривалий час буде вологою, там утвориться корозія.

- ▶ Після використання висушіть робочу камеру.
- ▶ Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері.
- ▶ Не зберігайте в робочій камері продукти.

На склі дверцят може виникнути стійке забруднення від алюмінієвої фольги.

- ▶ Алюмінієва фольга у робочій камері не повинна торкатися скла дверцят.

Неправильний догляд може призвести до корозії в робочій камері.

- ▶ Дотримуйтеся вказівок щодо догляду та очищення.
- ▶ Після охолодження приладу видаліть бруд з робочої камери.

При перенесенні приладу за ручку дверцят вона може зламатися. Ручка дверцят не витримає вагу приладу.

- ▶ Забороняється переносити або тримати прилад за ручку дверцят.

Акумуляування тепла пошкоджує прилад.

- ▶ Ніколи не кладіть приладдя, фольгу, папір для випікання або посуд на дно робочої камери.
- ▶ Ніколи не встиляйте дно робочої камери фольгою.
- ▶ Не загороджуйте дно робочої камери і піддон.
- ▶ Завжди ставте посуд в перфороване деко.

Гаряча вода у резервуарі для води може пошкодити парову систему.

- ▶ Заповнюйте резервуар для води виключно холодною водою.

3 Охорона довкілля й ощадливе користування

3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

3.2 Заощадження енергії

Якщо ви будете виконувати ці вказівки, прилад споживатиме менше електроенергії.

Розігрівайте прилад, лише якщо це вказано у рецепті або у рекомендованих установках → *Стор. 25*.

- Якщо не розігрівати прилад, ви заощадите до 20 % електроенергії.

Під час експлуатації відкривайте дверцята приладу якомога рідше.

- Температура в робочій камері підтримується на необхідному рівні, прилад не потребує нагрівання.

Готуйте страви на декількох рівнях одночасно. Спочатку поставте страву з найдовшим часом приготування.

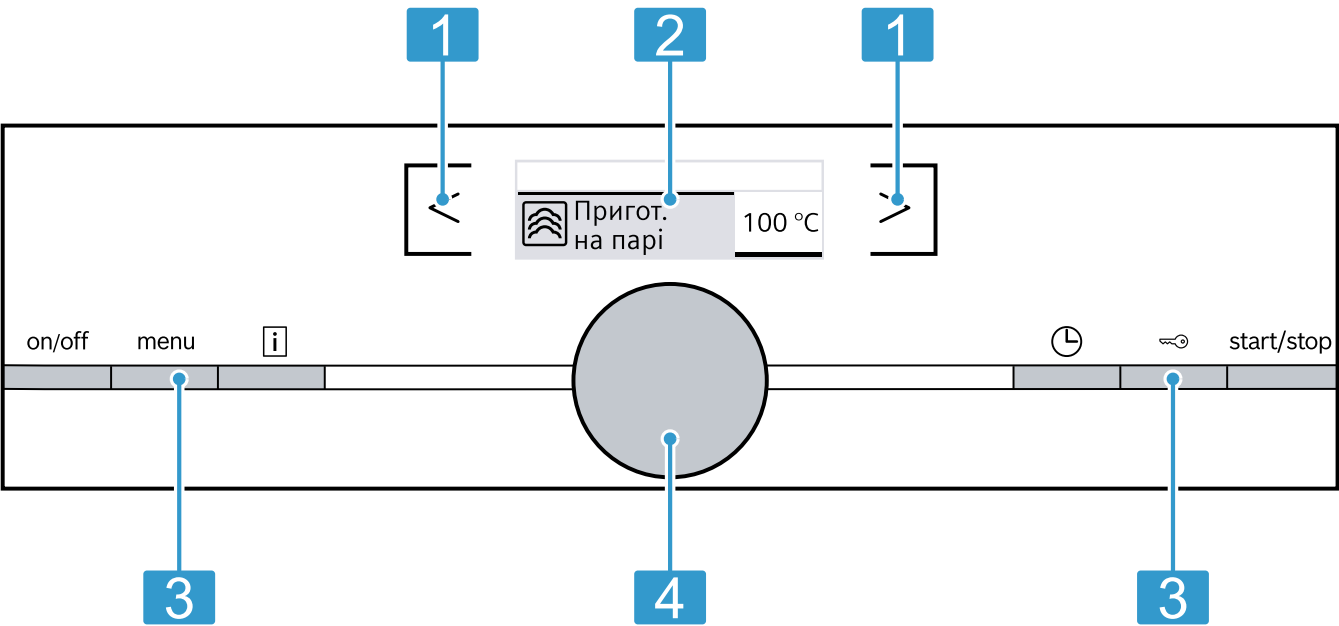
- Якщо ви готуєте кілька страв одночасно, скоротіть тривалість роботи.

4 Знайомство

4.1 Елементи управління

За допомогою панелі управління можна настроювати функції приладу й одержувати інформацію про його робочий стан.

Зауваження: Залежно від типу приладу показані на малюнку окремі деталі можуть різнитися, наприклад кольором і формою.



1	Сенсорні поля	Під сенсорними полями є датчики. Щоб вибрати функцію, натисніть відповідне сенсорне поле.
2	Дисплей	На дисплеї відображаються поточні значення налаштувань, параметри вибору та текст інформації.
3	Кнопки	Кнопки мають точку натискання. Для керування кнопками натисніть на них.
4	Поворотний перемикач	Ви можете повертати поворотний перемикач вліво та вправо.

Кнопки та сенсорні поля

Сенсорні кнопки — поверхні, чутливі до дотику. Щоб вибрати функцію, натисніть відповідну кнопку.

Сим-вол	Назва	Опис
on/off	Увімк./ Вимк.	Увімкніть та вимкніть прилад.
menu	Меню	Відкрийте меню режимів роботи.
i	Інформація	Відобразіть додаткову інформацію.
⌚	Функції часу	Відкрийте меню додаткових функцій.

Сим-вол	Назва	Опис
🔒	Функція «Захист від дітей»	Активуйте та деактивуйте функцію «Блокування від доступу дітей».
start/stop	Запуск/ зупинка	Запускайте, призупиняйте та переривайте роботу.
<	Сенсорне поле ліворуч від дисплея	Навігація ліворуч
>	Сенсорне поле праворуч від дисплея	Навігація праворуч

Перемикач

За допомогою перемикача змініть значення налаштування, що відображається на дисплеї. Наприклад у переліках після останнього пункту видів нагрівання відразу з'являється перший пункт. Для значень, наприклад температури, потрібно повернути перемикач назад, щойно буде досягнуто мінімальне або максимальне значення.

Дисплей

На дисплеї відображаються поточні значення налаштування на різних рівнях.

Значення на передньому плані	Значення на передньому плані виділено білим кольором. Ви можете змінити значення безпосередньо за допомогою перемикача.
Значення на задньому плані	Значення на задньому плані відображаються затемнено. Щоб змінити значення за допомогою перемикача, попередньо виберіть потрібну функцію.

Рядок стану

Рядок стану знаходиться у верхній частині дисплея. Там відображаються час та встановлена функція часу.

Температурний контроль

На панелі регулювання температури відображається температура у робочій камері.

- **Контроль нагрівання**
Контроль нагрівання – це індикація зростання температури у робочій камері. Якщо ви попередньо розігріли робочу камеру, найкраще покласти їжу, коли всі ризики заповняться.
- **Індикація залишкового тепла**
Коли прилад вимкнено, рядок під рядком стану відображає залишкове тепло в робочій камері. Індикація гасне, коли температура опускається до прибіл. 60 °C.

Вказівки

- Через термічну інерційність температура, яка відображається на дисплеї, може дещо відрізнятись від температури в робочій камері.
- Якщо натиснути , під час нагрівання можна запитати поточну температуру нагрівання.

4.2 Режими роботи приладу

Меню поділене за різними режимами роботи.

Режим роботи	Застосування
Готування на парі	Встановіть і запустіть придатний режим готування на парі. → "Основні відомості про користування", Стор. 11
Страви	Приготування страв з парою. → "Страви", Стор. 14
Видалення накипу	Видаліть накип з водопровідної системи. → "Видалення накипу", Стор. 19
Налаштування	Відрегулюйте основні установки. → "Основні параметри", Стор. 17

4.3 Види нагрівання

Тут ви знайдете огляд видів нагрівання. Отримаєте рекомендації щодо використання видів нагрівання. При виборі виду нагрівання прилад запропонує відповідну температуру або ступінь. Ви можете прийняти запропоновані параметри або змінити їх у відповідному діапазоні.

Символ	Назва	Температура	Застосування
	Готування на парі	30-100 °C	Бланшування та готування на парі: ■ Овочі ■ Риба ■ Гарніри Віджимання соку з фруктів.
	Підігрівання	80-100 °C	Підходить для готових страв. Вид нагрівання з парою дбайливо розігріває їжу. Завдяки подачі пари страви не пересихають.
	Сходження тіста	30-50 °C	Підходить для сходження тіста. Сходження тіста відбувається швидше, ніж за кімнатної температури. Поверхня тіста не висихає.
	Розморожування	30-60 °C	Підходить для овочів та фруктів. В режимі нагрівання з парою з вологою їжі м'яко передається тепло. Завдяки цьому вони не пересихають та не деформуються.

4.4 Відображення додаткової інформації

У більшості випадків ви можете отримати додаткову інформацію про функцію, що виконується. Прилад автоматично відображає деякі повідомлення, наприклад попередження, підказки або діалогові вікна для підтвердження.

- ▶ Натисніть .
- ✓ Додаткова інформація відображається протягом декількох секунд.

4.5 Робоча камера

Функції робочої камери полегшують експлуатацію вашого приладу.

Освітлення в робочій камері

Якщо відкрити дверцята приладу, у робочій камері вмикається освітлення. Якщо дверцята залишаються відчиненими довше 15 хвилин, освітлення знову вимикається.

Для більшості режимів роботи освітлення робочої камери вмикається, щойно запускається режим роботи. Коли роботу завершено, освітлення робочої камери вимикається.

Ви можете вказати в основних установках, чи має вмикатися освітлення робочої камери під час виконання режиму. → *Стор. 17*

Охолоджувальний вентилятор

Охолоджувальний вентилятор вмикається або вимикається за необхідності. Тепле повітря відводиться через дверцята.

УВАГА!

Покриття вентиляційних отворів призведе до перегріву приладу.

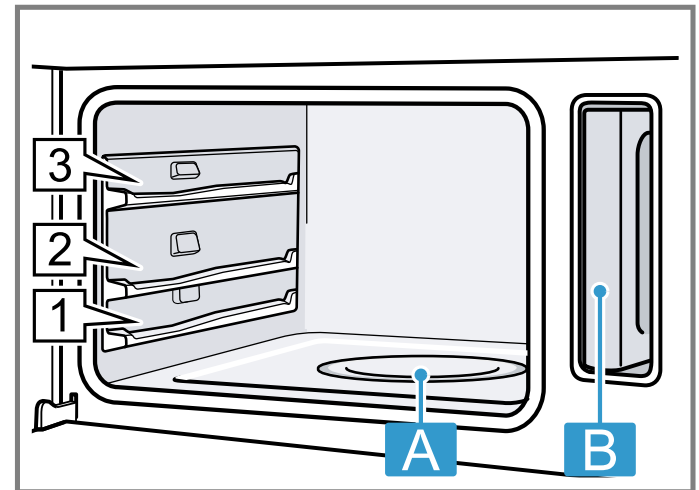
- ▶ Забороняється закривати вентиляційні отвори.

Щоб робоча камера швидше охолола, охолоджувальний вентилятор продовжує працювати деякий час після того, як робота духової шафи завершилась.

Встановити час роботи вентилятора охолодження можна в основних установках. → *Стор. 17*

Рівні встановлення

Рівні встановлення рахуються знизу вгору.



A Піддон

B Резервуар для води у шахті приладу

4.6 Дверцята приладу

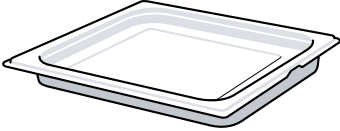
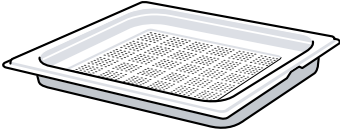
Якщо під час виконання режиму роботи ви відчиняєте дверцята, робота приладу призупиняється. Якщо закрити дверцята приладу, робота приладу продовжиться автоматично.

5 Приладдя

Використовуйте оригінальне приладдя. Воно розроблене для вашого приладу.

Зауваження: Нагріваючись, приладдя може деформуватися. Деформація не впливає на функціонування. Коли приладдя охолоджується, деформація зникає.

Залежно від типу пристрою, приладдя, що постачається з пристроєм, буде різним.

Приладдя	Характеристики	Застосування
Ємність для пари, неперфорована, розмір L		- Готування рису, бобових або крупи - Збирання рідини, що скрапує під час готування на парі
Ємність для приготування на парі, перфорована, розмір L		- Готування на парі цілої риби або великої кількості овочів - Випарювання великої кількості соку з ягід

5.1 Функція фіксації

Завдяки фіксаторам приладдя не перекидається під час витягування.

Ви можете обережно витягати приладдя наполовину, до його фіксації. Захист від перекидання працює, лише якщо приладдя правильно встановлено у робочу камеру.

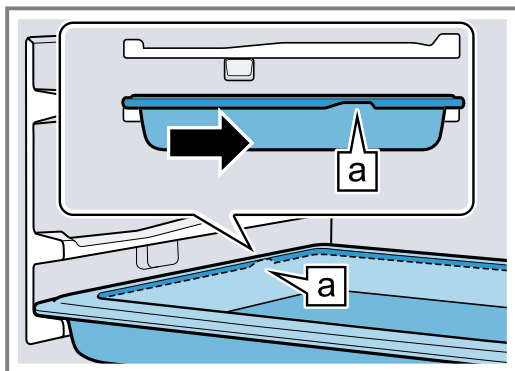
5.2 Встановлення ємності для приготування на парі

УВАГА!

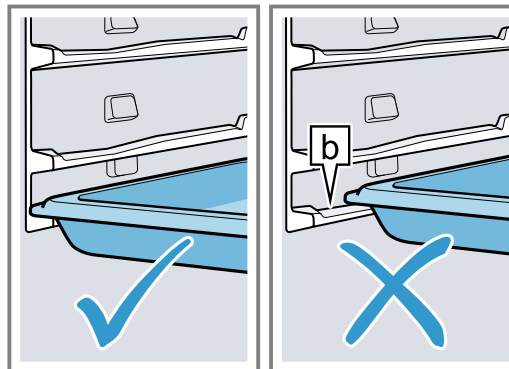
Акумуляція тепла пошкоджує прилад.

- ▶ Ніколи не кладіть приладдя, фольгу, папір для випікання або посуд на дно робочої камери.
- ▶ Ніколи не встилайте дно робочої камери фольгою.
- ▶ Не загороджуйте дно робочої камери і піддон.
- ▶ Завжди ставте посуд в перфороване деко.

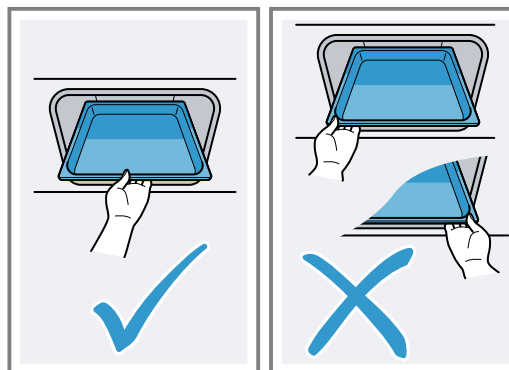
1. Поверніть ємність для приготування на парі таким чином, щоб фіксуюче вушко **a** було ззаду і спрямоване вгору.



2. Не висувайте ємність для приготування на парі за заглиблення **b**.



3. Візьміть ємність для приготування на парі по центру та вставте.



5.3 Інше приладдя

Інше приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет.

Широку програму приладдя до вашого приладу ви знайдете у наших проспектах або в Інтернеті:

www.siemens-home.bsh-group.com

Приладдя індивідуальне для кожного приладу. Під час придбання завжди вказуйте точне найменування (номер E) свого приладу.

Наявність того чи іншого приладдя для вашого приладу можна дізнатися в нашому інтернет-магазині або сервісній службі.

6 Перед першим використанням

Налаштуйте прилад для початку експлуатації. Очистьте прилад і приладдя.

6.1 Жорсткість води

Перед першим введенням в експлуатацію дізнайтеся у свого водопостачальника про жорсткість водопровідної води. Для того, щоб правильно встановити періодичність видалення накипу з приладу, потрібно правильно налаштувати діапазон жорсткості води.

УВАГА!

Якщо жорсткість води налаштована неправильно, прилад не зможе вчасно нагадати про видалення накипу.

- ▶ Правильно налаштуйте жорсткість води. Пошкодження приладу використанням несумісних рідин.
- ▶ Не застосовуйте дистильовану або дуже хлоровану водопровідну воду (> 40 мг/л) чи іншу рідину.

- ▶ Використовуйте лише питну, холодну воду із-під крану, пом'якшену воду або мінеральну воду без вуглекислого газу.

Вказівки

- Якщо ж ви використовуєте мінералізовану воду, варто встановити жорсткість води на позначку «дуже жорстка». Якщо використовується мінеральна вода, це повинна бути лише вода без вуглекислого газу.
- Якщо вода із-під крану містить велику кількість вапна, рекомендуємо використовувати пом'якшену воду. Якщо ви користуєтесь лише пом'якшеною водою, можна встановити налаштування для пом'якшеної жорсткості води.

Налаштування	Жорсткість води у ммол/л	Німецькі ступені жорсткості у °dH	Французькі ступені жорсткості у °fH
0 (пом'якшена) ¹	-	-	-
1 (м'яка)	до 1,5	до 8,4	до 15
2 (середня)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (жорстка)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (дуже жорстка) ²	понад 3,8	понад 21,3	понад 38

¹ Встановлюється у разі, якщо використовується лише пом'якшена вода.

² Вибирається також для мінеральної води. Використовуйте лише негазовану мінеральну воду.

6.2 Перша експлуатація

Після підключення або відключення живлення на тривалий час відображається налаштування для першого введення в експлуатацію.

Зауваження: Ви завжди можете змінити ці налаштування в основних установках.

→ "Основні відомості про користування", Стор. 11

Встановлення мови

1. За допомогою перемикача встановіть мову.
2. Натисніть >.

✓ З'явиться наступне налаштування.

Зауваження: Ви завжди можете змінити ці налаштування в основних установках.

→ "Основні відомості про користування", Стор. 11

Встановлення часу

1. Налаштуйте перемикачем актуальний поточний час.
 2. Натисніть >.
- ✓ З'явиться наступне налаштування.

Встановлення дати

1. За допомогою перемикача встановіть поточну дату.
 2. Натисніть >.
- ✓ З'явиться наступне налаштування.

Налаштування жорсткості води

1. За допомогою перемикача встановіть значення жорсткості води.
 2. Натисніть >.
- ✓ Значення жорсткості води збережене.
- ✓ На дисплеї відобразиться вказівка, про те що перше введення в експлуатацію завершено.

6.3 Калібрування приладу

Температура кипіння води залежить від атмосферного тиску. При калібруванні прилад регулюється залежно від умов тиску на місці установки. Під час калібрування може утворюватися багато пари.

Виконання калібрування

Вказівки

- Під час калібрування не відчиняйте дверцята приладу. Інакше калібрування буде припинено.
- Щоб налаштувати прилад на новому місці встановлення після переміщення, скиньте основні установки до заводських. Повторіть перше введення в експлуатацію і калібрування.
- Прилад зберігає налаштування калібрування також при збої постачання електроструму або відключенні від мережі. Нове калібрування виконувати не потрібно.

Вимога: Робоча камера холодна або має кімнатну температуру.

1. Вийміть з робочої камери приладдя та залишки пакування, наприклад, кульки стиропору.
2. Протріть гладенькі поверхні в робочій камері м'якою вологою ганчіркою.
3. Увімкніть прилад за допомогою on/off.
4. Заповніть резервуар для води.
→ "Наповнення резервуара для води", Стор. 11
5. Встановіть наступні вид нагрівання, температуру і тривалість.
→ "Налаштування виду нагрівання та температури", Стор. 12

Налаштування	Параметр
Вид нагрівання	Готування на парі 
Температура	100 °C
Тривалість	20 хвилин

6. Вимкніть прилад за допомогою on/off.
7. Зачекайте, поки охолоне робоча камера.

6.4 Очищення робочої камери

Вимога: Робоча камера холодна або має кімнатну температуру.

1. Очистіть гладенькі поверхні лужним розчином і рушником.
2. Спорожніть та просушіть резервуар для води.
3. Висушіть робочу камеру.

6.5 Очищення приладдя

- Ретельно очистіть приладдя лужним розчином та протріть його рушником або м'якою щіткою.

7 Основні відомості про користування

7.1 Ввімкнення приладу

- Увімкніть прилад кнопкою on/off.
- ✓ На дисплеї з'являється логотип Siemens. Потім з'явиться список вибору видів нагрівання.

Порада: В основних установках ви можете вказати, який режим роботи відображається при увімкненні приладу.

→ "Основні параметри", Стор. 17

7.2 Вимкнення приладу

- Вимкніть прилад кнопкою on/off.
- ✓ Прилад вимикається. Робота запущених функцій буде перервана.
- ✓ На дисплеї з'являється поточний час.

7.3 Початок роботи

- Для запуску режиму натисніть start/stop.

7.4 Переривання або скасування режиму роботи

Ви можете у будь-який час перервати роботу.

1. Щоб перервати роботу, відкрийте дверцята робочої камери або натисніть start/stop.
- ✓ Охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати після переривання або припинення роботи.
2. Щоб продовжити виконання режиму, зачиніть дверцята робочої камери і знову натисніть start/stop.
3. Щоб перервати роботу та видалити всі налаштування, натисніть on/off.
- ✓ Прилад скасовує запущені функції.

7.5 Наповнення резервуара для води

Резервуар для води розташований поруч із робочою камерою. Заповніть резервуар для води перед початком роботи з парою.

УВАГА! – Небезпека опіку!

Під час відкривання дверцят приладу може виходити гаряча пара. У залежності від температури пара може бути невидимою.

- Під час відкривання приладу не стійте надто близько до нього.
 - Відчиняйте дверцята приладу обережно.
 - Не підпускайте дітей до приладу.
- Вода у піддоні залишається гарячою після вимкнення приладу.
- Не спорожнюйте піддон відразу після вимкнення приладу.
 - Перед очищенням дайте приладу охолонути.
- Під час відкривання дверцят приладу гаряча вода може вилитися з приладу.
- Під час відкриття приладу не стійте надто близько до нього.
 - Обережно відчиняйте дверцята приладу.
 - Не підпускайте дітей до приладу.
 - Якщо піддон переповнений, не наповнюйте резервуар для води.

УВАГА!

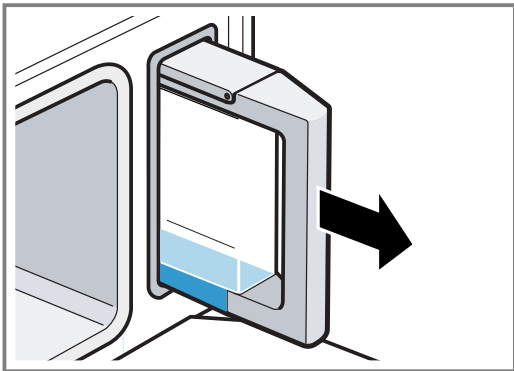
Пошкодження приладу використанням несумісних рідин.

- Не застосовуйте дистильовану або дуже хлоровану водопровідну воду (> 40 мг/л) чи іншу рідину.
- Використовуйте лише питну, холодну воду із-під крану, пом'якшену воду або мінеральну воду без вуглекислого газу.

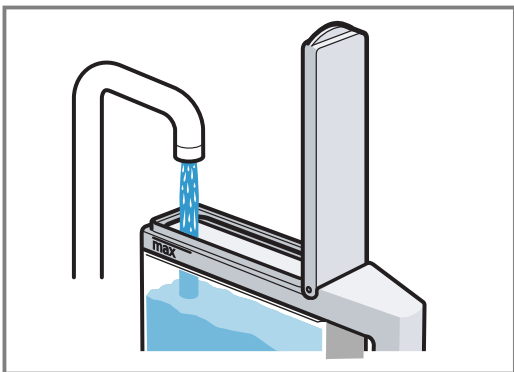
Вимога: Значення жорсткості води встановлено правильно. → Стор. 10

1. Відчиніть дверцята приладу.

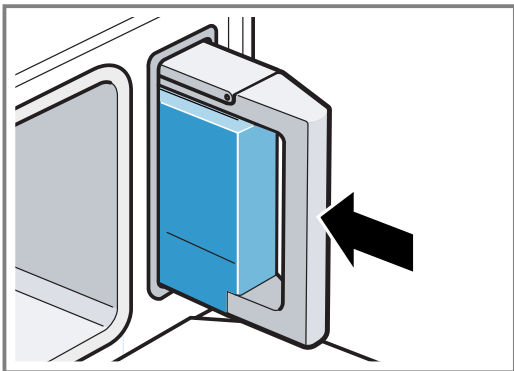
2. Вийміть резервуар для води з шахти резервуару.



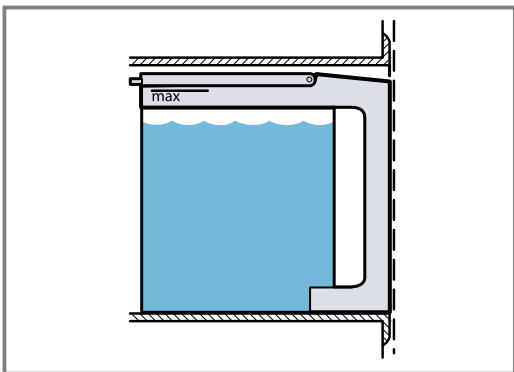
3. Заповніть резервуар холодною водою до позначки «max».



4. Закрийте кришку резервуара.
5. Встановіть заповнений резервуар для води у шахту приладу.



6. Перевірте, чи розташований резервуар для води врівень з шахтою приладу.



7. Зачиніть дверцята приладу.

7.6 Заповнення резервуару для води

Якщо під час виконання режиму прилад працює з порожнім резервуаром для води, робота приладу переривається.

1. Обережно відкривайте дверцята приладу.
2. Вийміть резервуар для води з шахти резервуару.
3. Наповніть резервуар для води водою.
4. Встановіть заповнений резервуар для води у шахту приладу.
5. Зачиніть дверцята приладу.
6. Щоб продовжити роботу, натисніть на start/stop.

7.7 Налаштування виду нагрівання та температури

Коли ви вмикаєте прилад, з'являється рекомендований вид нагрівання та температура. Ви можете запустити установку, натиснувши безпосередньо на start/stop. Для інших налаштувань змініть параметри.

Вимога: Резервуар для води достатньо заповнений водою.

1. Увімкніть прилад кнопкою on/off.
 2. Перемикачем оберіть вид нагрівання.
 3. Кнопкою > перейдіть до температури.
 4. Перемикачем оберіть температуру.
 5. Натисніть start/stop.
- ✓ Починається робота приладу.

7.8 Повідомлення «Наповнити резервуар»

Якщо встановлено режим нагрівання, а резервуар для води заповнений лише наполовину, відобразиться повідомлення "Наповнити резервуар".

Коли води у резервуарі буде достатньо для приготування їжі, запускайте режим.

Якщо води у резервуарі недостатньо для приготування їжі, заповніть резервуар для води.

→ "Наповнення резервуара для води", Стор. 11

7.9 Переривання роботи

Зауваження: Ви не можете скасувати процедуру видалення накипу.

- Вимкніть прилад кнопкою on/off.
- ✓ Робота поточного режиму припиняється.
- ✓ Охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати після переривання або припинення роботи.

7.10 Після кожного готування на парі

Після кожного використання у робочій камері залишаються волога та бруд. Висушуйте та очищайте прилад після кожного використання. Також спорожнюйте резервуар для води.

Після кожного готування на парі

1. Висушіть робочу камеру.
→ "Просушення робочої камери", Стор. 19
2. Злийте воду з резервуара.
→ "Спорожнення резервуару для води", Стор. 19

8 Функції часу

У приладі передбачені різні установки таймера, завдяки яким можна керувати роботою приладу.

8.1 Огляд установок таймера

Для режиму роботи можна встановити тривалість готування і час закінчення. Таймер можна налаштувати незалежно від режиму роботи.

Установки таймера	Застосування
Таймер	Таймер можна налаштувати в будь-який час, незалежно від режиму роботи. Це не вплине на роботу приладу.
Тривалість	Якщо для приладу встановлено час приготування, то після закінчення цього часу режим автоматично вимикається.
Завершення	При встановленні тривалості роботи ви можете вказати час завершення роботи режиму. Прилад запускається автоматично, щоб роботу було завершено до бажаного часу.

8.2 Налаштування таймера

Таймер працює незалежно від режиму роботи. Ви можете встановити таймер при увімкненому або вимкненому приладі на час до 23 годин 59 хвилин. Для таймера передбачено власний сигнал, щоб можна було зрозуміти, що завершилось: час таймера чи тривалість.

1. Натисніть .
2. За допомогою перемикача встановіть час таймера.
- ✓ Через декілька секунд таймер розпочинає роботу.
- ✓ і час, що минув, відображається в рядку стану.
- ✓ Коли встановлений час вийшов, лунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення "Час таймера сплинув".
3. Щоб вимкнути сигнал завчасно, натисніть на .

Зміна налаштувань таймера

Ви можете змінити час таймера у будь-який момент.

1. Натисніть .
2. Змініть час таймера за допомогою перемикача.
3. Підтвердіть виконання, торкнувшись .

Переривання роботи таймера

Можна у будь-який час скасувати відлік часу таймера.

1. Натисніть .
2. Перемикачем скиньте час таймера на нуль.
3. Підтвердіть виконання, торкнувшись .

8.3 Встановлення тривалості

Після закінчення встановленого часу роботи прилад автоматично вимикається. Ви можете використовувати лише тривалість в поєднанні з видом нагрівання.

Вимога: Вид нагрівання та температура встановлені.

1. Натисніть .
2. Відрегулюйте тривалість за допомогою перемикача.
Можна налаштовувати тривалість до однієї години з кроком у хвилину, потім — з кроком у 5 хвилин.
3. Увімкніть прилад, натиснувши **start/stop**.
✓ Починається відлік тривалості готування , і це відображається у рядку стану.
✓ Якщо тривалість готування завершилась, лунає сигнал і прилад перестає нагріватися.
4. Щоб вимкнути сигнал завчасно, натисніть на .

Вказівки

- Якщо ви запускаєте вид нагрівання «Готування на парі» , тривалість не відлічується до досягнення встановленої температури.
- Якщо при виконанні режиму «Готування на парі» ви відчиняєте дверцята, робота приладу призупиняється. Коли ви закриєте дверцята приладу, прилад спочатку нагріється до заданої температури, перш ніж почнеться відлік тривалості.

Зміна тривалості

Ви можете змінити тривалість готування у будь-який момент.

1. Натисніть .
2. Змініть тривалість за допомогою перемикача.
3. Підтвердіть виконання, торкнувшись .

Переривання часу

Можна у будь-який час перервати тривалість готування.

1. Натисніть .
2. Перемикачем скиньте тривалість готування на нуль.
- ✓ Робота режиму завершується.
3. Підтвердіть виконання, торкнувшись .

8.4 Встановлення часу завершення

Ви можете перенести момент завершення тривалості готування до 23 годин 59 хвилин.

Вказівки

- Щоб досягти оптимального результату приготування, не налаштовуйте час завершення готування, якщо робота вже почалася.
- Щоб продукти не зіпсувалися, не залишайте їх у робочій камері протягом тривалого часу.

Вимоги

- Вид нагрівання та температура встановлені.
- Тривалість встановлена.
- 1. Знову натисніть .
- 2. Натискайте на , поки не з'явиться Завершення готування".

3. За допомогою перемикача встановіть час закінчення.
4. Увімкніть прилад, натиснувши start/stop.
- ✓ На дисплеї з'являється час запуску. Прилад знаходиться у режимі очікування.
- ✓ При досягненні часу початку прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість готування.
- ✓ Коли тривалість готування завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї відображається тривалість готування на нулі.

5. Щоб вимкнути сигнал завчасно, натисніть на ☹.

Коригування та скасування завершення готування

Час завершення готування не можна змінити під час виконання режиму.

1. Вимкніть прилад кнопкою on/off.
- ✓ Налаштування видаляються.
2. За потреби увімкніть прилад за допомогою on/off та оберіть нові налаштування.

9 Страви

В режимі роботи "«Страви»" можна готувати різні страви. Пристрій обирає для вас оптимальні налаштування.

9.1 Вибір страв та налаштування

1. Натисніть menu.
2. Оберіть перемикачем "Страви".
3. Натисніть >.
4. Оберіть потрібну страву перемикачем.
5. Натисніть >.
- ✓ На дисплеї відображається рівень встановлення та приладдя і посуд.
6. Увімкніть прилад, натиснувши start/stop.
- ✓ Прилад надаватиме інструкції щодо процесу налаштування вибраної страви.
7. Для переходу до налаштувань натисніть >.
- ✓ Прилад починає нагріватися, і починається зворотній відлік тривалості готування.
- ✓ Відображений час приготування може змінюватися протягом перших декількох хвилин, оскільки час нагрівання залежить від температури інгредієнтів та води.
- ✓ Якщо встановлена тривалість готування завершилась, лунає сигнал і прилад перестає нагріватися.
8. Щоб вимкнути сигнал завчасно, натисніть на ☹.
9. Якщо час приготування закінчився:
 - Щоб вимкнути сигнал завчасно, натисніть на ☹.
 - Деякі страви за потреби можна продовжити готувати.
→ "Подовження часу готування", Стор. 14
 - Коли страва буде готова, вимкніть прилад кнопкою on/off.

3. Увімкніть прилад, натиснувши start/stop.
- ✓ На дисплеї з'являється час запуску. Прилад знаходиться у режимі очікування.
- ✓ При досягненні часу початку прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість готування.
- ✓ Коли тривалість готування завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї відображається тривалість готування на нулі.

Зауваження: Не можна змінити час закінчення пізніше.

9.3 Подовження часу готування

Деякі страви після завершення часу готування можна продовжити готувати. Доготовувати можна з будь-якою частотою.

1. Натисніть на "Продовження готування страви до повної готовності".
- ✓ На дисплеї з'являється тривалість готування.
2. За потреби змініть тривалість готування за допомогою перемикача.
3. Увімкніть прилад, натиснувши start/stop.
- ✓ Прилад починає нагріватися, і починається зворотній відлік тривалості готування.
- ✓ Коли відрахунок тривалості готування завершиться, пролунає сигнал. Прилад перестає розігріватися.
4. Якщо час приготування закінчився:
 - Щоб вимкнути сигнал завчасно, натисніть на ☹.
 - Якщо ви бажаєте продовжити готувати страву, натисніть на "Продовжити готувати".
 - Коли страва буде готова, вимкніть прилад кнопкою on/off.

9.2 Перенесення часу завершення роботи

Для деяких страв існує можливість змінити час закінчення готування.

Вимоги

- Страва обрана.
- Режим не запускається.

1. Натисніть ☹.
2. За допомогою перемикача встановіть час закінчення.

9.4 Переривання процесу налаштування

Після запуску ви більше не зможете змінити налаштування.

- Щоб видалити усі налаштування, вимкніть прилад кнопкою on/off.
- ✓ Всі параметри видаляються. Ви можете задати параметри заново.

9.5 Огляд страв

Дотримуйтесь вказівок щодо страв.

Страва	Страва/кількість	Приладдя/посуд	Рівень встановлення
Цвітна капуста, суцвіття, готування на парі ^{1, 2}	Суцвіття однакового розміру	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1
Суцвіття броколі, приготування на парі ^{1, 2}	Суцвіття однакового розміру	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1
Зелена квасоля, приготування на парі ^{1, 2}	-	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1
Поріzana морква, приготування на парі ^{1, 2}	Скибочки товщиною прибіл. по 3 мм	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1
Заморожена овочева суміш, приготування на парі ²	-	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1
Картопля «в мундірі» ¹	середня, Ø 4 - 5 см	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1
Рис басматі	макс. 0,75 кг	Неперфорована ємність для приготування на парі	2
Неполірований рис	макс. 0,75 кг	Неперфорована ємність для приготування на парі	2
Кускус	макс. 0,75 кг	Неперфорована ємність для приготування на парі	2
Сочевиця	макс. 0,55 кг	Неперфорована ємність для приготування на парі	2
Розігрівання приготованого гарніру ¹		Неперфорована ємність для приготування на парі	2
Свіже філе курчати, приготування на парі ³	Загальна вага 0,2 - 0,5 кг	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1
Свіже рибне філе, приготування на парі ³	макс. товщина 2,5 см	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1
Свіжа риба, ціла тушка, приготування на парі ³	0,3 - 2 кг	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1
Приготування йогурту у скляній ємності	-	Скляна ємність + Неperфорована ємність для приготування на парі	2
Приготування рису на молоці	-	Неperфорована ємність для приготування на парі	2
Приготування компоту із фруктів ¹	-	Неperфорована ємність для приготування на парі	2
Стерилізація дитячих пляшечок ¹		Неperфорована ємність для приготування на парі	2
Приготування яєць, зварених некруто ¹	Яйця розміром М, макс. 1 кг	Перфорована + неperфорована ємність для приготування на парі	2 + 1
Приготування яєць вкруту ¹	Яйця розміром М, макс. 1,8 кг	Перфорована + неperфорована ємність для приготування на парі	2 + 1

¹ Для цієї страви ви можете встановити час закінчення готування.

² Приправляйте овочі лише після приготування.

³ Не кладіть філе або шматочки продуктів один на одного.

9.6 Вказівки щодо приготування страв

Дотримуйтесь інструкцій на своєму приладі. Дотримуйтесь цих вказівок при готуванні страв.

- Всі програми розраховані для готування на одному рівні. Час приготування може варіюватися залежно від кількості та якості інгредієнтів.

Кількість/страва

- Заповнюйте приладдя стравами максимум на 4 см заввишки.
- Не перевищуйте максимальну вагу, зазначену в рекомендаціях.

Приладдя/посуд

- Використовуйте страви, рекомендовані в огляді.

- Під час готування в перфорованій ємності для пари також вставте неперфоровану ємність для пари на рівень 1. Таким чином збиратиметься рідина, що скапуватиме.

Зернові продукти або сочевиця

Зважте їжу і додайте воду в правильній пропорції:

- рис басматі 1:1,5
- кускус 1:1,
- неполірований рис 1:1,5
- сочевиця 1:2.
- Щоб забезпечити швидше вбирання залишкової води, перемішуйте зернові продукти після приготування.

Риба

- Змастіть перфоровану ємність для приготування на парі.
- Не кладіть рибу або рибне філе один на одного.
- Вибирайте рибу або рибне філе однакового розміру, наскільки це можливо.
- Вкажіть вагу найважчої риби.

Яйця

- Проткніть яйця перед готуванням.
- Не кладіть яйця одне на одне.

Філе курчати

- Не вкладіть курячі грудки одна на одну.

Овочі

- Приправляйте овочі лише після приготування.

Приготування йогурту

1. Розігрійте на варильній поверхні до 90 °C. Для УВТ-молока достатньо розігрівання до 40 °C.
2. Дайте молоку охолонути до 40 °C.
3. Додайте у молоко 150 г йогурту, який щойно з холодильника.

4. Перелийте суміш у чашки або у маленькі банки та накрийте плівкою.
5. Поставте чашки або банки в ємність пароварки.
6. Зважайте на інформацію з огляду та запустіть програму. → Стор. 15
7. Після приготування залиште йогурт охолоджуватися у холодильнику.

Приготування рису на молоці

1. Зважте рис.
 2. Додайте в 2,5 рази більшу кількість молока.
 3. Заповнюйте приладдя рисом і молоком максимум на 2,5 см заввишки.
 4. Зважайте на інформацію з огляду та запустіть програму. → Стор. 15
 5. Перемішайте рис після варіння.
- ✓ Рис вбере решту молока.

Приготування компоту із фруктів

Програма підходить лише для кісточкових і зерняткових плодів.

1. Зважте плоди.
2. Додайте прибл. 1/3 кількості води.
3. За смаком додайте цукор та прянощі.
4. Зважайте на інформацію з огляду та запустіть програму. → Стор. 15

Дитячі пляшечки, стерилізація

Ви можете дезінфікувати пляшки за допомогою свого приладу. Такі заходи відповідають звичайному виварюванню.

1. Очистіть пляшки щіткою для пляшок відразу після спорожнення.
2. Помийте пляшки у посудомийній машині.
3. Помістіть пляшки в ємність для приготування на парі так, щоб вони не торкалися одна одної.
4. Зважайте на інформацію з огляду та запустіть програму. → Стор. 15
5. Просушіть пляшки чистим рушником.

10 Захист від доступу дітей

Заблокуйте прилад, щоб діти не могли випадково увімкнути прилад або змінити його налаштування.

10.1 Активація та деактивація функції «Блокування від доступу дітей»

Функцію «Блокування від доступу дітей» можна активувати або деактивувати при увімкненому та вимкненому приладі.

1. Щоб активувати функцію «Блокування від доступу дітей», протягом прибл. 4 секунд натискайте .

- ✓ На дисплеї відобразиться вказівка для підтвердження.
- ✓ Панель управління заблокована. Пристрій можна лише вимкнути за допомогою on/off.
- ✓ Коли прилад увімкнений, світиться . Коли прилад вимкнений,  не світиться.
- 2. Щоб деактивувати функцію «Блокування від доступу дітей», протягом прибл. 4 секунд натискайте .
- ✓ На дисплеї відобразиться вказівка для підтвердження.

11 Основні параметри

Прилад можна алаштувати відповідно до своїх потреб.

11.1 Огляд основних параметрів

Тут наведено огляд основних параметрів і їхніх стандартних значень. Основні параметри залежать від комплектації приладу.

Вказівки

- Зміни в налаштуваннях мови, звуку клавіш та яскравості дисплея приймаються негайно. Усі інші налаштування не приймаються, доки ви не збережете їх.
- Після тривалого відключення живлення на дисплеї відобразатиметься налаштування для першого введення в експлуатацію. Вам потрібно знову встановити мову, час і дату.

Налаштування	Вибір
Мова	Можна вибрати інші мови
Поточний час	Налаштування поточного часу
Дата	Налаштування поточної дати
Твердість води	0 (пом'якшена) 1 (м'яка) 2 (середня) 3 (жорстка) 4 (дуже жорстка)
Акустичний сигнал	Короткий (30 с) Середній (1 хв) Тривалий (5 хв)
Звук клавіш	Вимкнено (звук клавіші on/off залишається активним, незважаючи на те, що сигнал клавіші деактивований) Увімкнено
Яскравість дисплею	Регулюється в 5 етапів
Індикація часу	Цифровий Вимк.
Освітлення	Увімкнено під час роботи Вимкнено під час роботи

Налаштування	Вибір
Запуск приладу	Готування на парі Головне меню Страви
Нічне затемнення екрану	Вимкнено Увімкнено Зауваження: Коли увімкнено нічне затемнення, дисплей затемнюється між 22:00 та 05:59.
Логотип марки	Індикація Не показувати
Режим інерційного ходу вентилятора	Рекомендовано Мінімум
Заводські налаштування	Відновити Не відновлювати

11.2 Зміна налаштувань

Вимога: Прилад вимкнено.

1. Натисніть on/off.
2. Натисніть menu.
3. Оберіть перемикачем "Налаштування".
4. Натисніть >.
5. Змініть значення за допомогою перемикача.
6. Використовуйте для переходу до налаштувань >, а за допомогою перемикача змінійте їх за потреби.
7. Для збереження змін натисніть menu.
8. Виберіть за допомогою < або > "Зберегти".

Скидання змін основних установок

- Виберіть за допомогою < або > "Відмінити".
- ✓ Всі зміни будуть скинуті і не збережуться.

11.3 Зміна часу

Можна змінити поточний час в основних установках.

1. Натисніть on/off.
2. Натисніть menu.
3. Оберіть перемикачем "Налаштування".
4. Натискайте на >, поки не з'явиться "Час".
5. Перемикачем змініть поточний час.
6. Натисніть menu.
7. Збережіть або відхиліть налаштування.

12 Чищення та догляд

Щоб прилад працював довго, слід ретельно чистити його й доглядати за ним.

12.1 Засоби для очищення

Для очищення поверхонь приладу використовуйте тільки придатні засоби.

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.

УВАГА!

Непридатні засоби для чищення можуть пошкоджувати поверхні приладу.

- ▶ Не застосовуйте гострі чи абразивні засоби для чищення.

- ▶ Не використовуйте засоби для очищення духовок.
- ▶ Забороняється застосовувати засіб для усунення накипу до ручки дверцят або до панелі управління, бо плями, які від цього утворюються, неможливо видалити.
- ▶ Не використовуйте їдкі, хлоровані або агресивні очисні засоби.
- ▶ Сіль дуже їдка і може спричинити появу іржі. Відразу видаляйте залишки гарячих соусів або солоні їжі з охолодженої робочої камери.
- ▶ Не застосовуйте засоби чищення, що мають високий вміст спирту.
- ▶ Не застосовуйте жорсткі або металеві губки.

Передня сторона приладу

Поверхня	Засоби для очищення	Вказівки
Алюмінієві поверхні	Лужний розчин М'який засіб для миття вікон	Після очищення протріть поверхню м'яким рушником. Нанесіть м'який засіб для миття вікон м'якою ганчіркою для вікон або безворсовою тканиною з мікрофібри горизонтально та без натискання на алюмінієву передню частину та протріть.
нержавіюча сталь	Лужний розчин Спеціальні засоби для очищення виробів з високоякісної сталі	Після очищення протріть поверхню м'яким рушником. Щоб запобігти корозії, відразу ж видаляйте плями вапна, жиру, крохмалю і яєчного білка з поверхонь з нержавіючої сталі.

Прилад всередині

Робоча камера з піддоном	Гарячий лужний розчин Розчин оцту	Для чищення гарячим лужним або оцтовим розчином використовуйте очищувальну губку з комплекту або м'яку щітку для посуду.
Приладдя	Гарячий лужний розчин Розчин оцту	Намочіть приладдя в гарячому лужному розчині і почистіть його щіткою або губкою. Приладдя можна також мити у посудомийній машині. Якщо приладдя сильно знебарвлене, очистіть його розчином оцту.
Резервуар для води	Лужний розчин	Не мийте резервуар для води в посудомийній машині.
Шахта приладу		Витирайте насухо після кожного використання.
Ущільнювач кришки резервуару для води		Витирайте насухо після кожного використання.

Дверцята приладу

Скло дверцят	Засіб для очищення скла:	Після очищення протріть поверхню м'яким рушником.
Ущільнення дверцят	Гарячий лужний розчин	

12.2 Ганчірка з мікрОВОлокна

Тканина з мікрофібри видаляє рідкі та жирні забруднення.

Номер замовлення 460 770 або в інтернет-магазині Серветка з мікрОВОлокна із сотовою структурою підходить для очищення чутливих поверхонь, таких як:

- Скляні поверхні
- Склокераміка
- Поверхні з нержавіючої сталі
- Алюмінієві поверхні

12.3 Очищувальна губка

Використовуйте абсорбуючу очищувальну губку лише для очищення конфорки та видалення залишків води із піддона.

Перед використанням ретельно вимийте очищувальну губку.

Ви можете випрати очищувальну губку в пральній машині з програмою «Бавовна».

12.4 Просушення робочої камери

УВАГА! – Небезпека опіку!

Під час відкривання дверцят приладу може виходити гаряча пара. У залежності від температури пара може бути невидимою.

- ▶ Під час відкривання приладу не стійте надто близько до нього.
 - ▶ Відчиняйте дверцята приладу обережно.
 - ▶ Не підпускайте дітей до приладу.
- Вода у піддоні залишається гарячою після вимкнення приладу.
- ▶ Не спорожнюйте піддон відразу після вимкнення приладу.
 - ▶ Перед очищенням дайте приладу охолонути.

1. Трохи відкрийте дверцята приладу, поки прилад не охолоне.
2. Видаліть забруднення з робочої камери.
3. Протріть охолоджену робочу камеру та піддон очищувальною губкою та висушіть м'якою тканиною.
4. Якщо на меблевих фасадах утворився конденсат, необхідно їх протерти насухо.

12.5 Спорожнення резервуару для води

УВАГА!

Сушіння резервуара для води у робочій камері призведе до пошкодження резервуара.

- ▶ Не висушуйте резервуар для води у теплій робочій камері.

Очищення резервуара для води у посудомийній машині призводить до пошкоджень.

- ▶ Не мийте резервуар для води в посудомийній машині.

- ▶ Очищуйте резервуар для води м'яким рушником та звичайним мийним засобом.

1. Відчиніть дверцята приладу.
2. Вийміть резервуар для води та злийте залишок води.
3. Протріть ущільнення в кришці резервуара та шахту приладу.
4. Встановіть заповнений резервуар для води у шахту приладу.
5. Закрийте дверцята приладу.

12.6 Видалення накипу

Щоб ваш прилад функціонував довго, необхідно регулярно видаляти накип. Частота видалення накипу з приладу залежить від жорсткості використовуваної води.

Вказівки

- Використовуйте лише рекомендований нами рідкий засіб для видалення накипу (номер замовлення 311680).
- Якщо натиснути під час видалення накипу on/off, процес скасується, і прилад вимкнеться. Після повторного увімкнення необхідно двічі промити прилад, щоб видалити залишки розчину для видалення накипу. Під час другого полоскання прилад блокується для інших застосувань.
- Якщо залишилось виконати 5 або менше циклів роботи з парою, прилад нагадає про видалення накипу.

Етап	Тривалість
Видалення накипу → Стор. 19	Прибл. 30 хв
Перше промивання → Стор. 20	20 с
Друге промивання → Стор. 20	20 с

Запуск видалення накипу

Видалення накипу триває приблизно 30 хвилин.

УВАГА!

Не рекомендовані засоби для видалення накипу можуть пошкодити прилад

- ▶ Використовуйте лише рекомендований нами рідкий засіб для видалення накипу. Час, необхідний для видалення накипу, залежить від засобу для видалення накипу.

Якщо засіб для видалення накипу потрапить на панель управління або інші делікатні поверхні, це призведе до їх пошкодження.

- ▶ негайно змивайте засіб для видалення накипу водою.

1. Змішайте до однорідної консистенції 300 мл води та 60 мл рідкого засобу для видалення накипу.
2. Вийміть резервуар для води та наповніть отриманим розчином для видалення накипу.
3. Повністю вставте резервуар для води у прилад.

4. Зачиніть дверцята приладу.
5. Натисніть on/off
6. Натисніть menu.
7. Поверніть перемикач, поки не з'явиться напис "Видалення накипу".
8. Запустіть програму видалення накипу, натиснувши start/stop.

Виконання першого промивання

1. Видаліть накип із піддона очищувальною губкою та ретельно промийте очищувальну губку водою.
2. Вийміть і ретельно промийте резервуар для води.
3. Наповніть резервуар для води водою та вставте на місце.
4. Зачиніть дверцята приладу.
5. Натисніть start/stop.
- ✓ Промивання приладу триває прибіл. 20 секунд.
6. Відчиніть дверцята приладу.
7. Зберіть очищувальною губкою воду, що залишилася у випарнику.
8. Розпочніть друге промивання. → *Стор. 20*

Виконання другого промивання

1. Вийміть і ретельно промийте резервуар для води.
2. Наповніть резервуар для води водою та вставте на місце.
3. Зачиніть дверцята приладу.
4. Натисніть start/stop.
- ✓ Промивання приладу триває прибіл. 20 секунд.
5. Зберіть очищувальною губкою воду, що залишилася у випарнику.
6. Протріть робочу камеру очищувальною губкою та витріть насухо м'якою тканиною.
7. Вимкніть прилад.
- ✓ Прилад знову готовий до використання.

Видалення накипу з піддона

Видалити накип з піддона можна окремо. Ви можете використовувати для цього функцію видалення накипу на вашому приладі або вручну видалити накип з піддона.

УВАГА!

Не рекомендовані засоби для видалення накипу можуть пошкодити прилад

- Використовуйте лише рекомендований нами рідкий засіб для видалення накипу. Час, необхідний для видалення накипу, залежить від засобу для видалення накипу.

Якщо засіб для видалення накипу потрапить на панель управління або інші делікатні поверхні, це призведе до їх пошкодження.

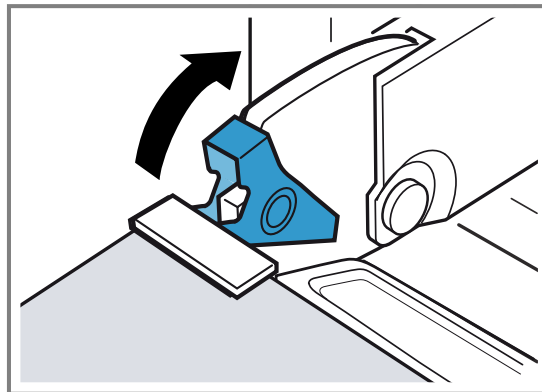
- Негайно змивайте засіб для видалення накипу водою.

1. Змішайте до однорідної консистенції 100 мл води та 20 мл рідкого засобу для видалення накипу.
2. Повністю заповніть піддон розчином для видалення накипу.
3. Наповніть резервуар водою і повністю вставте резервуар для води у прилад.
4. Зачиніть дверцята приладу.
5. Запустіть видалення накипу. → *Стор. 19*

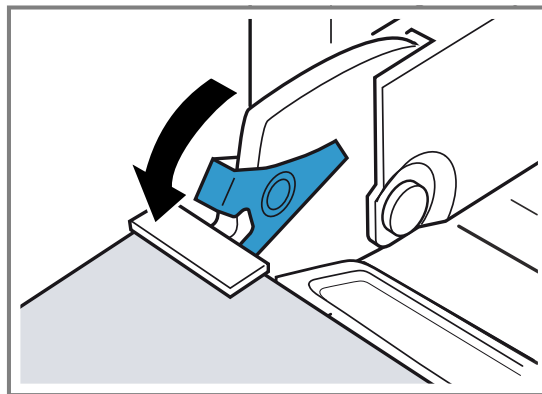
12.7 Дверцята приладу

Для очищення або демонтажу скла дверцят ви можете зняти дверцята приладу.

На петлях дверцят приладу є фіксатори. Якщо фіксатори закриті, дверцята приладу заблоковані. Дверцята приладу не можна зняти в такому стані.



Коли фіксатори підняті, петлі зафіксовані і не можуть замикатися.



Демонтаж дверцят приладу

Коли фіксатори підняті для зняття дверцят, петлі зафіксовані і не можуть замикатися.

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Якщо на петлях немає стопорного механізму, вони заскакують із великою силою.

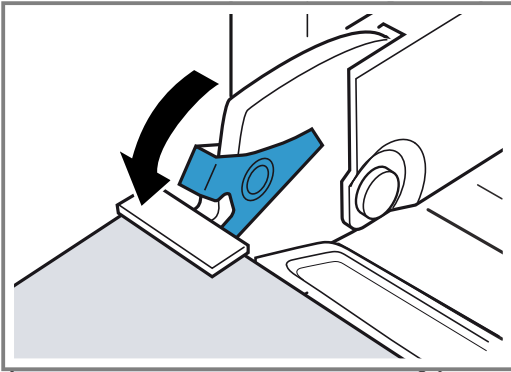
- Слідкуйте за тим, щоб стопорні механізми завжди були повністю закриті або при зніманні дверцят приладу повністю відкриті.

Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.

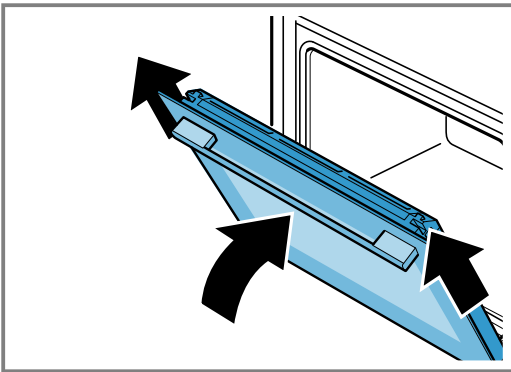
- Не просовуйте руки в область шарнірів.

1. Повністю відкрийте дверцята приладу.

2. Відкрийте правий та лівий фіксатори.



3. Закрийте дверцята приладу так, щоб вони залишалися відкритими приблизно на 30°.
4. Утримуйте дверцята приладу обома руками ліворуч та праворуч і потягніть вгору.



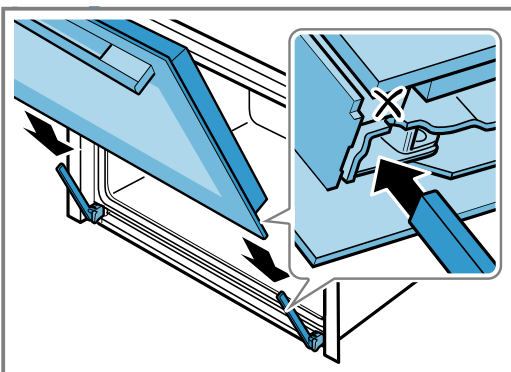
Встановлення дверцят

Якщо фіксатор закритий, дверцята приладу заблоковані і їх не можна зняти.

Зауваження: Виконайте кроки для зняття дверцят приладу.

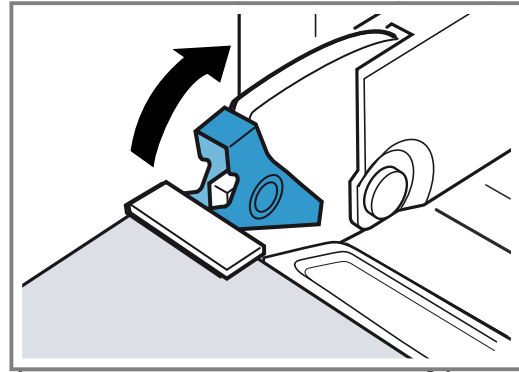
→ "Демонтаж дверцят приладу", Стор. 20

1. Вставте дверцята приладу до упору, щоб петлі можна було вставити прямо у отвір.



2. Повністю відкрийте дверцята приладу.

3. Закрийте фіксатор.



4. Зачиніть дверцята приладу.

12.8 Скло дверцят

Для полегшення очищення дверцят приладу можна зняти скло дверцят.

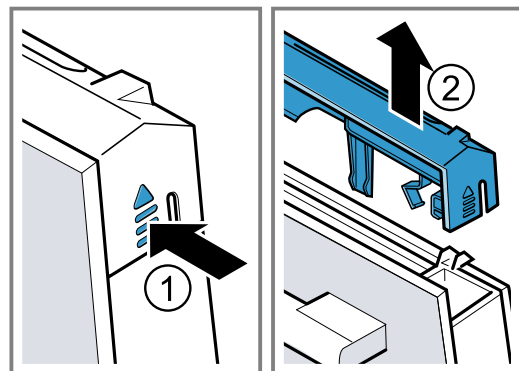
Демонтаж скла дверцят

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

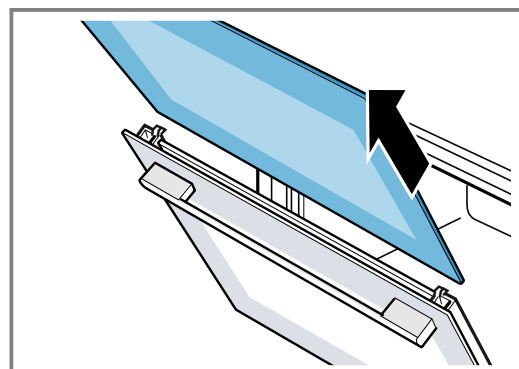
Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.

- Не просовуйте руки в область шарнірів.
- Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.
- Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.

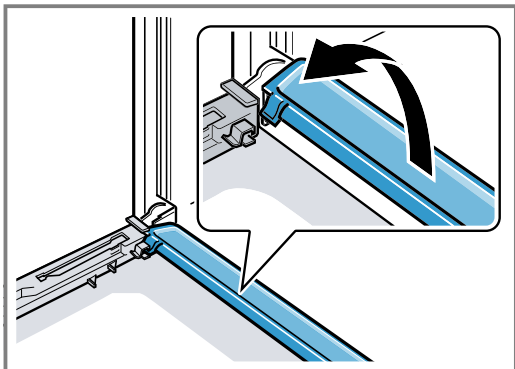
1. Прочиніть дверцята приладу.
2. Натисніть на захисну панель ліворуч і праворуч ①.
3. Зніміть захисну панель ②.



4. Потягніть внутрішнє скло догори і помістіть на рівну поверхню.



5. При виникненні необхідності вийняти конденсатний бак для очищення, повністю відкрийте дверцята.
6. Підніміть конденсатний бак вгору та витягніть.



7. Очистіть скло дверцят засобом для чищення скла та м'яким рушником. Протріть конденсатний бак рушником та гарячим лужним розчином.

Встановлення скла дверцят

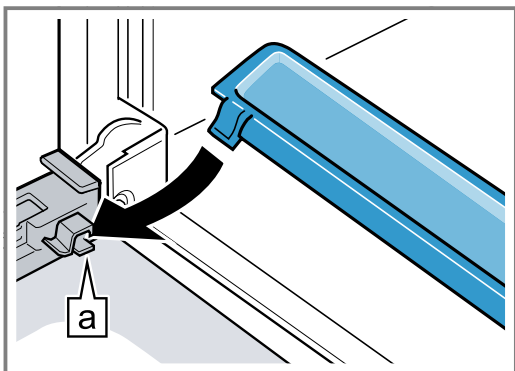
⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.

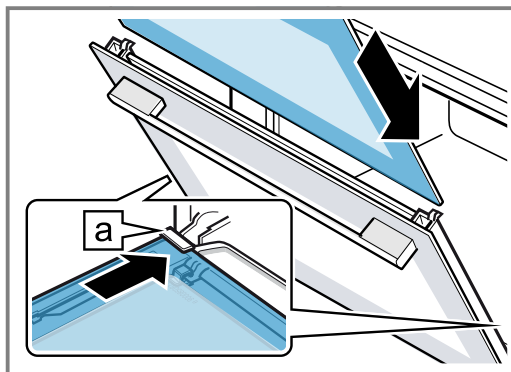
- Не просовуйте руки в область шарнірів. Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.
- Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.

Зауваження: Ви зможете знову використовувати прилад лише після належного встановлення скла.

1. Повністю відкрийте дверцята приладу.
2. Знову встановіть конденсатний бак. Для цього вставте конденсатний бак вертикально і після цього поверніть вниз [a].

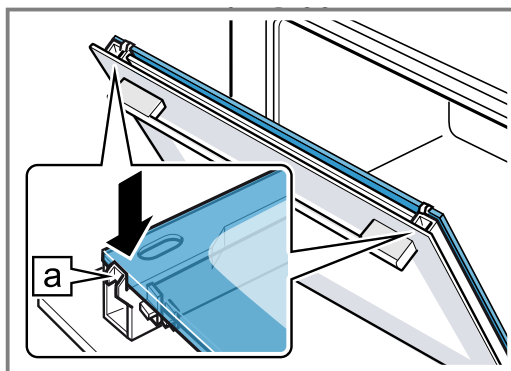


3. Вставте внутрішнє скло [a].

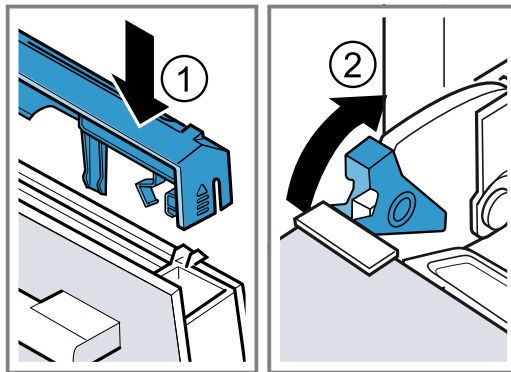


Переконайтеся, що блискуча сторона панелі знаходиться зовні, а виріз зліва і справа - зверху.. Скло повинно бути правильно встановлене внизу в тримачі.

4. Притисніть внутрішнє скло зверху [a].



5. Встановіть і притисніть захисну панель до чутного звуку фіксації ①.
6. Повністю відкрийте дверцята приладу.
7. Закрийте обидва фіксатори справа та зліва ②.



8. Зачиніть дверцята приладу.

13 Усунення несправностей

Незначні несправності приладу можна усувати власноруч. Перш ніж звертатися до сервісної служби, скористайтеся відомостями про усунення несправностей. Так можна уникнути зайвих витрат.

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.

- Якщо прилад несправний, зверніться до сервісної служби.

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.

13.1 Несправності в роботі

Несправність	Причина та усунення несправностей
Прилад не працює.	Запобіжник вийшов із ладу. ▶ Перевірте запобіжник на електричному щиті. Зник струм. ▶ Перевірте, чи працює освітлення й інші прилади в приміщенні. Не вставлений штекер мережного кабелю. ▶ Підключіть прилад до електромережі.
Увімкненим приладом не можна керувати, на дисплеї з'являється ☹.	Активована функція «Захист від доступу дітей». ▶ Натискайте ☹, поки на дисплеї не з'явиться ☹.
Робоча камера не нагрівається, на дисплеї з'являється повідомлення «Увімкнено деморежим».	Активовано демонстраційний режим. 1. Ненадовго відключіть прилад від мережі, вимкнувши запобіжник у розподільному блоці та знову увімкнувши прилад через 10 секунд. 2. Деактивуйте демонстраційний режим в основних установках. → "Основні параметри", Стор. 17
На дисплеї з'являється повідомлення з кодом "D" або "E", наприклад D0111 або E0111.	Несправність у роботі 1. Вимкніть прилад і знову увімкніть його. ✓ Якщо несправність була разова, повідомлення зникне. 2. Якщо повідомлення з'явиться знову, зверніться до сервісного центру. Під час звернення вкажіть точне повідомлення про помилку. Сервісні центри.
Прилад не запускається.	Дверця приладу закриті не повністю. ▶ Закрийте дверця приладу. Прилад не вимикається. ▶ Вимкніть прилад і знову увімкніть його.
Прилад пропонує виконати промивання всередині робочої камери та наповнити резервуар для води.	Під час видалення накипу була перервана подача електроенергії або прилад вимикався. ▶ Після повторного увімкнення приладу двічі промийте прилад.
Після увімкнення режиму роботи на дисплеї з'являється повідомлення про те, що температура занадто висока.	Прилад недостатньо охолонув. 1. Залиште прилад охолонути. 2. Знову встановіть режим роботи.
Прилад пропонує видалити накип без попередньої появи лічильника.	Занадто низьке значення жорсткості води 1. Виконайте видалення накипу з приладу. 2. Перевірте задане значення жорсткості води та відрегулюйте діапазон жорсткості води.
Кнопки блимають.	Нормальне явище, оскільки за панеллю управління утворюється конденсат. Жодні дії не потрібні.
Піддон порожній, хоча резервуар для води заповнений.	Резервуар для води вставлений неправильно. ▶ Вставте резервуар для води до фіксації. Лінія подачі до резервуару для води засмічена. 1. Виконайте видалення накипу з приладу. 2. Перевірте задане значення жорсткості води та відрегулюйте діапазон жорсткості води.
Резервуар для води спорожняється без причини, і вода з піддона переливається.	Резервуар для води неправильно закритий. ▶ Закрийте кришку резервуара до фіксації. Ущільнення в кришці резервуара забруднене. ▶ Очистіть ущільнення. Ущільнення в кришці резервуара пошкоджене. ▶ Придбайте новий резервуар для води у сервісному центрі.
Прилад пропонує наповнити резервуар для води, хоча резервуар для води заповнений.	Резервуар для води вставлений неправильно. ▶ Вставте резервуар для води до фіксації. Система детектування не працює. ▶ атефонуйте до сервісної служби.

Несправність	Причина та усунення несправностей
Прилад пропонує наповнити резервуар для води, хоча резервуар для води заповнений, або прилад не пропонує наповнити резервуар для води, хоча резервуар для води порожній.	Резервуар для води забруднений, а рухомі сигналізатори рівня води застрягли. 1. Потрусіть та очистіть резервуар для води. 2. Якщо застрягли деталі не вивільняються, замовте новий резервуар для води у сервісній службі.
Під час роботи на дисплеї з'являється повідомлення "«Наповнити резервуар для води?»".	Резервуар для води напівповний. Жодні дії не потрібні.
На дисплеї з'являється повідомлення "«Прилад нагрівається»", але прилад не досяг заданої температури.	Значення автоматичного калібрування встановлені не оптимально. ► Скиньте налаштування приладу до заводських і повторіть перше введення в експлуатацію. → "Основні параметри", Стор. 17 → "Перед першим використанням", Стор. 10 ✓ Наступного разу, коли ви будете готувати на парі за температури 100 °C, калібрування запуститься автоматично, з інтенсивним утворенням пари.
При готуванні на парі утворюється дуже багато пари.	Прилад автоматично виконує калібрування. Жодні дії не потрібні.
При готуванні на парі все ще утворюється дуже багато пари.	Прилад не може виконати автоматичне калібрування, якщо час готування занадто короткий. ► Скиньте налаштування приладу до заводських і повторіть калібрування.
При готуванні з вентиляційних отворів виходить пара.	Звичайне явище. Жодні дії не потрібні.

13.2 Заміна лампи робочої камери

Якщо освітлення робочої камери вийшло з ладу, замініть лампу робочої камери.

Зауваження: Термостійкі галогенові лампи на 230 В, 25 Вт ви можете придбати у сервісній службі або у дилера. Використовуйте тільки такі лампи. Торкайтеся нових галогенних ламп лише через чисту суху тканину. Таким чином продовжується строк експлуатації лампи.

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання.

- Не можна торкатися нагрівальних елементів.
- Дітям до 8 років не дозволяється наближатися до приладу.
- Не доторкайтеся до вентиляційних отворів.

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Під час заміни лампи контакти патрону залишаються під напругою.

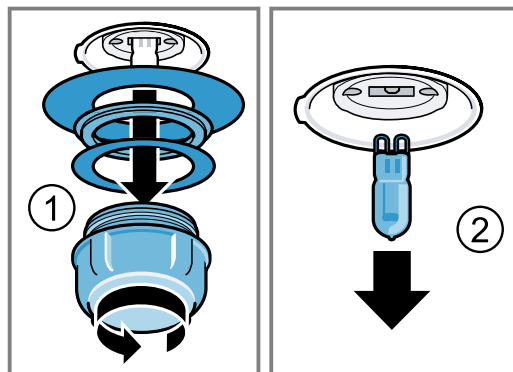
- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перед заміною лампи переконайтеся в тому, що пристрій вимкнено.
- Додатково витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

Вимоги

- Прилад від'єднаний від мережі живлення.
- Робоча камера охолола.
- У вас є нова галогенна лампа для заміни.

1. Викрутіть ліворуч скляний захисний ковпак ①.

2. Витягніть галогенну лампу, не повертаючи ②.



3. Вставте нову галогенну лампу та міцно притисніть у патрон.
Зважайте на позицію штифта.
4. Встановіть нові ущільнення та затисне кільце на скляну кришку у правильному порядку.
5. Знову закрутіть скляний захисний ковпак з прокладками.
Експлуатуйте прилад лише зі скляною кришкою та ущільненнями.
6. Підключіть прилад до електромережі та виконайте перше введення в експлуатацію.

13.3 Заміна скляної кришки та ущільнень

Якщо скляна кришка або ущільнення галогенної лампи пошкоджені, їх потрібно замінити.

- Замініть скляну кришку або ущільнення.
Ви можете отримати нову скляну кришку або нові ущільнення в сервісній службі.
→ "Сервісні центри", Стор. 37

13.4 Заміна ущільнення дверцят

Якщо зовнішнє ущільнення дверцят у робочій камері несправне, потрібно замінити ущільнення дверцят. Запасні ущільнення для Вашого приладу Ви можете отримати у сервісній службі. Будь ласка, вкажіть E та FD-номер вашого приладу.

1. Відчиніть дверцята приладу.
2. Зніміть старе ущільнення дверцят.
3. Вставте нове ущільнення дверцят з одного боку робочої камери і протягніть його навколо. Місце стику повинно бути збоку.
4. Перевірте щільність посадки ущільнення дверцят, особливо в кутах.

14 Утилізація

Тут ви дізнаєтеся, як правильно утилізувати старі прилади.

14.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

1. Витягніть штепсельну вилку кабелю живлення.
2. Переріжте кабель живлення.
3. Утилізуйте прилад екологічним способом. Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

15 Для досягнення кращого результату

Тут ви знайдете огляд оптимальних налаштувань для приготування різних типів страв, а також рекомендації щодо приладдя та посуду. Ми оптимально підібрали рекомендації до вашого приладу.

15.1 Бажана послідовність дій

⚠ УВАГА! – Небезпека опіку!

Під час відкривання дверцят приладу може виходити гаряча пара. У залежності від температури пара може бути невидимою.

- ▶ Під час відкривання приладу не стійте надто близько до нього.
- ▶ Відчиняйте дверцята приладу обережно.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

Порада

При використанні приладу вперше враховуйте основну інформацію:

- → "Безпека", Стор. 2
- → "Заощадження енергії", Стор. 5
- → "Конденсат", Стор. 26

1. Виберіть страву з огляду страв.

Поради

- Ваш прилад має запрограмовані налаштування для вибору страв. Якщо ви бажаєте, щоб прилад автоматично виконував регулювання, використовуйте запрограмовані Страви → Стор. 14.
 - Якщо ви не знайшли саме таку страву, яку бажаєте приготувати, або параметр, який бажаєте встановити, шукайте аналогічну страву.
2. Вийміть приладдя з робочої камери.
 3. Виберіть придатне приладдя та посуд. Використовуйте посуд та приладдя, зазначені в рекомендованих установках.

4. Розігрівайте прилад, лише якщо це вказано у рецепті або у рекомендованих установках.
5. Налаштуйте прилад відповідно до основних установок.
6. Коли страва буде готова, вимкніть прилад кнопкою on/off.

15.2 Корисно знати

У таблицях ви знайдете вибір страв, ці страви можна легко приготувати у вашому приладі. Ви можете дізнатись, які види нагрівання, приладдя та яку температуру і час приготування найкраще вибрати. Якщо не вказано інше, інформація стосується встановлення страв у холодний прилад.

Приладдя

Застосовуйте приладдя, яке постачається у комплекті.

Готуючи їжу в перфорованій ємності для приготування на парі, завжди встановлюйте під нею неперфоровану ємність. Туди скрапуватиме рідина.

Посуд

Завжди розміщуйте посуд по центру перфорованої ємності для приготування.

Посуд повинен бути термо- та паростійким. Час приготування страви у посуді з товстими стінками довший.

Страви, що готуються на водяній бані (наприклад, при розтопленні шоколаду), повинні бути вкритими фольгою.

Час готування та кількість продуктів

Час готування при готуванні на парі залежить від розміру продуктів, а не від загального об'єму порції. У приладі можна готувати на парі страви вагою максимум 2 кг

Дотримуйтесь розмірів шматочків, наведених у таблиці. Час приготування скорочується для менших шматків, а для більших шматків подовжується. Якість та свіжість також можуть впливати на час готування. Тому наведені показники можуть використовуватись лише як орієнтир.

Рівномірний розподіл продуктів

Завжди рівномірно розподіляйте продукти на посуді. Якщо шари мають різну висоту, страва буде готуватися нерівномірно.

Продукти, що легко деформуються

Не вкладайте продукти, що легко деформуються, занадто високо в ємність для приготування на парі. Краще використовуйте дві ємності для приготування на парі.

Меню приготування

Ви можете одночасно готувати цілі меню на парі, не впливаючи на смак страв.

Спочатку поставте у робочу камеру страву з довшим часом приготування. Інші страви додайте у потрібний час. Тоді вони всі будуть готові одночасно.

Загальний час приготування при готуванні страв на парі довший. Якщо відкрити дверцята приладу, певна кількість пари вийде, і робочу камеру доведеться нагрівати знову.

Конденсат

Під час готування у робочій камері та на дверцятах приладу утворюється конденсат. Це є нормальним явищем та не впливає на функціональність приладу. Після готування витріть конденсат.

15.3 Овочі

Покладіть овочі в перфоровану ємність для приготування на парі і вставте на рівень 2. Неперфоровану ємність для приготування на парі встановлюйте на рівень 1. Туди скрапуватиме рідина.

Овочі

Страва	Розмір шматка	Приладдя/посуд	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв.
Артишоки	Ціла	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	20 - 35
Цвітна капуста	Ціла	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	25 - 35
Цвітна капуста	Суцвіття	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	10 - 15
Броколі	Суцвіття	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	8 - 10
Горох	-	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	5 - 10

¹ Попередньо прогрійте прилад.

Страва	Розмір шматка	Приладдя/посуд	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв.
Фенхель	Нарізаний	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	10 - 14
Овочевий пудинг	-	Форма для водяної бані 1,5 л + перфорована на рівні встановлення 2		100	50 - 70
Зелена квасоля	-	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	20 - 25
Морква	Наріzana	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	10 - 20
Кольрабі	Нарізані	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	20 - 25
Цибуля	Наріzana	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	6 - 9
Кукурудза	Ціла	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	25 - 35
Мангольд ¹	Соломка	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	8 - 10
Спаржа, зелена ¹	Ціла	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	7 - 12
Спаржа, біла ¹	Ціла	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	10 - 15
Шпинат ¹	-	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	2 - 3

¹ Попередньо прогрійте прилад.

Страва	Розмір шматка	Приладдя/посуд	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв.
Капуста ро-манеско	Суцвіття	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	8 - 10
Брюссельська капуста	Суцвіття	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	20 - 30
Буряк	Цілий	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	40 - 50
Червона капуста червонокачанна капуста	Соломка	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	30 - 35
Білокачанна капуста	Соломка	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	25 - 35
Кабачок	Нарізані	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	3 - 4
Цукровий горошок	-	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі		100	8 - 12

¹ Попередньо прогрійте прилад.

15.4 Гарніри та бобові

Рекомендовані налаштування для гарнірів та бобових.

Готування гарнірів та бобових

1. Додайте воду або рідину у вказаному співвідношенні.

Приклад: 1: 1,5 = додайте 150 мл рідини на кожному 100 г рису.

2. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.

Гарніри та бобові

Страва	Співвідношення	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура в °C	Тривалість, хв
Картопля «в мундірі» (середнього розміру)	-	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	35 - 45

Страва	Співвідношення	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура в °C	Тривалість, хв
Варена картопля	-	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	20 - 25
Неполірований рис	1:1,5	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		100	35 - 45
Довгозернистий рис	1:1,5	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		100	20 - 30
Рис басматі	1:1,5	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		100	20 - 30
Пропарений рис	1:1,5	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		100	15 - 20
Різотто	1:2	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		100	30 - 35
Сочевиця	1:2	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		100	35 - 50
Біла квасоля, розмочена	1:2	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		100	65 - 75
Кускус	1:1	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		100	6 - 10
Полба подрібнена	1:2,5	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		100	15 - 20
Пшоно, ціле	1:2,5	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		100	25 - 35
Пшениця, ціле зерно	1:1	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		100	60 - 70
Галушки	-	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	20 - 25

15.5 Птиця та м'ясо

Рекомендовані налаштування для птиці та м'яса.

Птиця

Страва	Кількість	Приладдя/ посуд	Рівень встановлення	Вид нагріван- ня	Температура, °C	Час готуван- ня, хв.
Куряче філе	по 0,15 кг	Неперфорова на ємність для приготування на парі	2		100	15 - 25
Качине філе ¹	по 0,35 кг	Неперфорова на ємність для приготування на парі	2		100	12 - 18

¹ попередньо обсмажити та загорнути у фольгу

Яловичина

Страва	Кількість	Приладдя/ посуд	Рівень встановлення	Вид нагріван- ня	Температура, °C	Час готуван- ня, хв.
Плаский рост- біф, середньо- го ступеня просмаження ¹	1 кг	Неперфорова на ємність для приготування на парі	2		100	25 - 35
Високий рост- біф, середньо- го ступеня просмаження ¹	1 кг	Перфорована + неперфорова на ємність для приготування на парі	3 + 1		100	30 - 40

¹ попередньо обсмажити та загорнути у фольгу

Свинина

Страва	Кількість	Приладдя/ посуд	Рівень встановлення	Вид нагріван- ня	Температура, °C	Час готуван- ня, хв.
Свиняче філе	0,5 кг	Неперфорова на ємність для приготування на парі	2		100	16 - 20
Медальйони зі свинини ¹	завтовшки прибл. 3 см	Неперфорова на ємність для приготування на парі	2		100	10 - 12
Копчена свинина, ре- бра	нарізаний		2		100	15 - 20

¹ попередньо обсмажити та загорнути у фольгу

Ковбаси

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Віденські ковбаски	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		80 - 90	12 - 18
Біла ковбаса	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		80 - 90	20 - 25

15.6 Риба

Рекомендовані налаштування для готування риби і молюсків.

Риба

Страва	Кількість	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв.
Золота макрель, ціла тушка	по 0,3 кг	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		80 - 90	15 - 25
Філе доради	по 0,15 кг	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Рибний суп	Форма для водяної бані 1,5 л	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		70 - 80	40 - 80
Форель, ціла тушка	по 0,2 кг	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		80 - 90	12 - 15
Філе тріски	по 0,15 кг	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		80 - 90	10 - 14
Філе лосося	по 0,15 кг	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	8 - 10
Молюски	1,5 кг	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		100	10 - 15

Страва	Кількість	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв.
Філе окуня	по 0,15 кг	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Фаршировані рулетки з морського язика		Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		80 - 90	10 - 20

15.7 Супові заправки, інше

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Яечна заправка для супу	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		90	15 - 20
Манні галушки	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		90 - 95	7 - 10
Зварені вкруту яйця (розмір М, макс. 1,8 кг)	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	10 - 12
Яйця, зварені некруто (розмір М, макс. 1 кг)	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	6 - 8

15.8 Десерти, компот

Рекомендовані налаштування для приготування десертів та компотів.

Приготування компоту

1. Зважте фрукти.
2. Додайте прибл. 1/3 кількості води.
3. За смаком додайте цукор та прянощі.
4. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.

Приготування рису на молоці

1. Зважте рис.
2. Додайте в 2,5 рази більшу кількість молока.
3. Заповніть ємність рисом й молоком макс. до висоти 2,5 см.
4. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.

5. Після приготування перемішайте рис, зварений на молоці.
- ✓ Рис вбере решту молока.

Приготування йогурту

1. Розігрійте на варильній поверхні до 90 °C. Після цього дайте охолонути до 40 °C. Якщо ви використовуєте УВТ-молоко, розігрівайте його до 40 °C. Для нього цієї температури достатньо.
2. Додайте у молоко 150 г йогурту (з холодильника).
3. Перелийте суміш у чашки або у маленькі банки та накрийте плівкою.
4. Вставте перфоровану ємність для приготування на парі у робочу камеру.
5. Поставте чашки або банки у перфоровану ємність для приготування на парі.
6. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.
7. Після приготування залиште йогурт охолоджуватися у холодильнику.

Десерти, компот

Страва	Приладдя/посуд	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Кнедлі	Неперфорована ємність для приготування на парі		100	20 - 25
Карамельний крем	Формочки + перфорована ємність для приготування на парі		80	15 - 20
Рис, зварений на молоці ¹	Неперфорована ємність для приготування на парі		100	25 - 35
Йогурт ¹	Порційні склянки + перфорована ємність для приготування на парі		40	300 - 360
Компот з яблук	Неперфорована ємність для приготування на парі		100	10 - 15
Компот із груш	Неперфорована ємність для приготування на парі		100	10 - 15
Компот з вишні	Неперфорована ємність для приготування на парі		100	10 - 15
Компот з ревеню	Неперфорована ємність для приготування на парі		100	10 - 15
Компот зі слив	Неперфорована ємність для приготування на парі		100	15 - 20

¹ Також можна використовувати відповідну страву.
→ "Страви", Стор. 14

15.9 Підігрівання

Під час підігрівання холодна їжа розігрівається дбайливо. Страви смакують та виглядають, як щойно приготувані.

Підігрівання

При підігріванні страви делікатно нагріваються знову. Вони смакують та виглядають, як щойно приготовані.

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Овочі	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		100	12 - 15
Макарони, картопля, рис	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		100	5 - 25

15.10 Розморожування

Вид нагрівання «Розморожування» підходить для розморожування фруктів та овочів глибокого замороження.

М'ясо та рибу краще розморожувати у холодильнику.

Для продуктів глибокого замороження, які після розмороження повинні містити в собі достатньо рідини, такі як, наприклад, шпинат у вершках, використовуйте неперфоровану ємність для приготування на парі.

Вказівки

- Час, вказаний у таблиці, є орієнтовним і залежить від якості продуктів, температури морозильної камери (-18 °C) та консистенції страв. Діапазони

часу наведені в таблиці. Встановіть спочатку найкоротший час, а в разі потреби подовжте його.

- Плоско заморожені або порційні страви розморожуються швидше, ніж страви, заморожені блоком.

Розморожування страв

1. Вийміть заморожені страви з упаковки.
2. Покладіть заморожені продукти у перфоровану ємність для приготування на парі.
3. Вставте перфоровану ємність для приготування на парі у робочу камеру і підставте вниз неперфоровану ємність для приготування на парі.
- ✓ Продукти не лежатимуть в розмороженій воді, а рідина, що скрапує, збиратиметься в неперфорованій ємності для приготування на парі.
4. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.

Розморожування

Страва	Кількість	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв.
Ягоди	0,5 кг	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		50 - 55	15 - 20
Овочі	0,5 кг	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		40 - 50	15 - 50

15.11 Віджимання соку

Рекомендовані налаштування щодо віджимання соку з ягід.

Віджимання соку з ягід

1. Покладіть ягоди в миску і додайте цукор.
2. Дайте суміші постояти принаймні годину, щоб ягоди увібрали сік.

3. Покладіть ягоди в перфоровану ємність для приготування на парі і вставте на рівень 2.
4. Для збору соку, що стікає, поставте неперфоровану ємність для приготування на парі на один рівень нижче.
5. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.
6. Коли час приготування закінчиться, покладіть ягоди в рушник і вичавіть залишок соку.
7. Висушіть робочу камеру.

Віджимання соку

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Малина	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	30 - 45
Смородина	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	40 - 50

15.12 Консервування

Консервуйте фрукти й овочі, нагріваючи їх і герметично закриваючи в банках.

- Варіть свіжі продукти. Довше зберігання зменшує вміст вітамінів, а в продуктах швидше починається бродіння.
- Використовуйте для консервації лише бездоганні овочі та фрукти.
- Забороняється консервувати такі продукти у Вашому приладі: продукти з жерстяних банок, м'ясо, рибу або паштет.
- Перевірте баночки, гумові кільця, затискачі та пружини.

Консервування фруктів та овочів

Вимога: Перевірте баночки, гумові кільця, затискачі та пружини.

1. Гумові прокладки та банки ретельно вимийте гарячою водою.
У приладі можна стерилізувати банки. → Стор. 16
2. Вставте перфоровану ємність для приготування на парі у робочу камеру.
3. Поставте підготовані банки в перфоровану ємність для приготування на парі.
Банки не повинні торкатися одна одної.
4. Після встановленого часу готування відкрийте дверцята приладу.
5. Виймайте банки з приладу лише тоді, коли вони повністю охолонуть.

Консервування

Рекомендовані налаштування для консервування на парі.

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Овочі	Скляні банки ємністю 1л	2		100	30 - 120
Кісточкові плоди	Скляні банки ємністю 1л	2		100	25 - 30
Насінневі плоди	Скляні банки ємністю 1л	2		100	25 - 30

15.13 Сходження тіста

Рекомендовані налаштування для піднімання тіста. У приладі дріжджове тісто буде сходити швидше, ніж при кімнатній температурі.

Сходження тіста

1. Вставте перфоровану ємність для приготування на парі у робочу камеру.

- Ви можете обрати рівень встановлення для перфорованої ємності для приготування на парі.
2. Поставте миску з тістом у перфоровану ємність для приготування на парі. Не накривайте тісто.
 3. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.

Дріжджове тісто

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Дріжджове тісто	1 кг	Миска + перфорована ємність для приготування на парі		35	20 - 30

15.14 Заморожені продукти

Дотримуйтесь вказівок виробника, зазначених на упаковці. Наведені значення часу готування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру.

Розморожування та розігрівання заморожених страв

Страва	Приладдя/посуд	Рівень встановлення	Вид нагрівання	Температура, °C	Тривалість, хв
Вироби із тіста, свіжі продукти, охолоджені ¹	Неперфорована ємність для приготування на парі	2		100	5 - 10
Форель	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		80 - 100	20 - 25
Філе лосося	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		80 - 100	20 - 25
Броколі	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	6 - 10
Цвітна капуста	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	5 - 8
Бобові	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	6 - 10
Горох	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	5 - 12
Морква	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	4 - 6
Овочева суміш	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	6 - 10
Брюссельська капуста	Перфорована + неперфорована ємність для приготування на парі	2 + 1		100	5 - 10

¹ Додайте в страву трохи води.

15.15 Пробні страви

Ці огляди були складені для різних контролюючих органів, щоб полегшити процедуру перевірки приладу відповідно до EN 60350-1:2013 або IEC 60350-1:2011 і відповідно до стандарту EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Рекомендовані налаштування для тестових страв

Продукт	Приладдя	Висота	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв
Броколі (роз-поділ пари)	Перфороване + неперфороване деко	2 + 1		100	7 - 9
Броколі (подача пари)	Перфороване + неперфороване деко	2 + 1		100	7 - 9
Горох (максимальне завантаження) ¹	Перфороване + неперфороване деко	2 + 1		100	5 - 12

¹ 2,0 кг гороху рівномірно розподіліть в ємності.

16 Сервісні центри

Якщо виникнуть запитання щодо застосування, ви не зможете власноруч усунути несправність приладу або знадобиться ремонт, зверніться до нашого сервісного центру.

Важливі для безпеки оригінальні запасні частини, що відповідають Директиві ЄС щодо екологічного проектування, можна придбати в нашій сервісній службі впродовж щонайменше 10 років з моменту виходу приладу на ринок Європейського економічного простору.

Зауваження: Робота сервісного центру в гарантійних випадках безкоштовна.

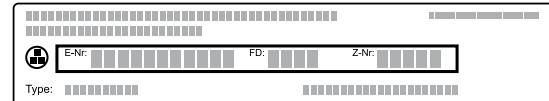
Докладніші відомості про термін і умови гарантії у вашій країні можна отримати в сервісній службі, у дилера й на нашому сайті.

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу. Контактні дані сервісного центру можна знайти в додленому довіднику або на нашому сайті.

16.1 Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD)

Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу наведено на заводській табличці.

Щоб знайти заводську табличку з номерами, відчиніть дверцята приладу.



Щоб мати змогу швидко знайти відомості про прилад і телефонний номер сервісного центру, ці дані можна записати.

17 Інструкція з монтажу

Під час монтажу приладу зважайте на цю інформацію.

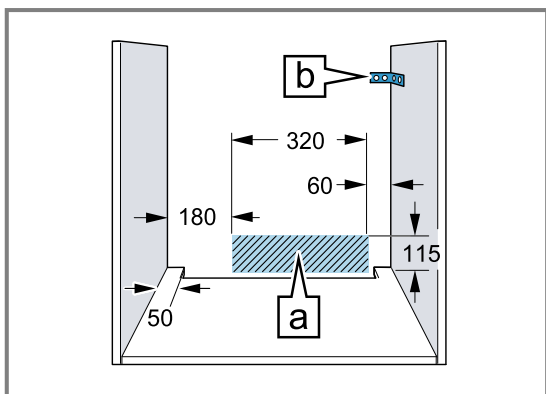


17.1 Загальні вказівки щодо монтажу

Дотримуйтеся цих вказівок перед початком встановлення приладу.

- Безпеку експлуатації може гарантувати тільки правильне вбудовування згідно з інструкцією з монтажу. За пошкодження, які виникають через неправильне вбудовування, відповідальність несе майстер-монтажник.
- Розпакувавши прилад, перевірте його. Якщо прилад було пошкоджено під час транспортування, не під'єднуйте його.

- Перед введенням в експлуатацію зніміть пакувальний матеріал та клейку плівку з робочої камери та дверцят.
- Враховуйте інструкції з монтажу для вбудовування приладдя.
- Меблі, в які вбудовується прилад, повинні витримувати температуру до 95 °С, а панелі меблів, що знаходяться поруч, — до 70 °С.
- Не вбудовуйте прилад за декоративною панеллю або дверцятами меблів. Інакше виникне небезпека перегрівання.
- Перш ніж почати встановлення приладу, виконайте прирізні роботи на меблях. Видаліть стружку. Вона може порушити функціональність електричних елементів.
- Точки підключення приладу повинні знаходитися у заштрихованій зоні **a** або поза зоною монтажу. Незакріплені меблі прикріпіть стандартним кутником **b** до стіни.



- Для уникнення порізів використовуйте захисні рукавиці. Деталі, що використовуються під час монтажу, можуть мати гострі краї.
- Розміри на малюнках в міліметрах.

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Застосовувати подовжений кабель живлення й недозволені адаптери небезпечно.

- ▶ Не застосовуйте подовжувачі або багатомісні розетки.

- ▶ Якщо кабель живлення закороткий, зверніться до сервісного центру.
- ▶ Застосовуйте лише адаптери, які дозволив виробник.

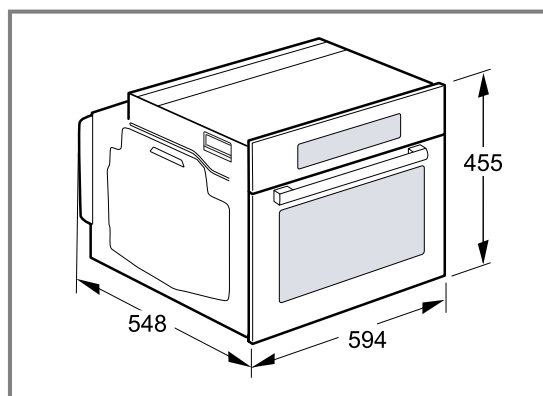
УВАГА!

При перенесенні приладу за ручку дверцят вона може зламатися. Ручка дверцят не витримає вагу приладу.

- ▶ Забороняється переносити або тримати прилад за ручку дверцят.

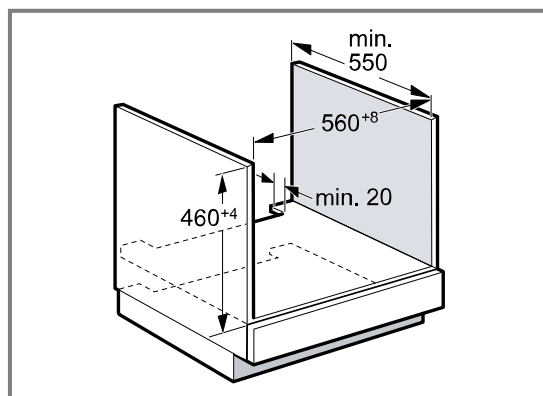
17.2 Габарити приладу

Тут вказані габаритні розміри приладу.



17.3 Вбудовування під стільницею

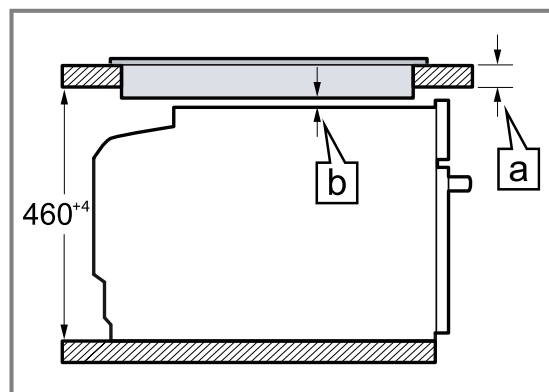
Зверніть увагу на монтажні розміри та інструкції з монтажу під час встановлення під стільницею.



- Для вентиляції приладу потрібно виконати вентиляційні прорізи в перекриттях.
- Стільниця має бути закріплена на меблях для вбудовування.
- Дотримуйтеся всіх наявних вказівок щодо монтажу варильної поверхні.

17.4 Вбудовування під варильною поверхнею

При установці приладу під варильною поверхнею необхідно дотримуватися обов'язкових мінімальних розмірів, включаючи, при необхідності, розміри опорної конструкції.

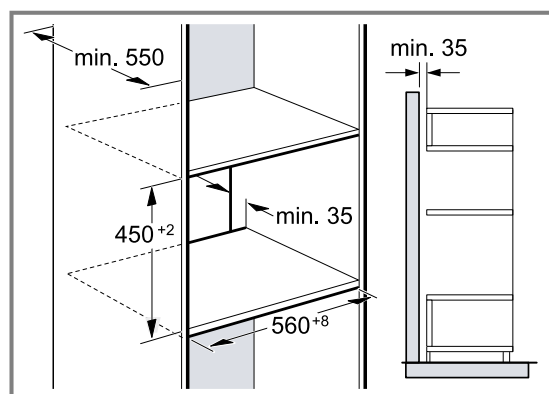


На основі обов'язкових мінімальних розмірів **b** визначається мінімальна товщина стільниці **a**.

Тип варильної поверхні	a вбудовано (в мм)	a вбудовано врівень із поверхнею (в мм)	b в мм
Індукційна варильна поверхня	42	43	5
Індукційна варильна панель з суцільною зоною нагріву	52	53	5
Газова варильна поверхня	32	43	5
Електрична варильна поверхня	32	35	2

17.5 Вбудовування у високу шафу

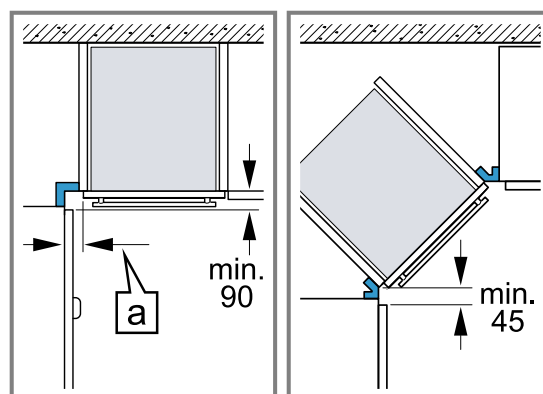
Зверніть увагу на монтажні розміри та інструкції з монтажу під час встановлення у високу шафу.



- Для вентиляції приладу необхідні вентиляційні прорізи в перекриттях.
- Якщо у високій шафі окрім задньої стінки елементу є додаткові задні стінки, їх потрібно прибрати.
- Встановлюйте прилад на такій висоті, щоб можна було легко зняти приладдя.

17.6 Кутовий монтаж

Дотримуйтеся монтажних розмірів і вказівок щодо монтажу.



- Щоб мати змогу відкривати дверцята приладу, під час кутового монтажу зважайте на мінімальні розміри. Розмір **a** залежить від товщини фронтальної панелі і ручки.

17.7 Підключення до електромережі

Щоб безпечно виконати електричне під'єднання приладу, керуйтеся цими вказівками. Щоб безпечно виконати електричне під'єднання приладу, керуйтеся цими вказівками.

- Прилад відповідає класу захисту I і може бути введений у експлуатацію лише після підключення запобіжників.
- Система безпеки із застосуванням запобіжників повинна бути організована згідно з показниками потужності, зазначеними на фірмовій табличці, та з місцевими правилами.
- Під час виконання усіх монтажних робіт прилад повинен бути відключений від електромережі.
- Прилад дозволяється підключати лише за допомогою кабелів, які постачаються у комплекті. Прилад дозволяється підключати лише за допомогою кабелів, які постачаються у комплекті.
- Потрібно вставити кабель в задню частину пристрою, так щоб пролунав звук клацання. Кабель на 3 м ви можете придбати в сервісній службі.
- Мережевий кабель можна замінити оригінальним кабелем. Його можна замовити у сервісній службі.
- При монтажі повинна бути забезпечена контактна безпека.

Електричне підключення приладу зі штекером з захисним контактом

Зауваження: Прилад повинен бути підключений до стаціонарної розетки із заземленими контактами згідно з настановами.

- ▶ Вставте штекер у розетку з заземлюючим контактом.
Якщо прилад вбудований, до штекера мережного кабелю повинен бути забезпечений вільний доступ. Якщо вільний доступ до мережевого штекера неможливий, у стаціонарно змонтованій електричній системі потрібно встановити багатополюсний роз'єднувач відповідно до місцевих технічних умов.

Електричне підключення приладу без штекера з захисним контактом

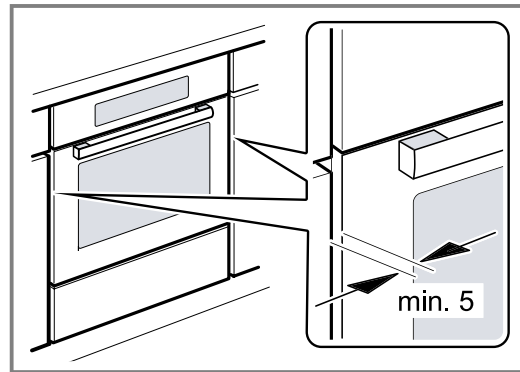
Зауваження: Право підключати прилад має тільки фахівець. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену неправильним монтажем.

У стаціонарно змонтованій електричній системі потрібно встановити всеполюсний роз'єднувач відповідно до місцевих технічних умов.

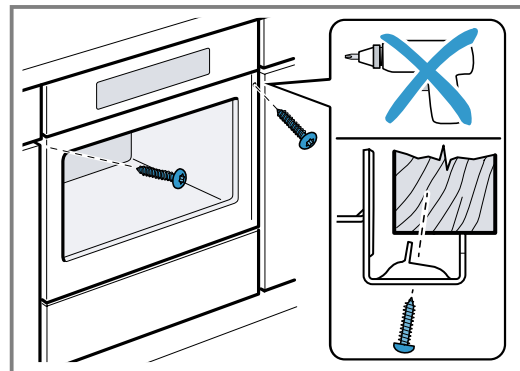
1. Визначте фазу та нуль на розетці.
Неправильне підключення приладу може призвести до його пошкодження.
2. Підключіть відповідно до схеми підключення. Напруга, див. фірмову табличку.
3. Жили мережевого кабелю підключайте відповідно до кольорів:
 - зелено-жовтий = заземлення ⊕
 - блакитний = (нуль) нульова жила
 - коричневий = фаза (зовнішня жила)

17.8 Вбудовування приладу

1. Встановіть прилад і відцентруйте його.



2. Щільно пригвинтіть прилад.



Зауваження: Щілина між стільницею та приладом не повинна закриватися додатковими планками. Забороняється прикріплювати теплоізоляційні стрічки до бічних стінок шафи.

17.9 Демонтаж приладу

1. Відключіть прилад від електромережі.
2. Вигвинтіть кріпильні шурупи.
3. Підніміть прилад і повністю вийміть.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY
www.siemens-home.bsh-group.com

Виготовлено компанією BSH Hausgeräte GmbH за ліцензією на товарний знак Siemens AG



9001589461 (010506)
uk