



Чекмедже с параход
Συρτάρι ατμού
Steam Drawer

[bg]	Наръчник на потребителя и инструкции за монтаж	2
[el]	Εγχειρίδιο χρήστη και οδηγίες εγκατάστασης	34
[en]	User manual and installation instructions	67



N19DJ01Y0



Съдържание

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА

1	Безопасност	2	11	Основни настройки	11
2	Избягване на материални щети	3	12	Home Connect	12
3	Опазване на околната среда и икономия	4	13	Почистване и поддръжка	14
4	Запознаване	4	14	Отстраняване на неизправности	16
5	Режими на работа	6	15	Предаване за отпадъци	18
6	Принадлежности	7	16	Отдел по обслужване на клиенти	18
7	Преди първата употреба	7	17	Информация относно безплатния софтуер с отворен код	19
8	Основни положения при работа с уреда	8	18	Декларация за съответствие	19
9	Програми	10	19	Така става	20
10	Защита от деца	11	20	РЪКОВОДСТВО ЗА МОНТАЖ	26
			20.2	Сигурен монтаж	26

1 Безопасност

Спазвайте указанията за безопасност по-долу.

1.1 Общи указания

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

1.2 Употреба по предназначение

Използвайте уреда само:

- в домакинството и в затворени помещения в домашна обстановка.

1.3 Ограничение на кръга от потребители

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

Деца не трябва да играят с уреда.

Почистването и поддръжката от страна на потребителя не трябва да се извършват от деца на възраст под 15 години и без наблюдение. Дръжте деца на възраст под 8 години далеч от уреда и захранващия кабел.

1.4 Безопасна употреба

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

Принадлежността или съдът по време на работа се нагорещават силно.

- Горещата принадлежност или съд винаги се взимат с ръкавица за фурна от уреда.
- Уредът се нагорещавя по време на работа.
- Преди почистване оставете уреда да се охлади.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

Достъпните части при работа стават горещи.

- Никога не докосвайте горещите части.
- Дръжте децата далеч.
- Повърхността на капака може да стане много гореща по време на употреба.
- За отваряне винаги използвайте дръжката.
- При отваряне на стъкления капак може да излезе гореща пара. Парата може да не се вижда поради високата си температура.
- При отваряне на стъкления капак дръжте достатъчно разстояние от него.
- Отворете стъкления капак внимателно.
- Исаоа о?ааа ia iапоа, iaainouie са ааоа.
- От водата в горещата камера се образува гореща водна пара.
- Никога не наливайте вода в нагорещената камера за готвене.

Водата в купата на изпарителя е гореща и след изключване.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

Парите от запалимите течности могат да се възпламенят в камерата от горещите повърхности и да причинят детонация. Капакът може да се откачи поради неизправност на заключващия механизъм. Могат да излязат горещи пари и пламъци.

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

Вътрешността на уреда се нагорещява много, запалимите материали могат да се възпламенят.

- ▶ Никога не съхранявайте запалими предмети или пластмасови съдове в уреда.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти могат да бъдат опасни.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.
- ▶ Не използвайте разклонители или удължители.
- ▶ При употреба се уверете, че щепселът е напълно вкаран в контакта и е здраво свързан с него.

Повредена изолация на кабела за свързване към мрежата представлява опасност.

- ▶ Никога не допускайте контакт на кабела за свързване към мрежата с източници на топлина или горещи части на уреда.

- ▶ Никога не допускайте контакт на кабела за свързване към мрежата с остри върхове или ръбове.
- ▶ Никога не прегъвайте, не притискайте и не променяйте кабела за свързване към мрежата.

Проникващата влага може да предизвика електрически токов удар.

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност: магнетизъм!

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от задушаване!

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

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

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

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Тъй като това може да надраска стъклената повърхност и да доведе до счупване на стъклото:

- ▶ Не използвайте абразивни почистващи средства или остри метални скрепери за почистване на стъкления капак на чекмеджето с пара.

2 Избягване на материални щети

Използвайте само съдове, устойчиви на топлина и пара.

ВНИМАНИЕ

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

- ▶ Отстранете разтвора за котлен камък веднага с вода.

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

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

Влажността за по-дълго време в камерата води до корозия.

- ▶ Не съхранявайте влажни хранителни продукти в затворената камера за готвене за продължително време.
- ▶ Не съхранявайте ястия в камерата.

Неправилната грижа може да доведе до корозия в камерата.

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

Натрупването на топлина поврежда уреда.

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

Невниманието при използване може да доведе до повреда на уреда.

- ▶ Бавно отворете и затворете стъкления капак.
- ▶ Не поставяйте предмети върху стъкления капак.

- ▶ Не използвайте уреда като работна повърхност или поставка.
- ▶ Не оставяйте предмети да падат върху стъкления капак.
- ▶ Изтегляйте напълно чекмеджето при употреба.
- ▶ Затваряйте докрай чекмеджето след употреба. Твърде голямото тегло или неправилна употреба може да повреди уреда
- ▶ Не се опирайте и не висете на уреда.
- ▶ Не движете уреда, когато капака на съда за вода е отворен.
- ▶ Не натискайте капака на съда за вода надясно със сила.
- ▶ Преди употреба монтирайте и закрепете уреда в мебелта.
- ▶ Преди употреба закрепете мебелта към стената.

3 Опазване на околната среда и икономия

3.1 Предаване на опаковката за отпадъци

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

- ▶ Предавайте отделните компоненти за отпадъци разделно според вида.

3.2 Пестене на енергия

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

Загрявайте предварително уреда само ако това се посочва в рецептата или в препоръките за настройка → Страница 20.

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

По възможност рядко отваряйте вратата на уреда при работа.

Ако по време на работа е наистина необходимо да отворите капака, направете го максимум два пъти и поддържайте времето на отваряне възможно най-кратко.

- ✓ Температурата в камерата се запазва, което означава, че ново загряване на уреда не е нужно.

Разположете равномерно съдовете.

- ✓ За да постигнете добро разпределение на топлината.

Забележка: В съответствие с Директива 2023/826 на ЕС за екодизайн този уред е в друго състояние, когато е в режим „изключен“. По-нататък това се нарича режим на ниска мощност.

Дори когато основната функция не е активна, уредът се нуждае от енергия, за да:

- Откриване на натискане на сензорните бутони
- Следене за отваряне на вратата
- Промяна на часа (без индикатор)

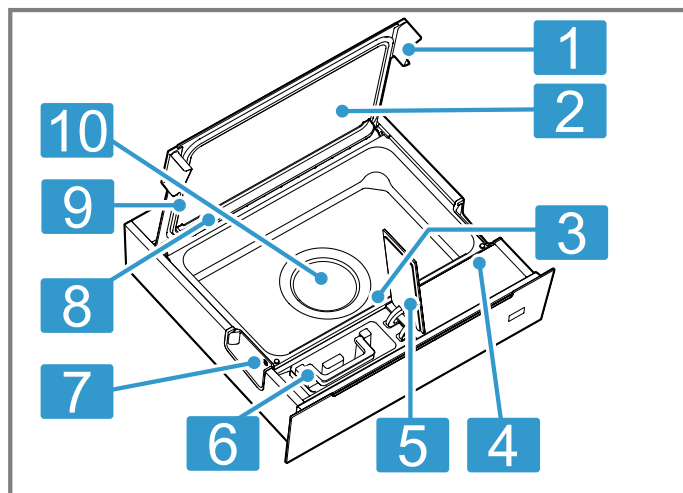
Следователно съгласно директивата не са налице нито режим „изключен“, нито режим „в готовност“, поради което се използва терминът „режим на ниска мощност“.

За измерване на режима на ниска мощност трябва да се използва EN IEC 60350-1:2023.

4 Запознаване

4.1 Уред

Тук ще намерите общ преглед на компонентите на Вашия уред.



1 Дръжка на капака

2 Стъклен капак

3 Сензор за температура

4 Обслужващ панел

5 Капак на резервоара

6 Дръжка на съда за вода

7 Заклучване на стъкления капак

8 Кондензационна релса

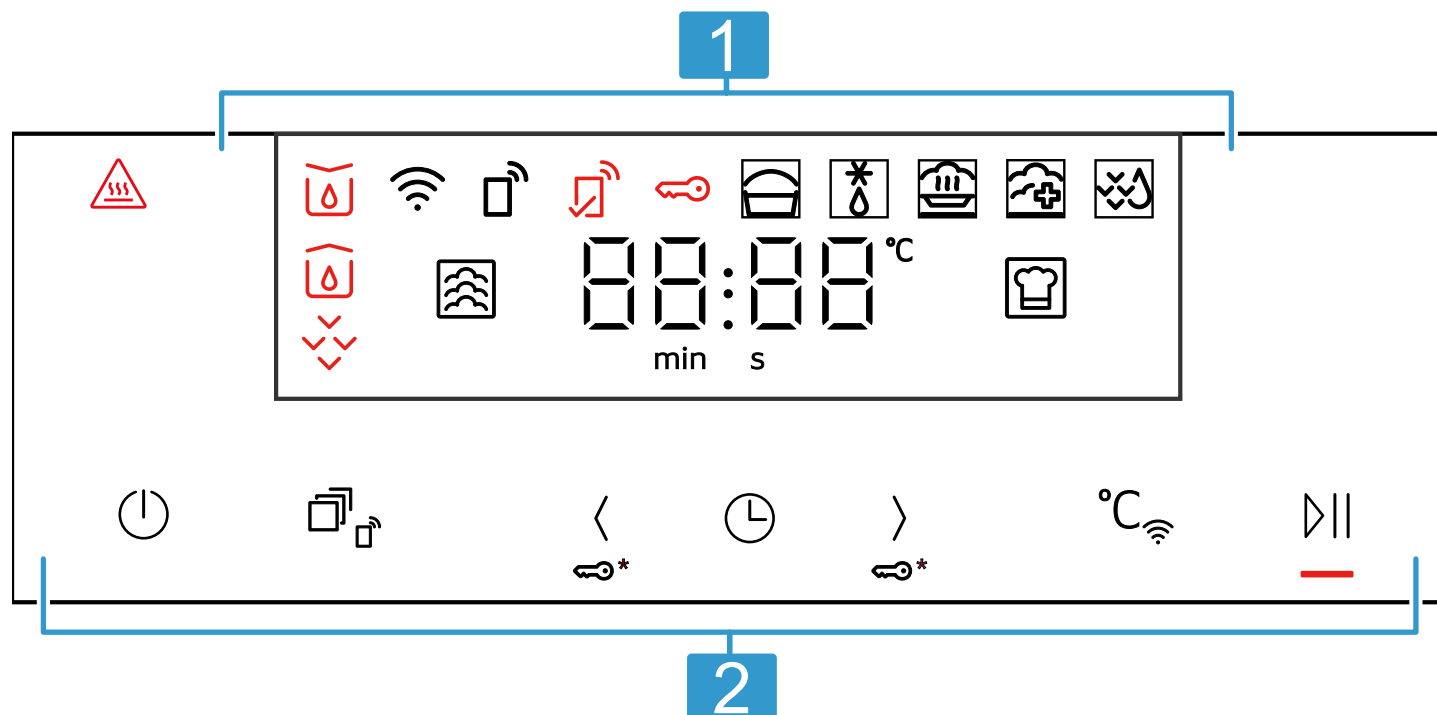
9 Уплътнение

10 Купа на изпарителя

4.2 Панели за обслужване

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

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



Дисплей

1 На дисплея виждате текущите настроени стойности, възможности за избор или текстове с указания. → "Дисплей", Страница 5

Сензорни полета

2 С бутоните се настройват директно различни функции. → "Бутони", Страница 5

4.3 Дисплей

Тук ще намерите кратко описание на различните видове индикации с информация.

Символ	Указания
⚠	Указание за защита от изгаряне (свети, когато температурата в камерата е $\geq 60^{\circ}\text{C}$)
🚰	Пълнене/смяна на съда за вода
🚰	Изпразване на съда за вода
🔥	Напомняне отстраняване котлен камък
📶	Символът свети: Wi-Fi е включено и е свързано с домашната мрежа. Символът мига: настройката на мрежата се извършва.
🔑	Активиране на дистанционен старт

Символ	Указания
🔑	В момента се изпълнява режим или програма, стартирана чрез приложението Home Connect, която не може да бъде настроена директно на уреда.
🔒	Активиране на функцията за обезопасяване спрямо деца
🍞	Втасване на тесто
❄	Размразяване
🔄	Регенериране
🧼	Дезинфекциране
🗑	Отстраняване на котлен камък
🌫	Готвене на пара
👤	Програми

4.4 Бутони

С бутоните избирате директно различни функции.

Символ	Указания
⏻	Включване или изключване на уреда. → "Основни положения при работа с уреда", Страница 8
🔑	Натиснете за кратко, за да изберете програмата.

Символ	Указания
	Натиснете за по-дълго, за да активирате/деактивирате дистанционното стартиране.
	Намалете настроените стойности.
	Настройка на продължителност. За да извикате основните настройки, при изключен уред задръжте за ок. 3 секунди.
	Увеличете стойността на настройката.
	Натиснете за кратко, за да изберете температура. → "Основни положения при работа с уреда", Страница 8
	Натиснете за по-дълго, за да стартирате асистента Home Connect. → "Home Connect", Страница 12
	Стартиране или спиране на работа.

4.5 Контрол на нагряването

Докато уредът загрева, се показва индикатор за заграване.

Ако по време на процеса на заграване на уреда температурата все още е под зададената температура за заграване, мига индикаторът - - - -.

Когато температурата достигне температурата за заграване, дисплеят спира да показва индикатора за заграване и започва обратно отброяване на времето.

4.6 Режим на ниска мощност

Ако уредът не бъде използван отново преди стартиране или след приключване на работата, или ако вратата на фурната не бъде отворена или затворена в рамките на 13 минути, уредът автоматично преминава в режим на ниска мощност и дисплеят остава тъмен.

Забележка: Когато уредът е свързан към Wi-Fi, светва само .

5 Режими на работа

Тук ще получите преглед на видовете режими на работа и на главните функции на Вашия уред.

5.1 Видове нагряване с пара

Тук ще откриете преглед на видовете нагряване с пара.

Символ	Име	Употреба
	Готвене на пара	Горещата водна пара обгръща ястията и предотвратява загубата на хранителни вещества. При този метод на приготвяне формата, цветът и типичният аромат на ястията се запазват.
	Регенериране	Затопляйте вече пригответените ястия внимателно.
	Втасване на тесто	Тестото с мая втасва значително по-бързо отколкото при стайна температура и не изсъхва – идеално за окончателното втасване.
	Размразяване	Размразявайте дълбоко замразени или бързо замразени хранителни продукти.
	Дезинфекциране	Продължителните високи температури могат да убият повечето бактерии в съдовете.

5.2 Допълнителни функции

Тук ще намерите общ преглед на допълнителните функции на Вашия уред.

Символ	Име	Употреба
	Отстраняване на котлен камък	За да остане вашият уред функционален, трябва редовно да почиствате котления камък от уреда. → "Отстраняване на котлен камък", Страница 15
	Програми	Уредът предлага 10 ястия за избор. → "Програми", Страница 10

Home Connect

Според типа на уреда на Ваше разположение с Home Connect приложението са допълнителни или все-

обхватни функции за Вашия уред. Информация за това ще откриете в приложението.

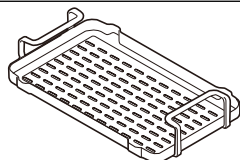
→ "Home Connect", Страница 12

6 Принадлежности

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

Аксесоари

Комплект за готвене на пара



Употреба

- Можете да поставяте ястия директно върху комплекта за готвене на пара.
- Поставете подходящ съд за готвене на пара върху комплекта за готвене на пара.

6.1 Указания за принадлежностите

Комплект за готвене на пара

Комплектът за готвене на пара от пластмаса осигурява равномерна температура на повърхността. Парата се издига през отворите в комплекта за готвене на пара и обгръща храната.

Центърът на комплекта за готвене на пара е затворен. Врящата вода остава далеч от горната част на приготвяния продукт. Избягват се изгарянията от капеща вода. Надлъжните канали служат за събиране на кондензната вода. След употреба отстранете натрупаната кондензна вода.

→ "Гъба за почистване", Страница 14

Изваждане на комплекта за готвене на пара от камерата

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

Повърхността на капака може да стане много гореща по време на употреба.

- ▶ За отваряне винаги използвайте дръжката.
- При отваряне на стъкления капак може да излезе гореща пара. Парата може да не се вижда поради високата си температура.
- ▶ При отваряне на стъкления капак дръжте достатъчно разстояние от него.
- ▶ Отворете стъкления капак внимателно.

- ▶ Извадете го от камерата, когато е горещ.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряния!

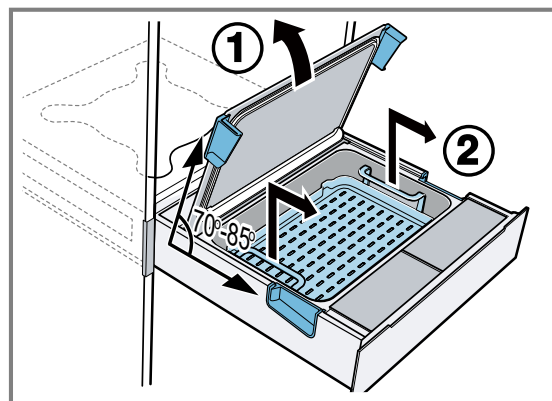
Принадлежността или съдът по време на работа се нагорещават силно.

- ▶ Горещата принадлежност или съд винаги се взимат с ръкавица за фурна от уреда.

Изискване: Уредът е напълно отворен.

→ "Отваряне на чекмеджето", Страница 8

1. Натиснете внимателно дръжките от двете страни на стъкления капак нагоре, докато стъкленият капак се застопори. ①
2. Хванете дръжките на комплекта за готвене на пара и го отстранете. ②



7 Преди първата употреба

Подгответе уреда за използване.

7.1 Настройване на твърдостта на водата

Изискване: Преди да настроите твърдостта на водата, информирайте се при Вашето водоснабдително дружество за твърдостта на водата във Вашия водопровод. Ако не се използва чешмяна вода, използвайте например бутилирана вода или система за филтриране на вода, настройте степента на твърдост на водата съответно.

- ▶ За да настроите твърдостта на водата, натиснете за по-дълго

→ "Основни настройки", Страница 11

Забележка: Ако чешмяната Ви вода е с твърдост 3 или 4, Ви препоръчваме да използвате омекотена вода.

Когато се покаже на дисплея, настройте степента на твърдост на водата.

7.2 Настройка на надморската височина

- ▶ За да настроите надморската височина според местоположението, натиснете за по-дълго

→ "Основни настройки", Страница 11

Забележка: Фабрично настроената височина: 0 – 300 m.

7.3 Почистване и нагряване на уреда преди първата употреба

Изискване: В уреда няма предмети.

1. Натиснете предната бленда на уреда.
- ✓ Уредът изскача автоматично. Издърпайте страната или дъното на предната бленда, за да отворите уреда до средна позиция или изцяло.
2. Почистете уреда с влажна кърпа и неутрален почистващ препарат, като напр. веро и вода.
3. Напълнете съда за вода.
→ "Пълнене на съда за вода", Страница 8
Указание: преди първата употреба задължително почистете съда за вода.

4. Натиснете .
5. Извършете следните настройки:

Вид загряване	Готвене на пара 
Температура	100 °C
Времетр.	1 час

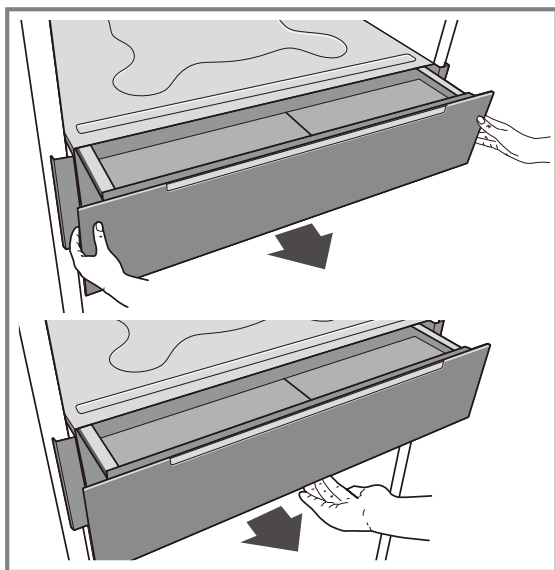
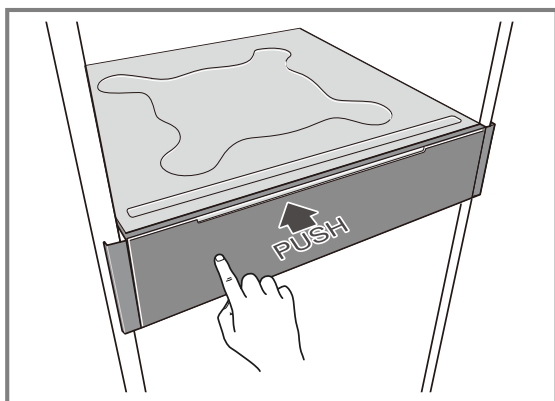
→ "Основни положения при работа с уреда", Страница 8

6. За да стартирате работата, натиснете .
7. След края на програмата оставете уреда да се охлади и подсушете добре камерата.
8. Когато уредът изстине, извършете всички повърхности на камерата с препарат за миене и влажна кърпа и изпразнете съда за вода.

8 Основни положения при работа с уреда

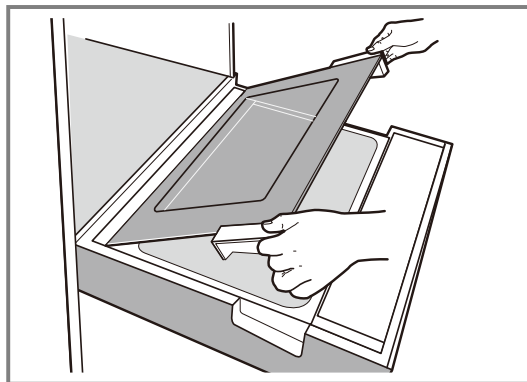
8.1 Отваряне на чекмеджето

- ▶ Натиснете предната бленда на уреда.
- ✓ Уредът изскача автоматично. Издърпайте страната или дъното на предната бленда, за да отворите уреда до средна позиция или изцяло.



8.2 Отваряне на капака на чекмеджето

- ▶ Натиснете леко дръжките от двете страни на стъкления капак нагоре, докато стъкленият капакът се отвори напълно.



8.3 Затваряне на капака на чекмеджето

1. Хванете леко дръжките от двете страни и бавно натиснете надолу, докато стъкленият капакът се затвори напълно.
2. За да се уверите, че капакът е затворен правилно, натиснете горната част на дръжките.

Забележка: Когато достигнете крайната позиция на затваряне, ще усетите леко съпротивление.

8.4 Включване и изключване на електрозахранването

- ▶ Натиснете .

8.5 Стартиране или спиране на работата

1. Натиснете , за да стартирате уреда или да поставите работата на пауза.
2. Ако уредът бъде отворен над средната позиция по време на работа, процесът на готвене ще бъде прекъснат. Затворете уреда, за да продължите процеса на готвене.

8.6 Пълнене на съда за вода

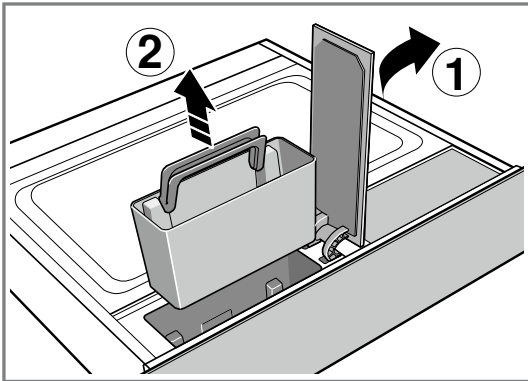
Пълнете съда за вода преди всяка употреба и когато в хода на работа дисплеят показва .

ВНИМАНИЕ

Използването на неподходящи течности може да доведе до повреди по уреда.

- ▶ Не използвайте силно хлоридна чешмяна вода (> 40 mg/L) или други течности.
- ▶ Препоръчваме да използвате пречистена вода, но също така може и студена вода, прясна чешмяна вода или омекотена вода.
- ▶ Уредът трябва да се почиства редовно от котлен камък съгласно указанията с почистващо средство за котлен камък.

1. Изтеглете чекмеджето.
2. Отворете капака на съда за вода от лявата страна на предната бленда ①.



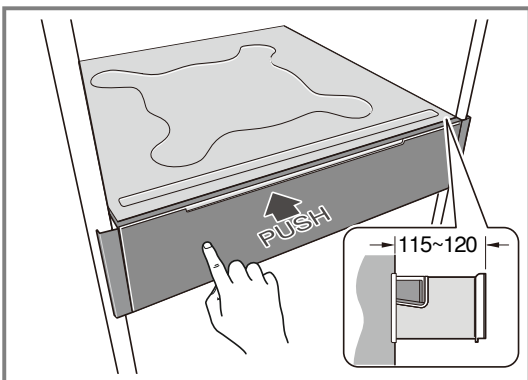
3. Хванете дръжката на съда за вода и извадете съда за вода от отвора на резервоара ②.
4. Напълнете съда за вода със студена вода.
5. Поставете напълнения съд за вода отново в отвора на резервоара.
6. Затворете капака на съда за вода.
- ✓ Съдът за вода е пълен и вече може да започне работата.

Забележка: Докато уредът е издърпан само до средната позицията, работата продължава.

8.7 Допълване на съда за вода

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

1. Натиснете леко предната бленда на чекмеджето с парата и го извадете бавно.



Лекото съпротивление показва, че чекмеджето е достигнало средна позиция.

2. Отворете капака на съда за вода.
3. Извадете съда за вода и го напълнете с вода.
По време на доливането купата на изпарителя може да продължи да работи без прекъсване.
4. Поставете напълнения съд за вода в отвора на резервоара.
5. Затворете чекмеджето с парата.

Забележка: Чекмеджето може да се извади до средната позиция.

Капакът на съда за вода е напълно видим отгоре. Разстоянието на издърпване е приблизително 115 – 120 mm.

8.8 Настройване на вида нагряване и температурата

1. Натиснете .
2. Натиснете , за да изберете вид на нагряване.
3. Натиснете , за да промените температурата според нуждата.
- ✓ Индикаторът за температура светва.
4. За да промените температурата, натиснете или .
- ✓ Показаната на индикатора температура се променя.
5. За да стартирате работата, натиснете .
6. Вкарайте чекмеджето докрай.
- ✓ Работният индикатор светва и уредът се загрева.

8.9 Промяна на продължителност

1. Натиснете .
- ✓ Продължителността се показва на екрана, например 20 минути и 00 секунди.
2. За да промените продължителността, натиснете или .
- ✓ Показаните минути на дисплея се променят.

8.10 След всяка работа с парата

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

При отваряне на стъкления капак може да излезе гореща пара. Парата може да не се вижда поради високата си температура.

- ▶ При отваряне на стъкления капак дръжте достатъчно разстояние от него.
- ▶ Отворете стъкления капак внимателно.
- ▶ Извадете чекмеджето бавно, за да избегнете изгаряния.

Забележки

- След всяка употреба в камерата остават влага и замърсявания. Затова след всяка употреба изсушете водата в камерата и в съда на изпарителя със суха кърпа или салфетка. Също така изпразвайте съда за вода след всяка употреба.
- След приключване на процеса се препоръчва капакът да се остави леко отворен, за да се улесни изсушаването, и да не се затваря веднага след изваждането на хранителните продукти.

9 Програми

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

9.1 Указания за приготвяне за ястия

Моля, спазвайте следното при готвене:
След загреването започва обратното броене за време на готвене.
Времето за загреване зависи от количеството на хранителните продукти. По-голямото тегло удължава времето за загреване.
Времето на готвене може да варира според количеството и качеството на съставките.
За да постигнете равномерно готвене, винаги използвайте парчета с еднакъв размер.
Не превишавайте максималното тегло от 3 kg.
Спазвайте указанията за принадлежностите.
Използвайте само съдове с подходяща височина, за да може капакът да се затваря напълно.

9.4 Преглед на ястията

Какви отделни програми имате на разположение, ще видите на Вашия уред. Изборът на ястия зависи от оборудването на Вашия уред.

Програма	Ястие	Забележка
P01	Филе от риба	Използвайте филета от риба с еднакво тегло и дебелина.
P02	пресни зеленчуци на парчета, кръгчета, стебла	При по-дебели парчета зеленчуци може да е необходимо по-дълго време на готвене. Например: моркови, праз, чушки, броколи
P03	цели зеленчуци	При много дебели зеленчуци може да е необходимо по-дълго време на готвене. Например: моркови, царевица, алабаш.
P04	Бели аспержи	Използвайте аспержи с еднаква дебелина.
P05	Варени картофи (без обелките), на четвъртинки	Използвайте картофи със средна големина.
P06	Варени картофи (с обелките), цели	Използвайте картофи със средна големина.
P07	Ориз и ястия с ориз	Ако оризът е все още твърд след готвене, следващия път удължете времето на готвене.
P08	Пелмени и кнедли	Пелмените с мая се надуват по време на готвенето. Спазвайте посочените размери, за да не залепнат за капака. Препоръчителният диаметър е около 5 – 6 cm.
P09	Зърнени храни и подобни	Ако зърненият продукт е все още твърд след готвене, следващия път удължете времето на готвене. Например: булгур, киноа.
P10	Бобови	Ако бобовият продукт е все още твърд след готвене, следващия път удължете времето на готвене. Например: леща, нахут.

Забележка: Можете да избирате още програми чрез приложението Home Connect.

9.2 Настройване на програма

1. Натиснете бутона .
- ✓ Автоматичната програма се избира. На дисплея се показва номера на програмата.
2. За да промените програмата за рецепти, докоснете .
3. Натиснете .
- ✓ Когато затворите чекмеджето, уредът започва да работи. Когато предварителното загреване приключи, на дисплея се показва времето на готвене.

9.3 Ориз, зърнени и бобови храни

- Премежете съставките и добавете подходящото количество вода.
- Ориз: 1:1,5
 - Зърнени храни: 1:1,5
 - Бобови храни: 1:2



10 Защита от деца

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

Забележка: Защитата от деца може да бъде активирана само чрез крайно устройство (например мобилен телефон).

Когато е активирана защитата от деца, свети символът .

10.1 Активиране на функцията за обезопасяване спрямо деца

- ▶ Приложният софтуер е необходим за активирате защитата от деца.

10.2 Деактивиране на защитата от деца

Изискване: Защитата от деца е активирана.

- ▶ Задръжете натиснати бутоните   едновременно за 3 секунди. Символът за защитата от деца  светва.
- ✓ Функцията за защитата от деца е деактивирана.

11 Основни настройки

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

11.1 Общ преглед на основните настройки

Тук ще намерите общ преглед на основните настройки.

Индикация	Основни настройки	Стойности за настройките
c1	Твърдост на водата	 0 = много мека  1 = мека  2 = средна  3 = твърда  4 = много твърда ¹
c2	Надморска височина	 0 = 0 – 300 m ¹  1 = 300 – 600 m  2 = 600 – 900 m  3 = 900 – 1200 m  4 = 1200 – 1500 m  5 = 1500 – 1800 m  6 = 1800 – 2100 m
c3	Възстановяване на фабричните настройки	 0 = не ¹  1 = да
c4	Дистанционен старт	 0 = дезактивиран  1 = ръчно дистанционно стартиране ¹  2 = перманентно дистанционно стартиране
c5	Времетраене на сигнала	 0 = много кратко  1 = кратко  2 = средна ¹  3 = дълго
c6	Превишаване на времето	 1 = 3 s ¹  2 = 6 s  3 = 10 s
c7	Звук на бутоните	 0 = изкл.  1 = вкл. ¹
c8	Яркост на дисплея	 1 = тъмна  2 = средна ¹  3 = светла
c9	Защита от деца	 0 = не е налично  1 = налично ¹
cA	Време на допълнителен ход на охлаждащия вентилатор	 1 = кратко  2 = препоръчано ¹  3 = дълго

¹ Фабрична настройка

Индикация	Основни настройки	Стойности за настройките
		ⓘ Ч = много дълго
сб	Wi-Fi	ⓘ ⓘ = изкл. ¹ ⓘ ! = вкл.

11.2 Промяна на основните настройки

Изискване: Уредът трябва да е изключен.

- Задръжте натиснат ⓘ.
- Дисплеят показва първата основна настройка, напр. с ⓘ ⓘ ⓘ.
- Натиснете за кратко ⓘ, за да преминете към следващата основна настройка.

3. За да промените стойността на настройката, натиснете ›.

4. За да запазите основните настройки и да напуснете, натиснете и задръжте ⓘ.

Съвет: Основните настройки могат по всяко време да се променят отново.

Забележка: След спиране на тока Вашите промени по основните настройки остават запазени.

12 Home Connect

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

Услугите Home Connect не са налични във всяка държава. Наличността на функцията Home Connect зависи от наличността на услугите Home Connect във вашата държава. Информация по темата можете да намерите на: www.home-connect.com.

Приложението Home Connect ще ви ръководи през целия процес на регистрация. Следвайте инструкциите и спазвайте указанията в приложението Home Connect.

Забележки

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

12.1 Настройване на Home Connect

Изисквания

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

- Сканирайте следния QR код.



Чрез QR кода можете да инсталирате приложението Home Connect и да свържете Вашия уред.

- Следвайте указанията на приложението Home Connect.

12.2 Настройки на Home Connect

В основните настройки на Вашия уред можете да адаптирате настройки и мрежови настройки за Home Connect. Показваните на дисплея настройки зависят от това дали Home Connect е настроено и дали уредът е свързан с домашната мрежа.

Основна настройка	Възможни настройки	Разяснение
Home Connect асистент	Старт	Уредът е включен. Задръжте ⓘ натиснат за 3 секунди, ⓘ мига, започнете сдвояването.
Нулиране на мрежата	Старт	Home Connect е оборудвано. Уредът е включен. 1. Натиснете и задръжте ⓘ за 3 секунди, уредът преминава към режим за сдвояване с Home Connect, ⓘ мига на дисплея. 2. Отпуснете бутона и натиснете, и задръжте ⓘ отново за 3 секунди, за да започнете с нулирането на мрежата.
ⓘ Ч – дистанционно стартиране	ⓘ ⓘ – деактивирано ⓘ ! – ръчно дистанционно стартиране ⓘ ⓘ – перманентно дистанционно стартиране	При деактивиран дистанционен старт можете в приложението да показвате само работното състояние на уреда.

¹ Фабрична настройка

Основна настройка	Възможни настройки	Разяснение
		Ако промените от дезактивирано или перманентно дистанционно стартиране на ръчно дистанционно стартиране, трябва да активирате дистанционното стартиране всеки път. В рамките на 15 минути след активиране на дистанционното стартиране или края на дадена работа можете да извадите чекмеджето (около 15 cm). Дистанционният старт не се деактивира от това. След изтичането на 15 минути с изваждането на чекмеджето (ок. 15 cm) се дезактивира дистанционното стартиране. При перманентен дистанционен старт можете по всяко време да стартирате и управлявате уреда дистанционно. Ако често пъти обслужвате уреда дистанционно, разумно е да настроите дистанционния старт на перманентно. → "Основни настройки", Страница 11
сб – Wi-Fi	1 – вкл. 2 – изкл.	С Wi-Fi можете да изключите мрежовото свързване на Вашия уред. Ако веднъж сте се свързали успешно, можете да дезактивирате Wi-Fi и няма да загубите запазените си мрежови настройки. Когато активирате отново Wi-Fi, уредът се свързва автоматично. → "Основни настройки", Страница 11 Забележка: В мрежов режим на готовност уредът консумира максимално 2 вата.

12.3 Управление на уреда чрез приложението Home Connect

Устройството може да бъде настроено и стартирано дистанционно чрез приложението Home Connect.

Изисквания

- Уредът е включен.
- Уредът е свързан с домашната мрежа и приложението Home Connect.
- За да можете да управлявате уреда чрез приложението, първо изберете опцията 1 за ръчно дистанционно стартиране или 2 за перманентно дистанционно стартиране в основните настройки за дистанционното стартиране сЧ.

→ "Основни настройки", Страница 11

- За да активирате дистанционния старт, натиснете 1 и задръжте минимум 3 секунди.
- Извършете настройка в приложението и изпратете към уреда.

12.4 Актуализация на софтуера

Софтуерът на Вашия уред се актуализира посредством функцията за актуализация на софтуера, напр. оптимизиране, отстраняване на грешки, актуализации, свързани със сигурността и за допълнителни функции и услуги. За целта трябва да сте регистриран потребител на Home Connect, да сте инсталирали приложението на Вашето мобилно крайно устройство и да сте изградили връзка със сървъра Home Connect.

Веднага щом е налична актуализация за софтуера, ще бъдете информирани чрез приложението Home Connect и можете да стартирате актуализацията на софтуера с приложението. След успешно изтегляне можете да стартирате инсталирането чрез приложението Home Connect, когато сте във Вашата WLAN домашна мрежа (Wi-Fi). След успешно инсталиране ще бъдете информирани посредством приложението Home Connect. Можете да откриете текущата версия на софтуера в приложението Home Connect в информацията за съответния домакински уред.

Забележки

- Софтуерната актуализация се състои от две стъпки.
 - В първата стъпка е изтеглянето.

– Във втората стъпка е инсталацията на Вашия уред.

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

12.5 Дистанционна диагностика

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

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

12.6 Защита на личните данни

Обръщайте внимание на указанията за защита на данните.

С първоначалното свързване на Вашия уред със свързана към Интернет домашна мрежа Вашият уред предава следните категории данни към Home Connect сървър (първоначална регистрация):

- Уникална идентификация на уреда (състояща се от ключове на уреда, както и MAC адрес на вградения Wi-Fi комуникационен модул).
- Сертификат за сигурност на Wi-Fi комуникационния модул (за информационно-техническо осигуряване на връзката).
- Актуалната софтуерна версия и хардуерна версия на Вашия домашен уред.
- Статус на евентуалните предходни нулирания до фабрични настройки.

Тази първоначална регистрация подготвя използването на Home Connect функционалностите и е нужна едва в

момента, в който Вие за пръв път желаете да използвате Home Connect функционалностите.

Забележка: Обърнете внимание, че функциите Home Connect могат да се използват само във връзка с

приложението Home Connect. Информация за защитата на данните може да се потърси в Home Connect приложението.

13 Почистване и поддръжка

13.1 Препарат за миене

Подходящите средства за почистване ще получите от служба за обслужване на клиентите или в нашия интернет магазин.

ВНИМАНИЕ

Неподходящи почистващи средства могат да повредят повърхностите на уреда.

- ▶ Не използвайте агресивни или абразивни почистващи средства.
- ▶ Не използвайте почистващи средства с високо съдържание на алкохол.
- ▶ Не използвайте твърди абразивни гъби или гъби за чистене.
- ▶ Използвайте препарати за стъкло, шабери за стъкло или средства за грижа за неръждаема стомана само ако те са препоръчани за съответната част в инструкцията за почистване.
- ▶ Преди употреба добре измивайте новите гъби.

13.2 Гъба за почистване

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

Преди употреба добре измийте гъбата за почистване. Гъбата за почистване можете да закупите от службата за обслужване на клиенти, от специализираните магазини или по интернет.

13.3 Почистване на уреда

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Проникващата влага може да предизвика токов удар.

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

Изискване: Уредът е изключен.

1. Почистете уреда с влажна кърпа и неутрален почистващ препарат, като напр. веро и вода.
2. Подсушете с мека кърпа.

13.8 Подходящи препарати за почистване

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

Предна страна на уреда

Повърхност	Почистващи средства	Указания
Стъкло	Препарат за почистване на стъкло	Подсушете повърхността след почистване с мека кърпа.

13.4 Почистване на панела за обслужване

1. Почистете панела за обслужване с влажна кърпа и неутрален почистващ препарат, като напр. веро и вода.
 - ▶ Не използвайте драскащи гъби или стъргалки за стъкло.
2. Подсушете с мека кърпа.

13.5 Почистване на стъклената плоча

1. Почистете стъклената плоча с препарат за стъкло и мека кърпа.
 - ▶ Не използвайте драскащи гъби или стъргалки за стъкло.
2. Подсушете с мека кърпа.

13.6 Почистване на съда за вода

Пълнете съда за вода преди всяка употреба с чиста вода. Изпразнете съда за вода и го почиствайте след всяка употреба.

1. Отворете уреда.
2. Отворете капака на резервоара.
3. Извадете съда за вода.
4. Изпразнете съда за вода, почистете със средство за изплакване и обилно изплакнете с чиста вода.
5. Подсушете всички части с мека кърпа.
6. Оставете съда за вода да изсъхне.
7. Поставете съда за вода и изключете уреда.

13.7 Почистване на лайстната за кондензат

- ▶ Избършете водата с чиста кърпа или кухненска хартия или оставете капака отворен, за да изсъхне на въздух.

Уред отвътре

Повърхност	Почистващи средства	Указания
Камера на купа на изпарителя	Горещ сапунен разтвор Оцетен разтвор	За почистване с горещ сапунен разтвор или вода с оцет използвайте приложената гъба за почистване или мека четка за изплакване.
Допълнителни принадлежности	Горещ сапунен разтвор Оцетен разтвор	Размекнете принадлежността в горещ сапунен разтвор и почистете с четка или гъба. Почистете принадлежността алтернативно в съдомиялна. В долната част на принадлежността може да се натрупа котлен камък. При силно отлагане на котлен камък почистете принадлежността с оцетен разтвор.
Съд за вода	Сапунен разтвор	Не почиствайте съда за вода със съдомиялна машина.
Отвор на резервоара		След всяка работа избърсвайте за подсушаване.
Сензор за температура		При почистване на камерата внимавайте да не упражнявате натиск върху сензора за температура.

Покритие на уреда

Повърхност	Почистващи средства	Указания
Стъкло на покритието на уреда	Препарат за почистване на стъкло	Подсушете повърхността след почистване с мека кърпа.
Уплътнение на покритието	Горещ сапунен разтвор	Почистете с кърпа. Не сваляйте и не протривайте. Не използвайте метална стъргалка или стъклени шпатули за почистване.

13.9 Отстраняване на котлен камък

За да остане вашият уред функционален, трябва редовно да почиствате котления камък от уреда. Колко често трябва да се почиства котления камък от уреда зависи от твърдостта на използваната вода. Когато остават само пет или по-малко възможни цикъла с пара, на индикатора на уреда се появява индикатор за почистване на котлен камък. По този начин почистването на котлен камък може да бъде подготвено навреме. Почистването на котлен камък включва няколко стъпки. Всички стъпки трябва да бъдат изпълнени в своята цялост. Едва след това уредът е отново готов за употреба.

Почистването на котлен камък отнема общо около 32 минути:

- Почистване на котлен камък: ок. 30 минути
- Цикъл на почистване: 2 минути

Подготвяне на почистване на котлен камък

Препоръчителното време за действие зависи от съответния препоръчан препарат за почистване на котлен камък. Други препарати за почистване на котлен камък могат да повредят уреда. За програмата за почистване на котлен камък трябва да се използва само препоръчаният от нас препарат за почистване на котлен камък. Ако разтвор за почистване на котлен камък попадне върху панела за обслужване или други чувствителни повърхности, те могат да се повредят. Отстранете незабавно разтвора за почистване на котлен камък с вода.

1. Подготовка на разтвор за почистване на котлен камък

Вместимост на бутилката	Количество препарат за почистване на котлен камък	Количество вода
250 ml	125 ml	250 ml
500 ml	60 ml	300 ml

2. Отворете уреда.
3. Извадете съда за вода и го напълнете с разтвора за почистване на котлен камък.
4. Поставете съда за вода, напълнен с разтвор за почистване на котлен камък.
5. Затворете вратата.

Старт почистване котлен камък**ВНИМАНИЕ**

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

- Отстранете разтвора за котлен камък веднага с вода.

Изискване:

1. Натиснете , за да изберете почистването на котлен камък.
- ✓ Индикаторът за почистване на котлен камък  светва.
- ✓ На дисплея се показва продължителността. Не можете да промените продължителността на почистването на котлен камък.

2. Натиснете **II**, за да стартирате почистването на котлен камък.
- ✓ Появява се указание на дисплея за необходимите подготовки за почистване на котлен камък.
- ✓ Почистването на котлен камък стартира. На дисплея продължителността започва да тече.
- ✓ Когато почистването на котлен камък е изтекло, прозвучава сигнал.

Извършване на процеса по изплакване

1. Отворете уреда и извадете съда за вода.
2. Основно изплакнете съда за вода и го напълнете.
3. Поставете съда за вода и затворете вратата на уреда.
- ✓ Изплакването стартира. На дисплея продължителността започва да тече.
- ✓ Когато процесът по изплакване приключи, прозвучава сигнал.
4. Изпразнете и изсушете резервоара за вода.
→ "Почистване на съда за вода", Страница 14

Забележка: Избършете камерата преди и след процеса по изплакване.

Прекъснато почистване на котлен камък

Ако почистването на котлен камък се прекъсне, не можете да настроите друг режим. След повторно включване на уреда трябва да се извърши процес по изплакване, за да се отстрани останалият разтвор за почистване на котлен камък и уредът да бъде отново готов за работа.

ВНИМАНИЕ

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

- ▶ Отстранете разтвора за котлен камък веднага с вода.
- ▶ За да стартирате процеса по изплакване, натиснете **II**.
- ✓ Появява се указание на индикатора за необходимата подготовка за изплакване.
- ✓ Процесът по изплакване стартира. На индикатора продължителността започва да тече.
- ✓ Когато изплакването свърши, прозвучава звуков сигнал.

14 Отстраняване на неизправности

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

Съвет: Свържете уреда си постоянно с приложението Home Connect, за да получавате автоматични актуализации на софтуера. Така се отстраняват грешки, подобрява се производителността и се добавят нови функции.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ Само обучен специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ Ако уредът е дефектен, се свържете с отдела по обслужване на клиенти.
→ "Отдел по обслужване на клиенти", Страница 18

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни.

- ▶ Само обучен за целта специализиран персонал трябва да извършва ремонти на уреда.
- ▶ За ремонта на уреда трябва да се използват само оригинални резервни части.

14.1 Функционални неизправности

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Уредът не функционира.	Щепселът на кабела не е вкаран. ▶ Свържете уреда към електрозахранващата мрежа. Спиране на електрозахранването. ▶ Проверете дали функционират осветлението на помещението или други уреди в помещението. В кутията с предпазители се е активирал предпазител. ▶ Проверете предпазителя в кутията с предпазители.
Не можете да управлявате свързан уред, на дисплея се появява „Защита от деца“	Защитата от деца е активирана. ▶ Задръжте натиснати II едновременно за 3 секунди, докато II светне на дисплея.
Уредът не може да се стартира или не загрева след стартирането	Чекмеджето не е поставено в правилната позиция ▶ Поставете чекмеджето в позицията му. Демо режимът е активиран. ▶ В рамките на 5 минути след включването извикайте настройките, за да излезете от демонстрационния режим. → "Общ преглед на основните настройки", Страница 11
Съобщението „EXXX“ се появява на дисплея.	Функционална неизправност 1. Натиснете бутона вкл./изкл. и електронното съобщение ще изчезне. ✓ Уредът стартира автоматично отново.

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Съобщението „ЕХХХ“ се появява на дисплея.	2. Ако съобщението се покаже отново, свържете се със службата за обслужване на клиенти. Посочете при това точното съобщение за грешка.
Уредът изисква да се извади съдът за вода.	По време на процеса по почистване на котления камък електрозахранването е било прекъснато или уредът е бил изключен ► След новото включване уредът автоматично стартира програмата за изплакване.
Символът за защита от изгаряне Δ мига на дисплея.	Текущата температура в камерата е над 60 C. ► Работата на уреда не се променя.
Въпреки че съдът за вода е пълен, водата в купата на изпарителя е изчерпана.	Резервоарът за вода не е пъхнат докрай. ► Избутайте съда за вода докато съдът видимо не се фиксира. Нивото на водата е твърде ниско. ► Напълнете съда за вода до максималното ниво. Тръбопроводът за подаване на вода или помпата към съда за вода са запушени. 1. Почистете уреда от котления камък. 2. Проверете настроената област на твърдост на водата и я адаптирайте.
Уредът подканя към пълнене на съда за вода, въпреки че съдът още не е празен, респ. уредът не подканя към пълнене, въпреки че съдът е празен.	Съдът за вода е замърсен и подвижните датчици за ниво на водата са заклещени. 1. Разтърсете и почистете съда за вода. 2. Ако заклещените части не се освободят, поръчайте нов резервоар за вода от службата обслужване на клиенти. Резервоарът за вода не е пъхнат докрай. ► Избутайте съда за вода докато съдът видимо не се фиксира. Нивото на водата е твърде ниско. ► Напълнете съда за вода до максималното ниво. Системата за разпознаване не функционира. ► Свържете се със службата за обслужване на клиенти. Защита от прегряване на парогенератора в камерата. ► Отворете стъкления капак и изчакайте, докато температурата в камерата се охлади. Стартирайте отново работата на парата.
По време на работа на дисплей се появява надпис „Допълнете вода“ или мига символът за допълване.	Съдът за вода е празен ► Напълнете резервоара за вода.
Функцията за пара не произвежда пара	Защита от прегряване за купата на изпарителя в камерата ► Отворете стъкления капак и изчакайте, докато температурата в камерата се охлади. Стартирайте отново работата на парата. Няма вода в съда за вода ► Напълнете резервоара за вода. Водата в съда за вода не достига купата на изпарителя ► Проверете тръбопровода за вода и се свържете със службата за обслужване на клиенти. Подаването на вода към камерата е запушено ► Почистете подаването на вода.
По време на работа с пара се получава значителна загуба на пара	Уплътнението на камерата е неравномерно или не прилепва плътно. ► Проверете уплътнението, подравнете го и се уверете, че прилепва плътно към уреда. Остатъци от храна могат да се намират по уплътнението около камерата или уплътнението не е напълно почистено. ► Почистете уплътнението. По време на готвене от вентилационната решетка излиза пара. ► Това е нормално. Не е нужно да предприемате никакви мерки. Грешно настроена надморска височина ► Настройте надморската височина правилно. → "Общ преглед на основните настройки", Страница 11
Ястието не е добре сготвено	Температурата е твърде ниска или времето е настроено твърде кратко ► Проверете настройката на температурата и времето. Използвайте правилната температура и време. Препоръчва се да се консултирате с ръководството за употреба. Грешно настроена надморска височина ► Настройте надморската височина правилно. → "Общ преглед на основните настройки", Страница 11

Неизправност	Причина и отстраняване на неизправности
Ястието не е добре сготвено	Неподходящи принадлежности ► Използвайте само включените в окомплектовката на доставката принадлежности.
Ястията са прекалено сготвени	Температурата е твърде ниска или времето е настроено твърде кратко ► Проверете настройката на температурата и времето. Използвайте правилната температура и време. Препоръчва се да се консултирате с ръководството за употреба. Неподходящи принадлежности ► Използвайте само включените в окомплектовката на доставката принадлежности.
Вентилаторът не е спрял да работи след спирането на отоплението	Вентилаторът работи с закъснение при отвеждането на топлината ► Не се налага никаква промяна
Превишаване на времето за предварително загряване, не е завършено	Неизправност на сензора за температура ► Свържете се със службата за обслужване на клиенти.
След активиране на режим на работа мига °C.	Текущата температура в камерата е твърде висока ► След като температурата спадне до подходяща изходна температура, работата започва автоматично. Уредът не е напълно изстинал 1. Оставете уреда да се охлади. 2. Настройте отново режим на работа.
Home Connect не функционира правилно.	Възможни са различни причини. ► Отидете на www.home-connect.com .
Не можете да отворите или затворите уреда	Проверете дали уредът е монтиран, както е описано в ръководството за употреба ► За да отворите уреда, натиснете предната бленда не само в средата, но и от лявата или дясната страна и го отворете. ► Отваряйте или затваряйте уреда малко по-бавно. ► Изтеглете уреда напълно и го поставете отново, за да го затворите.

14.2 Прекъсване на електрозахранването

Уредът е в състояние да издържи прекъсване на електрозахранването от няколко секунди. Работата продължава.

При по-дълго прекъсване на електрозахранването работата се прекъсва. Дисплеят угасва.

Ново стартиране на уреда след прекъсване на електрозахранването

- Стартирайте уреда отново по нормалния начин.

15 Предаване за отпадъци

15.1 Предаване за отпадъци на излезли от употреба уреди

Чрез екологосъобразно предаване за отпадъци е възможна повторна употреба на ценни суровини.

1. Издърпайте от контакта щепсела на кабела за свързване към мрежата.
2. Прережете кабела за свързване към мрежата.
3. Предайте уреда за отпадъци по екологосъобразен начин.
Актуална информация относно начините на предаване за отпадъци ще получите от Вашия специализиран

търговец, както и от съответната общинска или градска управа.



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

Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

16 Отдел по обслужване на клиенти

Свързани с функционалността оригинални резервни части съгласно директивата относно екодизайна ще получите от нашия отдел по обслужване на клиенти за период от минимум 10 години от пускането на пазара на

Вашия уред в рамките на Европейското икономическо пространство.

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

Подробна информация относно гаранционния срок и гаранционните условия във Вашата страна ще получите чрез QR кода на приложения документ за сервизни контакти и гаранционни условия, от нашата служба за обслужване на клиенти, Вашия търговец или на нашата уеб страница.

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

Данните за контакт на службата за обслужване на клиенти ще получите чрез QR кода на приложения документ за сервизни контакти и гаранционни условия или на нашата уеб страница.

Информацията съгласно Регламент (EU) 2023/826 ще намерите онлайн на www.neff-home.com на страницата на продукта и страницата за сервизно обслужване на Вашия уред при ръководствата за употреба и допълнителните документи.

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

Номерът на изделието (E-Nr.), заводският номер (FD) и последователният номер (Z-Nr.) са посочени на табелката с техническите данни на уреда.

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

16.2 Технически данни

Номинално напрежение	220 V~240 V
Честота	50/60 Hz
Инсталирана мощност	1700 W
Размери на уреда (ширина x височина x дълбочина)	594 x 140 x 547 mm
Размери на камерата (ширина x височина x дълбочина)	454,6 x 86,7 x 278,5 mm

17 Информация относно безплатния софтуер с отворен код

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

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

ossrequest@bshg.com или BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München, Германия.

Исходният код се предоставя по заявка.

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

Относно: „OSSREQUEST“

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

18 Декларация за съответствие

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

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



2,4-GHz диапазон (2400–2483,5 MHz): макс. 100 mW

Лента 5 GHz (5150 – 5350 MHz + 5470 – 5725 MHz): макс. 150 mW



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

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

¹ Според оборудването на уреда

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5-GHz-WLAN (Wi-Fi): За употреба само в затворени помещения.							

19 Така става

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

19.1 Най-добрият начин на процедиране

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от изгаряне с гореща вода!

При отваряне на стъкления капак може да излезе гореща пара. Парата може да не се вижда поради високата си температура.

- ▶ При отваряне на стъкления капак дръжте достатъчно разстояние от него.
- ▶ Отворете стъкления капак внимателно.
- ▶ Иааааа о?аааа аа ааааа, ааааааааа са аааа.

Забележка

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

- → "Безопасност", Страница 2
- → "Опазване на околната среда и икономия", Страница 4

1. Изберете подходящо ястие от прегледа на ястията.

Забележки

- Вашият уред има програмирани настройки за избор на ястия. Ако искате да бъдете насочвани от уреда, моля, използвайте програмираните рецепти.
→ "Програми", Страница 10
 - Ако не откривате точното ястие или приложение, което искате да пригответе или изпълните, ориентирайте се по някое подобно ястие.
2. Извадете всички неизползвани принадлежности от камерата.
 3. Изберете подходящите прибори.
Използвайте съда и принадлежностите, които са посочени в препоръките за настройка.
 4. Загривайте предварително уреда само ако това се посочва в рецептата или в препоръките за настройка.
 5. Настройте уреда съгласно препоръките.
 6. Когато ястието е готово, изключете уреда от ъл.

19.2 Добре е да се знае

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

Таблицы за настройка на параметрите на парата и насоки за употреба

Готвенето на пара е особено щадящ начин за готвене на ястия. Парата обгръща ястията и предотвратява загубата на хранителни вещества от хранителните продукти. Готвенето се извършва при нормални условия на наля-

гане, а не при високо налягане. По този начин се запазват формата, цветът и типичният аромат на ястието. В таблицата с настройките са изброени ястия, които са особено подходящи за фурната с пара. От нея можете да видите подходящите режими на работа, принадлежности, температури и време на готвене. Освен ако не е посочено друго, данните важат за поставянето на принадлежностите в студения уред.

Допълнителни принадлежности

Използвайте включените в окомплектовката на доставката принадлежности.

Съд за готвене

Когато използвате съдове за готвене, поставяйте ги върху принадлежностите според инструкциите – не директно върху купата на изпарителя. Съдът за готвене трябва да е топло- и пароустойчив. При използване на дебели съдове за готвене времето на готвене се удължава.

Време и количество на готвене

Моля, обърнете внимание на размера на единиците, посочен в таблицата с настройките. При по-малки парчета се скъсява времето на готвене, при по-големи се увеличава.

Времето на готвене се влияе и от теглото и степента на зрялост на хранителните продукти. Посочените в таблицата стойности служат само за справка.

Разпределяйте хранителните продукти равномерно

Разпределете храната възможно най-равномерно; ако храната е с различна дебелина, резултатът от готвенето ще бъде неравномерен.

Готвене на меню

Можете да пригответе цяло меню наведнъж.

Първо поставете в уреда хранителните продукти с най-дълго време за приготвяне, а след това, в подходящ момент, добавете останалите хранителни продукти. По този начин можете да пригответе различни ястия едновременно.

При приготвянето на меню общото време на готвене се удължава, тъй като при всяко отваряне на стъкления капак се изпуска малко пара и уредът трябва да се загрее отново.

Кондензирана вода

По време на готвенето може да се образува кондензна вода в камерата и върху стъкления капак. Кондензната вода е нормална и не застрашава функционирането на уреда. След готвене избършете кондензната вода.

19.3 Пресни зеленчуци

Поставете зеленчуците директно в комплекта за готвене на пара.

Препоръки за настройка за зеленчуци

Ястие	Размер/количество	Принадлежности / Съдове	Вид загреване	Температура в °C	Време на готвене в min.
Артишок	цяла	Комплект за готвене на пара	⌘	100	20-35
Цветно зеле	на стебла	Комплект за готвене на пара	⌘	100	10-15
Броколи	на стебла	Комплект за готвене на пара	⌘	100	8-10
Грах	-	Комплект за готвене на пара	⌘	100	5-10
Копър	на филийки	Комплект за готвене на пара	⌘	100	10-14
Зелен фасул	цяла	Комплект за готвене на пара	⌘	100	15-25
Моркови	на филийки	Комплект за готвене на пара	⌘	100	10-20
Алабаш	на филийки	Комплект за готвене на пара	⌘	100	15-25
Праз	на филийки	Комплект за готвене на пара	⌘	100	6-9
Царевични кочани	цяла	Комплект за готвене на пара	⌘	100	25-35
Манголд	на ивици	Комплект за готвене на пара	⌘	100	8-10
Зелени аспержи	цяла	Комплект за готвене на пара	⌘	100	7-12
Бели аспержи	цяла	Комплект за готвене на пара	⌘	100	10-15
Спанак	-	Комплект за готвене на пара	⌘	100	2-3
Романеско	на стебла	Комплект за готвене на пара	⌘	100	8-12
Брюкселско зеле	на стебла	Комплект за готвене на пара	⌘	100	10-20
Пак чой	наполовина	Комплект за готвене на пара	⌘	100	8-10
Червено цвекло	цяла	Комплект за готвене на пара	⌘	100	40-50
Червено зеле	на ивици	Комплект за готвене на пара	⌘	100	25-35
Бяло зеле	на ивици	Комплект за готвене на пара	⌘	100	25-35
Тиквички	на филийки	Комплект за готвене на пара	⌘	100	3-4
Захарен грах	-	Комплект за готвене на пара	⌘	100	8-12

19.4 Гарнитур и шушулкови растения

Поставете гарнитурите в комплекта за готвене на пара.

Готвене на гарнитур и шушулкови растения

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

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

2. Настройте уреда според препоръката за настройка.

Забележка: За ориз, зърнени и бобови храни е нужен съд. Смесете ориза и водата в посоченото съотношение.

Препоръки за настройка за гарнитюри и шушулкови растения

Ястие	Размер/количество	Принадлежност / Съдове	Вид загреване	Температура в °C	Време на готвене в min.
Варени картофи (с обелките)	цяла	Комплект за готвене на пара	⌘	100	35-45
Варени картофи (без обелките)	на четвъртинки	Комплект за готвене на пара	⌘	100	20-25
Картофени кюфтенца	-	Комплект за готвене на пара	⌘	100	15-20
Натурален ориз	1:1,5	Комплект за готвене на пара	⌘	100	35-40
Дългозърнест ориз	1:1,5	Комплект за готвене на пара	⌘	100	20-30
Ориз басмати	1:1,5	Комплект за готвене на пара	⌘	100	15-25
Ризото	1:2	Комплект за готвене на пара	⌘	100	30-40
Леща яхния	1:2	Комплект за готвене на пара	⌘	100	30-40
Кускус	1:1	Комплект за готвене на пара	⌘	100	6-10
Зелена шпелта, натрошена	1:2,5	Комплект за готвене на пара	⌘	100	15-20
Просо, цяло	1:2,5	Комплект за готвене на пара	⌘	100	25-35
Булгур	1:2	Комплект за готвене на пара	⌘	100	25-35
Киноа	1:2	Комплект за готвене на пара	⌘	100	25-35
Тестени изделия, пресни, охладени	-	Комплект за готвене на пара	⌘	100	5-15

19.5 Птици и месо

Препоръки за настройка за готвенето на птици и месо.

Препоръки за настройка за птици и месо

Ястие	Размер/количество	Принадлежност / Съдове	Вид загреване	Температура в °C	Време на готвене в min.
Филе от пилешки гърди	по 0,15 kg	Комплект за готвене на пара	⌘	100	20-30
Патешки гърди	по 0,35 kg След готвенето на пара запържете ги на силен огън в горещ тиган.	Комплект за готвене на пара	⌘	100	12-18
Свински пушени ребърца	на филийки	Комплект за готвене на пара	⌘	100	15-20
Винервурстчета	-	Комплект за готвене на пара	⌘	80-90	12-18
Вайсвурст	-	Комплект за готвене на пара	⌘	80-90	20-25

19.6 Риба и морски дарове

Препоръки за настройка за готвенето на риба и морски дарове.

Забележка: По хигиенни причини сложете рибата върху подходящ съд за готвене и го поставете в комплекта за готвене на пара.

Препоръки за настройка за риба и морски дарове

Ястие	Размер/количество	Принадлежности / Съдове	Вид загреване	Температура в °C	Време на готвене в min.
Пъстърва, цяла	по 0,2 кг	Комплект за готвене на пара	⌘	80-90	12-15
Дорада, цяла	по 0,3 кг	Комплект за готвене на пара	⌘	80-90	15-25
Ципура, филе	по 0,15 kg	Комплект за готвене на пара	⌘	80-90	10-20
Треска, филе	по 0,15 kg	Комплект за готвене на пара	⌘	80-90	10-14
Сьомга, филе	по 0,15 kg	Комплект за готвене на пара	⌘	100	8-10
Морски костур, филе	по 0,15 kg	Комплект за готвене на пара	⌘	80-90	10-20
Миди	1,5 kg	Комплект за готвене на пара	⌘	100	10-15
Миди Сен Жак	-	Комплект за готвене на пара	⌘	100	10-15
Скариди	-	Комплект за готвене на пара	⌘	100	10-15

19.7 Препоръки за настройка за други

Ястие	Размер/количество	Принадлежности / Съдове	Вид загреване	Температура в °C	Време на готвене в min.
Кюфтета от грис	-	Комплект за готвене на пара	⌘	90-95	7-10
Яйца, твърди	Размер М, макс. 1,8 kg	Комплект за готвене на пара	⌘	100	10-12
Яйца, рохки	Размер М, макс. 1 kg	Комплект за готвене на пара	⌘	100	6-8

19.8 Десерти, компоти

Поставете гарнитурите в комплекта за готвене на пара.

Приготвяне на компот

1. Претеглете плодовете.
2. Добавете ок. 1/3 от количеството към водата.
3. Добавете захар и подправки на вкус.
4. Настройте уреда съгласно препоръките за настройка.

Приготвяне на кисело мляко

1. Загрейте млякото на котлона до 90 °C. Охладете млякото до 40 °C.
Ако използвате мляко, загрейте го до 40°C. Тази температура е достатъчна за Н млякото.
2. Разбъркайте 150 g кисело мляко (охладено) в млякото.

3. Сместа се напълва в чаши или в малки буркани и се покрива с фолио за запазване свежо.
4. Поставете чашите или бурканите в комплекта за готвене на пара.
5. Настройте уреда съгласно препоръките за настройка.
6. След приготвянето киселото мляко се охлажда в хладилник.

Приготвяне на мляко с ориз

1. Претеглете ориза.
 2. Добавете 2,5-кратно количество мляко.
 3. Сложете ориза и млякото в купа, като не надвишавате височина от 2,5 cm.
 4. Настройте уреда съгласно препоръките за настройка.
 5. След готвенето разбъркайте млякото с ориз.
- ✓ Млякото с ориз изсмуква останалото мляко.

Препоръки за настройка за десерти и компот

Ястие	Размер/количество	Принадлежности / Съдове	Вид загреване	Температура в °C	Време на готвене в min.
Парени хлебчета	-	Комплект за готвене на пара	⌘	100	20-30
Крем карамел	Разпределете равномерно във формички за порции	Комплект за готвене на пара	⌘	85	25-35
Мляко с ориз	Използвайте подходящ съд	Комплект за готвене на пара	⌘	100	30-40

Ястие	Размер/количество	Принадлежност / Съдове	Вид загряване	Температура в °C	Време на готвене в min.
Кисело мляко	Ако чашата е твърде висока, може да се постави директно на дъното на камерата, но не върху купата на изпарителя.	Комплект за готвене на пара		40	300-360
Плодов компот	Използвайте подходящ съд	Комплект за готвене на пара		100	10-15

19.9 Регенериране

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

Забележка: Поставете ястията в чиния или в подходящ съд.

Препоръки за настройка за регенериране

Ястие	Размер/количество	Принадлежност / Съдове	Вид загряване	Температура в °C	Време на готвене в min.
Зеленчуци, охладени	250 g	Комплект за готвене на пара		100	10-15
Макарони, картофи, ориз	-	Комплект за готвене на пара		100	10-25
Ястие в чиния, охладено, 1 порция	-	Комплект за готвене на пара		100	10-20

19.10 Размразяване

Уредът размразява замразени храни по-щадящо и равномерно в сравнение с микровълновата фурна.

Щадящо размразяване на замразени ястия

1. Извадете хранителните продукти от опаковката преди размразяването.
2. Размразявайте само количеството хранителни продукти, което е необходимо в момента.
3. Обърнете хранителните продукти след половината от времето за размразяване.
4. Разделете замразените храни на бучки, като плодове или зеленчуци.

Забележки

- Изберете времето за размразяване според размера, теглото и формата на замразения продукт. За да скъсите времето за размразяване, размразявайте хранителните продукти на плоска повърхност или разделени.
- Размразените хранителни продукти могат да се развалят по-лесно от пресните хранителни продукти. Хранителните продукти трябва да се обработват веднага след размразяване и да се сготвят добре.
- Рибата не трябва да се размразява докрай. Рибата е достатъчно размразена, когато повърхността ѝ е достатъчно мека, за да поеме подправките. Тогава можете да я сготвите.

Препоръки за настройка за размразяване

Ястие	Размер/количество	Принадлежност / Съдове	Вид загряване	Температура в °C	Време на готвене в min.
Сок от горски плодове	0,5 кг	Комплект за готвене на пара		45-55	15-20
Зеленчуци	0,5 кг	Комплект за готвене на пара		40-50	15-20

19.11 Дезинфекциране

Вашият уред разполага с функция за дезинфекция.

Препоръки за настройка за дезинфекция

Ястие	Размер/количество	Принадлежност / Съдове	Вид загряване	Температура в °C	Време на готвене в min.
Бebешка бутилка	-	Комплект за готвене на пара		100	30
Купа за кисело мляко	-	Комплект за готвене на пара		100	30

19.12 Втасване на тесто

Можете да втасате по-бързо във Вашия уред тесто с мая, отколкото при стайна температура.

Забележка: Покрийте комплекта за готвене на пара с хартия за печене.

Препоръки за настройка за тесто с мая

Ястие	Размер/количество	Принадлежности / Съдове	Вид замяване	Температура в °C	Време на готвене в min.
Сладки печива от тесто с мая	8 порции	Комплект за готвене на пара	☰	45	20-40
Хлебчета	8 порции	Комплект за готвене на пара	☰	35	30-40

19.13 Замразени продукти

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

Размразяване и замяване на дълбокозамразени ястия

Забележка: Използвайте подходящ съд или контейнер и ги поставете в комплекта за готвене на пара.

Ястие	Размер/количество	Принадлежности / Съдове	Вид замяване	Температура в °C	Време на готвене в min.
Пъстърва, цяла	по 0,2 кг	Комплект за готвене на пара	☰	80-100	20-30
Сьомга, филе	по 0,15 kg	Комплект за готвене на пара	☰	80-100	15-25
Скариди	-	Комплект за готвене на пара	☰	80-100	15-25
Броколи, бланширано	-	Комплект за готвене на пара	☰	100	6-10
Цветно зеле, бланширано	-	Комплект за готвене на пара	☰	100	5-8
Зелен фасул, бланширан	-	Комплект за готвене на пара	☰	100	6-10
Граха, бланширан	-	Комплект за готвене на пара	☰	100	5-12
Моркови, бланширани	1 kg	Комплект за готвене на пара	☰	100	4-6
Смесени зеленчуци, бланширани	1 kg	Комплект за готвене на пара	☰	100	6-10
Брюкселско зеле, бланширано	1 kg	Комплект за готвене на пара	☰	100	5-10

19.14 Тестови ястия

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

Препоръки за настройка за тестови ястия

Ястие	Размер/количество	Принадлежности / Съдове	Вид замяване	Температура в °C	Време на готвене в min.
Броколи, пресни	300 g	Комплект за готвене на пара	☰	100	7-9
Броколи, пресни, в комплекта за готвене на пара	-	Комплект за готвене на пара	☰	100	7-9

Ястие	Размер/количество	Принадлежности / Съдове	Вид замяване	Температура в °C	Време на готвене в min.
Грах, замразен, в комплекта за готвене на пара	-	Комплект за готвене на пара	⌘	100	Тестът е завършен, когато при най-студената точка са достигнати 85°C.

20 Ръководство за монтаж

Спазвайте тази информация при монтажа на уреда.



20.1 Общи монтажни указания

Спазвайте тези указания преди да започнете с монтажа на уреда.

Проверете уреда след разопаковането. При транспортни повреди не включвайте.

Свалете от камерата и от вратата опаковъчния материал и облепващото фолио преди въвеждане в експлоатация.

20.2 Сигурен монтаж

Спазвайте тези указания за безопасност, когато монтирате уреда.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от задушаване!

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от токов удар!

Повредена изолация на кабела за свързване към мрежата представлява опасност.

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

Неправилно инсталиране представлява опасност.

- ▶ Никога не захранвайте уреда посредством външно комутационно устройство, напр. таймер или дистанционно управление.
- ▶ При разполагане на уреда не допускайте притискане или повреждане на кабела за свързване към мрежата.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от пожар!

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

- ▶ Не използвайте разклонители или удължителите.
- ▶ Използвайте само разрешени от производителя адаптери и кабели за свързване към мрежата.
- ▶ Ако кабелът за свързване към мрежата е твърде къс и не е наличен по-дълъг кабел за свързване към мрежата, се свържете със специализирана фирма за електротехнически услуги, за да адаптирате домашната разпределителна мрежа.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

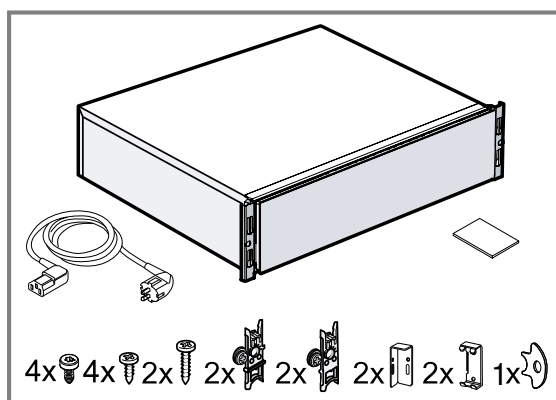
По време на монтажа може да са достъпни остри части.

- ▶ Носете защитни ръкавици.

20.3 Окомплектовка на доставката

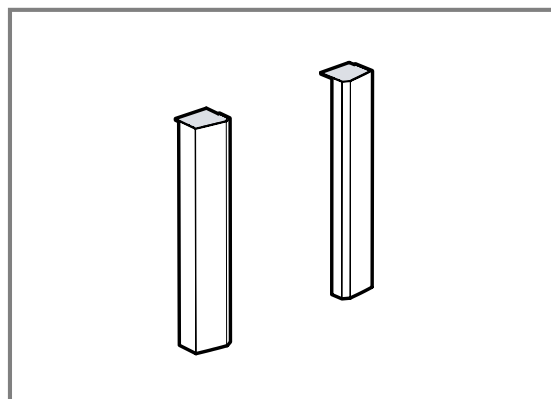
След разопаковането проверете всички части за щети, получени при транспортирането, и комплектността на доставката.

Поръчайте отделно дизайн профилите в желаня цвят в онлайн магазина или при Вашия специализиран търговец.



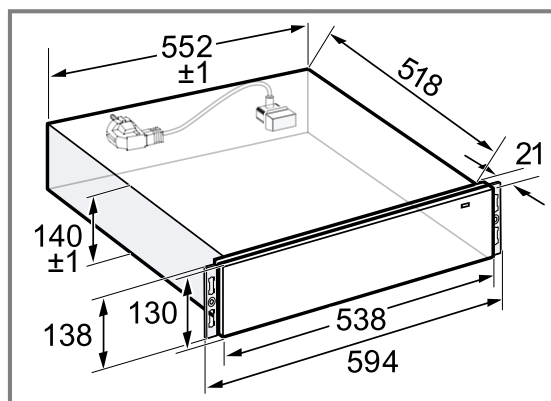
20.4 Окомплектовка на доставката бленди

Блендите се доставят в отделна опаковка.



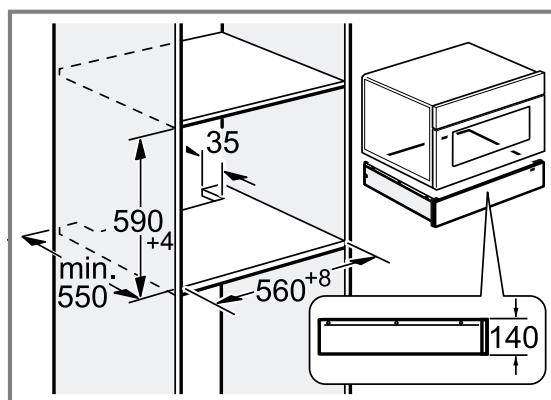
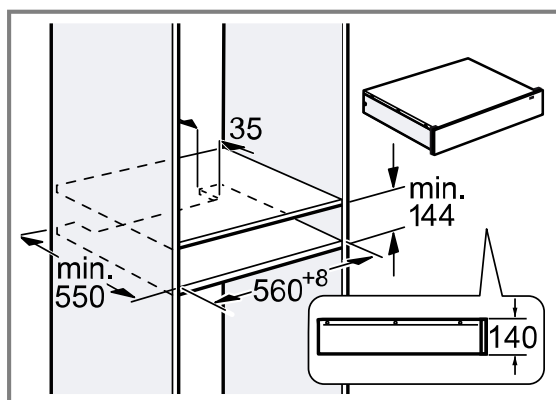
20.5 Размери на уреда

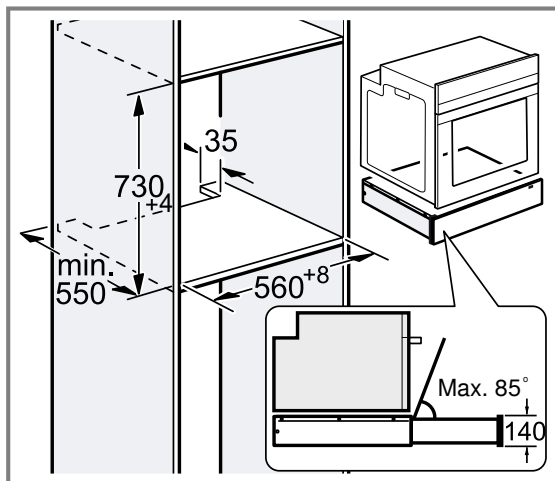
Тук ще откриете размерите на уреда.



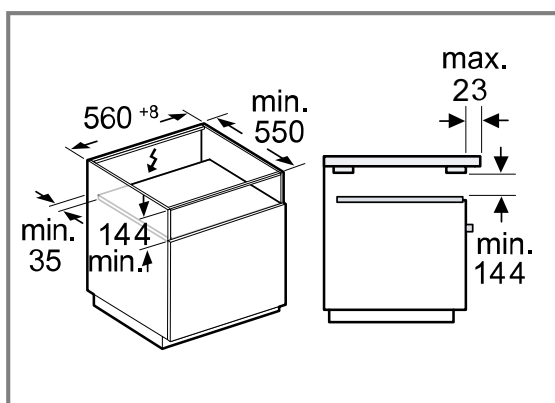
20.6 Монтаж в шкаф

Спазвайте монтажните размери и указания при монтаж във висок шкаф.



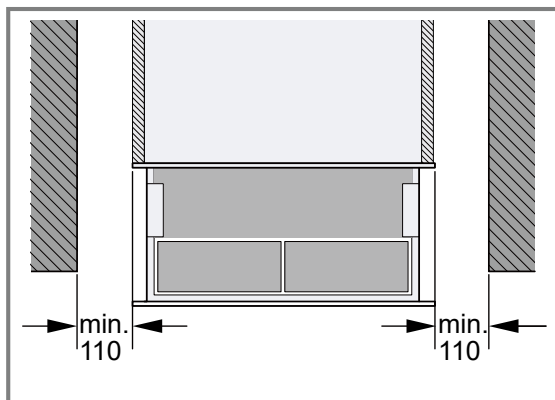


Монтаж под работния плот



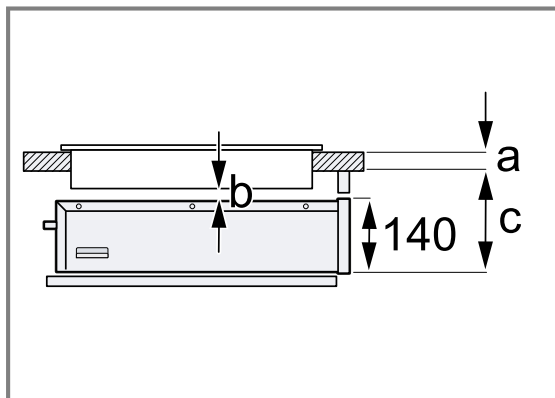
Забележка: Възможно е по-голямо отклонение до 50 mm, но тогава изваждането на съда за вода по време на работа вече не е възможно.

При монтаж на стени до шкаф:



Забележка: Ако дълбочината на стената от двете страни на съседния шкаф е по-голяма от тази на шкафа, трябва да се спазва разстояние от най-малко 110 mm. Неспазването на това разстояние може да попречи на монтажа на уреда.

Спазвайте следните размери, ако уредът се монтира под работен плот или готварски плот:



Мерна единица: mm	a издаден или наравно с повърхността	B	c издаден или наравно с повърхността
Индукционна печка	30/30	5	200/201
Индукционен готварски плот с цели плоскости	40/40	5	210/211
Газов готварски плот	32/43	5	190/193
Електрическа печка	30/30	5	190/197

а: Дебелина на работната повърхност съгласно препоръките в ръководството за монтаж на печката.

б: Необходимото разстояние между готварския плот и фурната с пара.

в: Необходимото разстояние между дъното на чекмеджето и долната страна на работната повърхност.

Забележка: Спазвайте ръководството на готварския плот.

20.7 Комбиниране на фурна с пара с други уреди

ВНИМАНИЕ

Панелът за обслужване не трябва да бъде повреден при поставянето на уреда.

- ▶ Не повреждайте уреда при поставянето му на предната бленда на фурната с пара.
- ▶ Преди да монтирате друг уред, поставете лепяща лента по горния ръб на фурната с пара, за да предпазите предната бленда на фурната с пара.

1. Тази фурна с пара е подходяща за всички уреди Neff N70 и всички уреди Neff N90.
2. Комбинирайте само подходящи уреди от същата марка и същата серия.
3. Първо монтирайте фурната с пара.
4. Поставете уреда в шкафа за вграждане над фурната с пара.
5. Спазвайте ръководството за монтаж на уреда.
6. Отстранете лепящата лента от горния ръб на фурната с пара.

Забележка: За други комбинирани монтаж трябва да се използва разделителен рафт.

20.8 Указания за електрическо свързване

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

Уредът може да се свързва само с доставения допълнителен кабел за свързване. Пъхнете проводника за свързване от задната страна на уреда.

Свързващи проводници с различни щепселни типове са на разположение при службата за обслужване на клиенти.

Не използвайте щепселни вилки, многогнездови контакти или удължители. Съществува опасност от пожар при претоварване.

20.9 Указания за електрическо свързване

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

- Уредът може да се свързва само към инсталиран според предписанията предпазен контакт. Монтажът на електрическия контакт или смяната на съединителната линия трябва да се провежда единствено от електротехник при спазването на релевантните предписания.
- Уредът може да се свързва само с доставения допълнителен кабел за свързване. Пъхнете проводника за свързване от задната страна на уреда.
- Свързващи проводници с различни щепселни типове са на разположение при службата за обслужване на клиенти.
- Не използвайте щепселни вилки, многогнездови контакти или удължители. Съществува опасност от пожар при претоварване.
- Ако щепселът след монтажа вече не може да се достигне, в неподвижно прокараната електроинсталация трябва да се предвиди сепаратор във фазите според конструктивните разпоредби.

20.10 Шкаф за вграждане

Тук ще откриете указания за безопасен монтаж.

ВНИМАНИЕ

Чрез монтаж зад декоративна бленда е възможно прегряване на уреда.

- ▶ Уредът да не се монтира зад декоративна бленда.

Шкафът за вграждане не трябва да има задна стена зад уреда.

Между стената и дъното на шкафа или задната стена на горния шкаф трябва да има минимално разстояние.

За тази цел спазвайте и ръководството за монтаж на намиращия се отгоре уред.

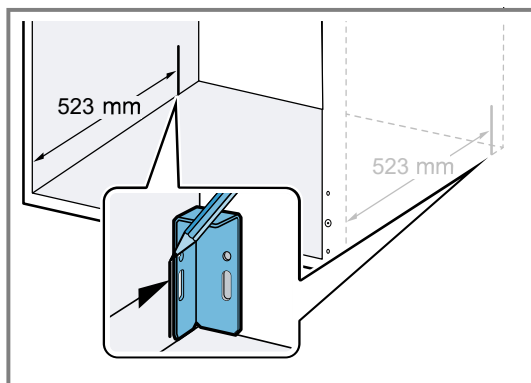
Ако не е възможно междинно дъно над уреда или над фурната, монтирайте защита от преобръщане върху уреда.

да. Подходяща защита от преобръщане ще получите от отдела по обслужване на клиенти, на нашия уебсайт или в онлайн магазина.

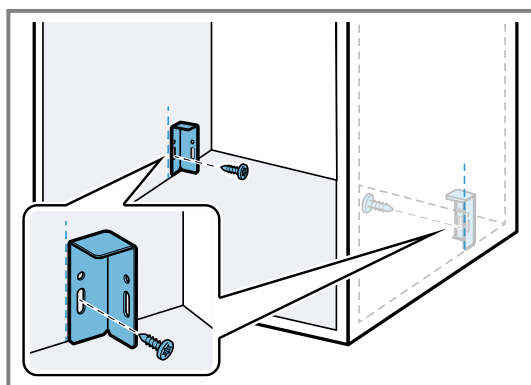
20.11 Монтаж

Монтаж на предпазни устройства срещу преобръщане

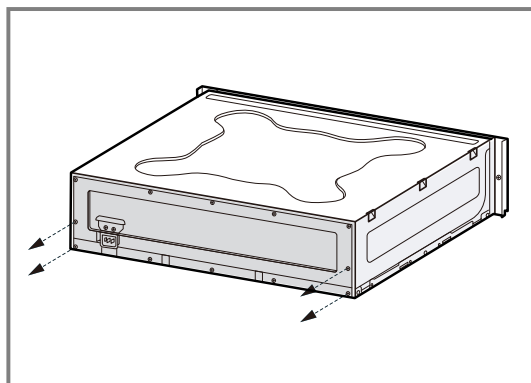
1. Измерете 523 mm от предния край на шкафа и отбележете двете страни на шкафа за вграждане.



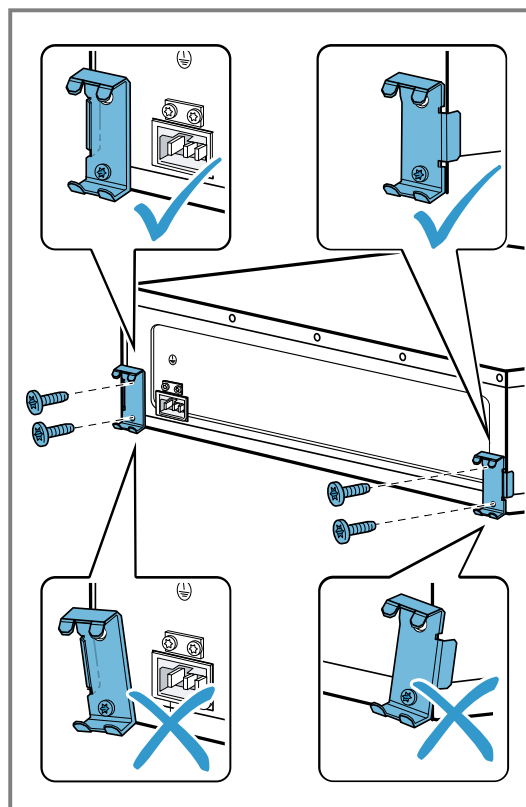
2. След отбелязването завийте двата ъгъла с 2 винта M4*15 в дългите отвори.



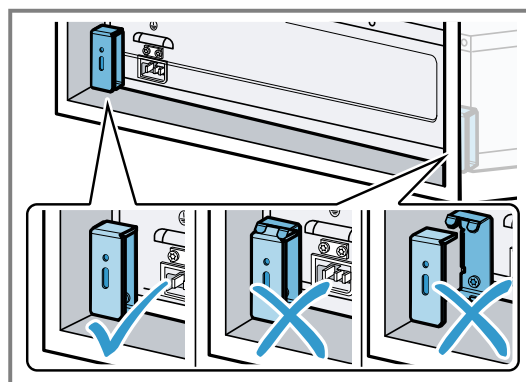
3. Поставете уреда върху плоска подложка.
4. Развийте 4 долни винта от задната страна на уреда.



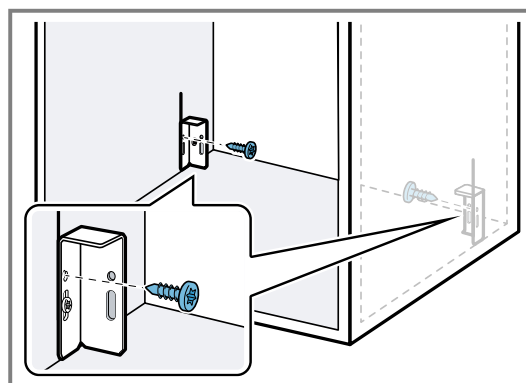
5. Закрепете двата метални ъгъла с по 2 винта M4*9 на задната страна на уреда.
 - Уверете се, че металният държач е точно центриран към ръба на уреда.



6. Поставете уреда в шкафа за вграждане и проверете дали предпазителят срещу преобръщане е застопорен.



7. При нужда коригирайте позицията на държачите чрез дългите отвори.
8. Накрая затегнете държачите в шкафа за вграждане.



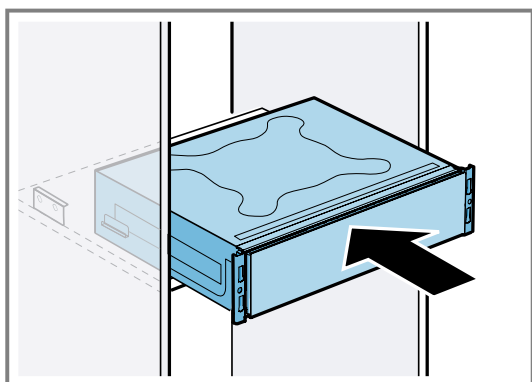
9. Пъхнете мрежовия проводник напълно върху уреда.
10. Поставете уреда в шкафа за вграждане.
11. Отстранете лепящата се лента върху предната бленда.
12. Внимателно отворете уреда и проверете дали защитата от накланяне функционира.

Монтиране на уреда

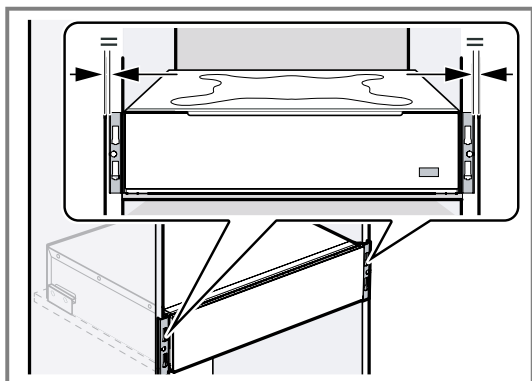
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасност от нараняване!

Уредът може да се наклони при отваряне.

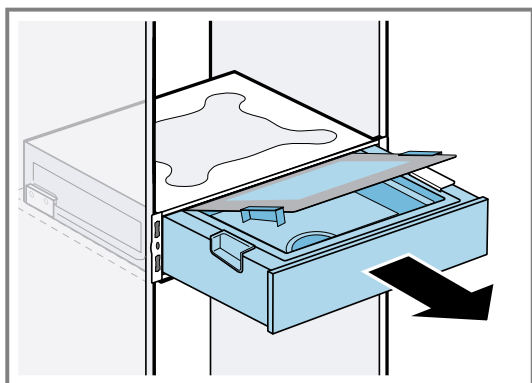
- ▶ При монтаж без междинно дъно уредът преди отваряне да се подсили с подходяща тежест.
1. Пъхнете мрежовия проводник напълно върху уреда.
 2. Поставете уреда в мебелта за вграждане.
 - ▶ Не защитявайте мрежовия проводник.



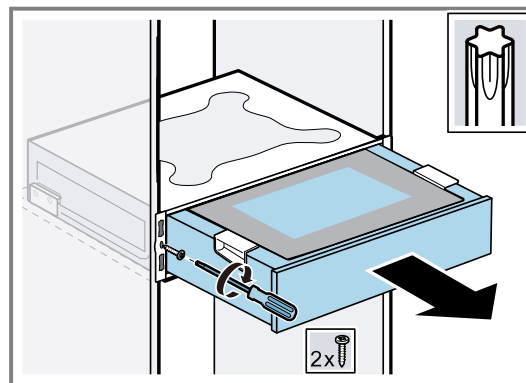
3. Подравнете уреда централно.



4. Отстранете лепящата се лента върху предната бленда.
5. За да проверите защитата от преобръщане, внимателно отворете чекмеджето.



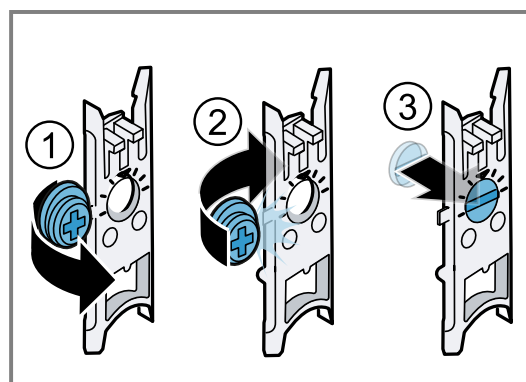
6. Завинтете уреда върху вградения шкаф.



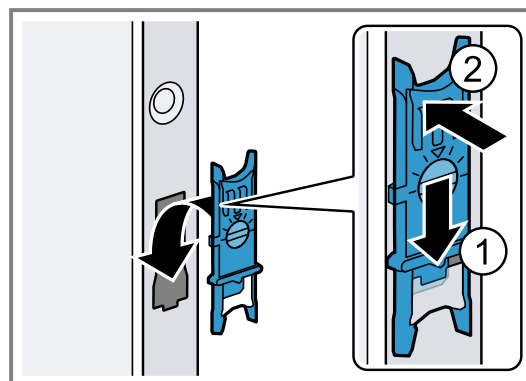
7. Поставете кабела за свързване към мрежата в защитен контакт.
След монтажа кабелът за свързване към мрежата не трябва да докосва задната част или дъното на уреда.

Пъхане на блендите

1. Натиснете напред ексцентрика на крепежния елемент ①.
2. Натиснете назад ексцентрика на крепежния елемент ②.
- ✓ Ексцентрикът прекъсва.
3. Натиснете назад ексцентрика в крепежния елемент ③.



4. Закачете крепежните елементи отдолу в отворите ① и притиснете отгоре ②, докато не се фиксират.

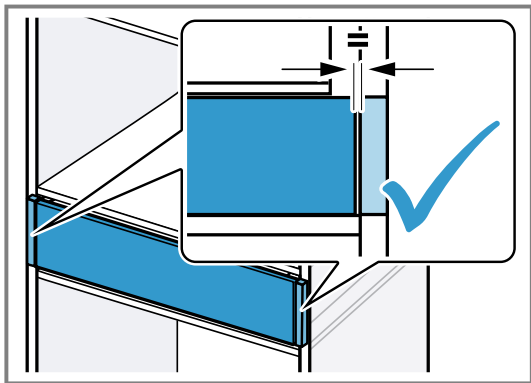


Пъхнете червените крепежни елементи в горния отвор.

Пъхнете зелените крепежни елементи в долния отвор.

5. Изтеглете предпазното фолио от блендите.

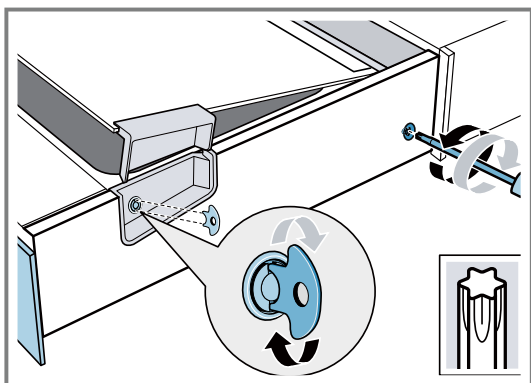
6. Пъхнете блендите от двете страни на уреда.
7. Проверете разстоянията на блендите.



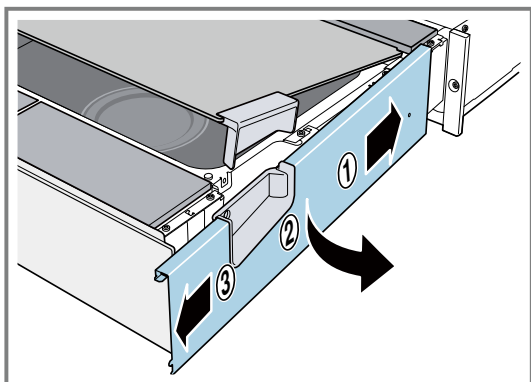
Настройка на предната плоскост на уреда

Регулирайте предната плоскост на уреда нагоре или надолу според нуждите.

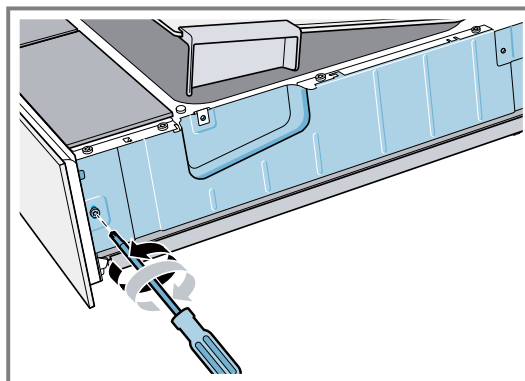
1. Изтеглете чекмеджето, отворете стъкления капак.
2. С помощта на приложения инструмент за демонтаж разхлабете фиксиращия винт, съхранявайте инструмента на сигурно място и отстранете един винт от декоративната плоча.



3. Отстранете облицовъчната плоскост.



4. Развийте винта от страната на предната бленда, без да го изваждате напълно. Нивелирайте предната бленда нагоре или надолу.



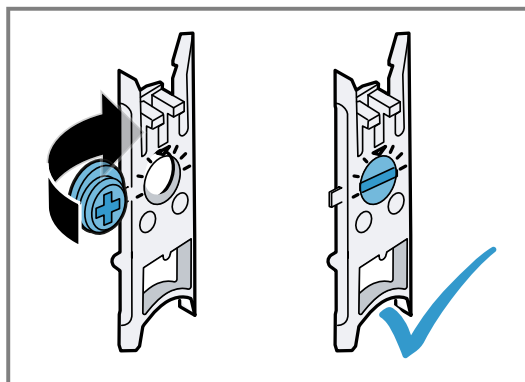
Максималният обхват на калибриране е между -2 и $+1$ mm.

5. Затегнете винтовете и поставете отново облицовъчната плоскост.

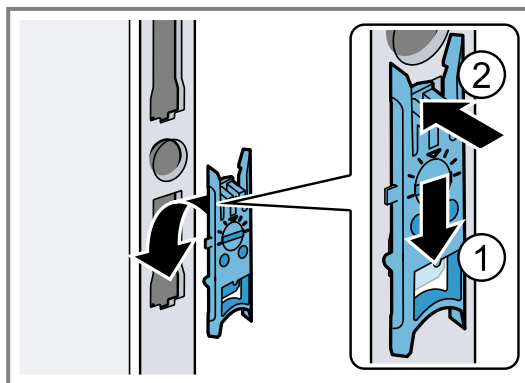
Поставяне на крепежните елементи

За да можете да поставите блендите, трябва преди това да поставите четирите крепежни елемента.

1. Съберете крепежния елемент.



2. Закачете крепежния елемент отдолу и притиснете отгоре, докато не прилепне.

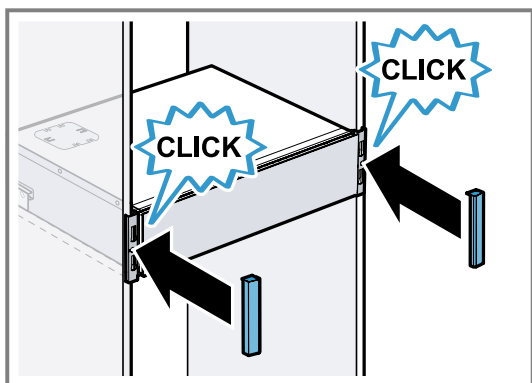


Поставете отгоре червените крепежни елементи.
Поставете отдолу зелените крепежни елементи.

Поставяне на бленди

Двете бленди трябва да се пъхнат върху крепежните елементи.

1. Пъхнете блендите вляво и вдясно докато не прозвучи прищракващ звук.
 - При това обърнете внимание, че скосената страна трябва да е отвътре.



2. Проверете дали блените вляво и вдясно са вертикално подравнени.



Πίνακας περιεχομένων

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ

1	Ασφάλεια	34
2	Αποφυγή υλικών ζημιών	36
3	Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία	36
4	Γνωριμία	37
5	Τρόποι λειτουργίας	38
6	Εξαρτήματα	39
7	Πριν την πρώτη χρήση	40
8	Βασικός χειρισμός	40
9	Προγράμματα	42
10	Ασφάλεια παιδιών	43

11	Βασικές ρυθμίσεις	44
12	Home Connect	45
13	Καθαρισμός και φροντίδα	47
14	Αποκατάσταση βλαβών	49
15	Απόσυρση	52
16	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	52
17	Πληροφορίες για ελεύθερο λογισμικό και λο- γισμικό ανοιχτού κώδικα	52
18	Δήλωση πιστότητας	53
19	Έτσι πετυχαίνει	53
20	ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ	60
20.2	Ασφαλής συναρμολόγηση	60

1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

1.1 Γενικές υποδείξεις

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος.

1.3 Περιορισμός ομάδας χρηστών

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά από 8 ετών και άνω και από πρόσωπα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσης, αν επιβλέπονται ή έχουν κατατοπιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

1.4 Ασφαλής χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Το εξάρτημα ή το σκεύος ζεσταίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- Απομακρύνετε τα καυτά εξαρτήματα ή σκεύη πάντοτε με γάντια φούρνου από τη συσκευή.

Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πολύ κατά τη λειτουργία.

- Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα.
- Κρατάτε τα παιδιά μακριά.

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η επιφάνεια του καπακιού μπορεί να ζεσταθεί πολύ.

- Για το άνοιγμα χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή.

Κατά το άνοιγμα του γυάλινου καπακιού μπορεί να διαφύγει καυτός ατμός. Ο ατμός μπορεί να είναι αόρατος λόγω της θερμοκρασίας του.

- Κατά το άνοιγμα του γυάλινου καπακιού κρατάτε επαρκή απόσταση.
- Ανοίξτε το γυάλινο καπάκι προσεκτικά.
- Κρατάτε μακριά τα παιδιά από τη συσκευή. Με το νερό στον καυτό χώρο μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί καυτός υδρατμός.
- Μη χύνετε ποτέ νερό μέσα στον καυτό χώρο μαγειρέματος.

Το νερό στη λεκάνη εξάτμισης είναι μετά την απενεργοποίηση ακόμη καυτό.

- Μην αδειάζετε ποτέ τη λεκάνη εξάτμισης αμέσως μετά την απενεργοποίηση της συσκευής.
- Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!**

Οι ατμοί εύφλεκτων υγρών μπορούν να αναφλεγούν στον χώρο μαγειρέματος μέσω των καυτών επιφανειών και να προκαλέσουν μια απότομη εξάτμιση. Το καπάκι μπορεί να ανοίξει απότομα λόγω μη λειτουργίας του μηχανισμού ασφάλισης. Ζεστός ατμός και φλόγες μπορεί να εξέλθουν.

- Μην βάζετε στο δοχείο νερού εύφλεκτα υγρά (π.χ. οινόπνευματώδη ποτά).
- Προσθέτετε στο δοχείο νερού αποκλειστικά νερό ή το διάλυμα υλικού απασβέσωσης που συνιστούμε.

Ο εσωτερικός χώρος της συσκευής ζεσταίνεται πάρα πολύ, εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεγούν.

- Μη φυλάγετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα ή πλαστικά δοχεία στη συσκευή.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**

Οι ακατάλληλες επισκευές μπορεί να καταστούν επικίνδυνες.

- Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε κανένα καλώδιο επέκτασης (μπαλαντέζα) ή πολύπριζο.

- Κατά τη χρήση προσέχετε, ώστε το φις να είναι πλήρως τοποθετημένο και ασφαλώς συνδεδεμένο στην πρίζα.

Μια χαλασμένη μόνωση του καλωδίου σύνδεσης είναι επικίνδυνη.

- Μη φέρνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης σε επαφή με καυτά μέρη συσκευών ή πηγές θερμότητας.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο να έρθει σε επαφή με αιχμηρές μύτες ή κοφτερές ακμές.
- Μην τσακίζετε, μη συνθλίβετε ή μη μετατρέπετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο.

Η εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος: Μαγνητισμός!**

Στο πεδίο χειρισμού ή στα στοιχεία χειρισμού είναι τοποθετημένοι μόνιμοι μαγνήτες. Αυτοί μπορούν να επηρεάσουν αρνητικά τα ηλεκτρονικά στοιχεία εμφύτευσης, π.χ. βηματοδότες καρδιάς ή αντλίες ινσουλίνης.

- Ως φορέας ηλεκτρονικών στοιχείων εμφύτευσης, τηρήστε μια ελάχιστη απόσταση 10 cm από το πεδίο χειρισμού.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ασφυξίας!**

Τα παιδιά μπορεί να περάσουν τα υλικά της συσκευασίας πάνω από το κεφάλι ή να τυλιχτούν σ' αυτά και να πάθουν ασφυξία.

- Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

Τα παιδιά μπορεί να εισπνεύσουν ή να καταπιούν μικρά κομμάτια και έτσι να πάθουν ασφυξία.

- Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!**

Επειδή αυτό μπορεί να γρατσουνίσει την γυάλινη επιφάνεια και έτσι να οδηγήσει σε θραύση του γυαλιού:

- Μη χρησιμοποιείτε υλικά καθαρισμού τριψίματος ή κοφτερές μεταλλικές ξύστρες, για τον καθαρισμό του γυάλινου καπακιού του συρταριού ατμού.

2 Αποφυγή υλικών ζημιών

Χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη ανθεκτικά στη θερμότητα και στον ατμό.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Όταν έρθει σε επαφή διάλυμα υλικού απασβέστωσης με το πεδίο χειρισμού ή άλλες ευαίσθητες επιφάνειες, προκαλούνται ζημιές.

- ▶ Απομακρύνετε το διάλυμα υλικού απασβέστωσης αμέσως με νερό.

Το καυτό νερό στο δοχείο νερού μπορεί να καταστρέψει το σύστημα ατμού.

- ▶ Γεμίζετε το δοχείο νερού αποκλειστικά με κρύο νερό. Η υγρασία στον χώρο μαγειρέματος για παρατεταμένο χρονικό διάστημα οδηγεί σε διάβρωση.

- ▶ Μην αποθηκεύετε υγρά τρόφιμα για παρατεταμένο χρονικό διάστημα στον κλειστό χώρο μαγειρέματος.

- ▶ Μην αποθηκεύετε φαγητά στον χώρο μαγειρέματος. Η λάθος φροντίδα μπορεί να οδηγήσει σε διάβρωση στον χώρο μαγειρέματος.

- ▶ Προσέξτε τις υποδείξεις φροντίδας και καθαρισμού.

- ▶ Απομακρύνετε τη ρύπανση από τον χώρο μαγειρέματος, μόλις κρυώσει η συσκευή.

Η συσσώρευση θερμότητας προκαλεί ζημιά στη συσκευή.

- ▶ Μην τοποθετείτε ποτέ εξαρτήματα, αλουμινόχαρτο, λαδόχαρτο ή σκεύη πάνω στον πάτο του χώρου μαγειρέματος.

- ▶ Μην καλύπτετε ποτέ τον πάτο του χώρου μαγειρέματος με μεμβράνες παντός είδους.
- ▶ Κρατάτε ελεύθερο τον πάτο του χώρου μαγειρέματος και τη λεκάνη εξάτμισης.

- ▶ Τοποθετείτε το σκεύος πάντοτε σ' ένα δοχείο μαγειρέματος με τρύπες.

Η απροσεξία κατά τη χρήση μπορεί να οδηγήσει σε ζημιά στη συσκευή.

- ▶ Ανοίγετε και κλείνετε αργά το γυάλινο καπάκι.

- ▶ Μην τοποθετείτε κανένα αντικείμενο πάνω στο γυάλινο καπάκι.

- ▶ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή επιφάνεια εναπόθεσης.

- ▶ Μην αφήνετε να πέσει κανένα αντικείμενο πάνω στο γυάλινο καπάκι.

- ▶ Κλείνετε το συρτάρι εντελώς, όταν δεν το χρησιμοποιείτε.

- ▶ Κλείνετε το συρτάρι εντελώς μετά τη χρήση.

Ένα πολύ μεγάλο βάρος ή ο ακατάλληλος χειρισμός μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή.

- ▶ Μην ακουμπάτε ή μην κρεμιάστε από τη συσκευή.

- ▶ Μην μετακινείτε τη συσκευή, όταν το καπάκι του δοχείου νερού είναι ανοιχτό.

- ▶ Μην πιέζετε με τη βία το καπάκι του δοχείου νερού προς τα δεξιά.

- ▶ Πριν από τη χρήση εγκαταστήστε και ασφαλίστε τη συσκευή στο ντουλάπι.

- ▶ Στερεώστε το ντουλάπι στον τοίχο πριν από τη χρήση.

3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

3.1 Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.

- ▶ Αποσύρετε τα επιμέρους εξαρτήματα ξεχωριστά, ανάλογα με το είδος.

3.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Αν ακολουθήσετε αυτές τις υποδείξεις, η συσκευή σας θα καταναλώνει λιγότερο ρεύμα.

Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο, όταν προβλέπεται στη συνταγή ή στις Συστάσεις ρύθμισης → Σελίδα 53.

- ✓ Εάν δεν προθερμάνετε τη συσκευή, εξοικονομάτε μέχρι και 20 % ενέργεια.

Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, όσο γίνεται λιγότερες φορές.

Εάν κατά τη λειτουργία είναι πραγματικά απαραίτητο να ανοίξετε το καπάκι, μην το κάνετε περισσότερες από δύο φορές και διατηρήστε τον χρόνο ανοίγματος κάθε φορά όσο το δυνατόν μικρότερο.

- ✓ Η θερμοκρασία στον χώρο μαγειρέματος διατηρείται, δεν απαιτείται μια επαναθέρμανση της συσκευής.

Τοποθετήστε τα σκεύη ομοιόμορφα.

- ✓ Για να εξασφαλιστεί μια καλή κατανομή της θερμότητας.

Σημείωση: Σύμφωνα με την Οδηγία οικολογικού σχεδιασμού 2023/826 της ΕΕ, αυτή η συσκευή βρίσκεται σε διαφορετική κατάσταση, όταν είναι απενεργοποιημένη. Αυτό χαρακτηρίζεται στη συνέχεια ως λειτουργία εξοικονόμησης ρεύματος.

Ακόμη και όταν η κύρια λειτουργία δεν είναι ενεργοποιημένη, η συσκευή απαιτεί ενέργεια για:

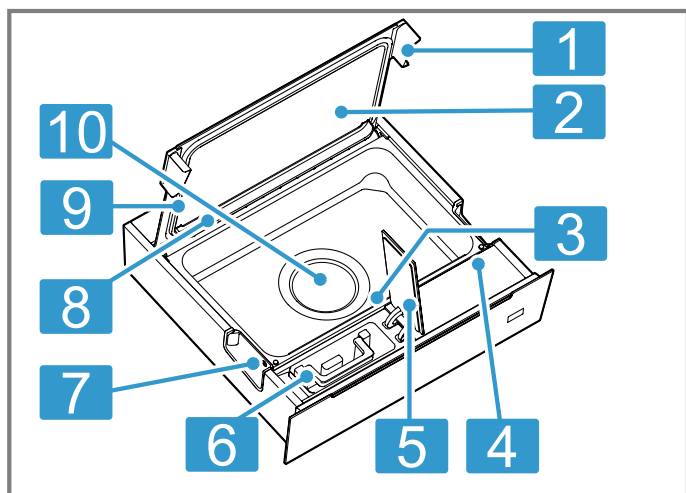
- Ανίχνευση του πατήματος των πλήκτρων αισθητήρα
- Παρακολούθηση του ανοίγματος της πόρτας
- Επεξεργασία της ώρας (χωρίς ένδειξη)

Εξ ορισμού, δεν υπάρχει ούτε "κατάσταση απενεργοποίησης" ούτε "κατάσταση ετοιμότητας", γι' αυτό χρησιμοποιείται ο όρος λειτουργία εξοικονόμησης ρεύματος. Για τη μέτρηση της λειτουργίας εξοικονόμησης ρεύματος πρέπει να χρησιμοποιείται το EN IEC 60350-1:2023.

4 Γνωριμία

4.1 Συσσκευή

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τα εξαρτήματα της συσκευής σας.

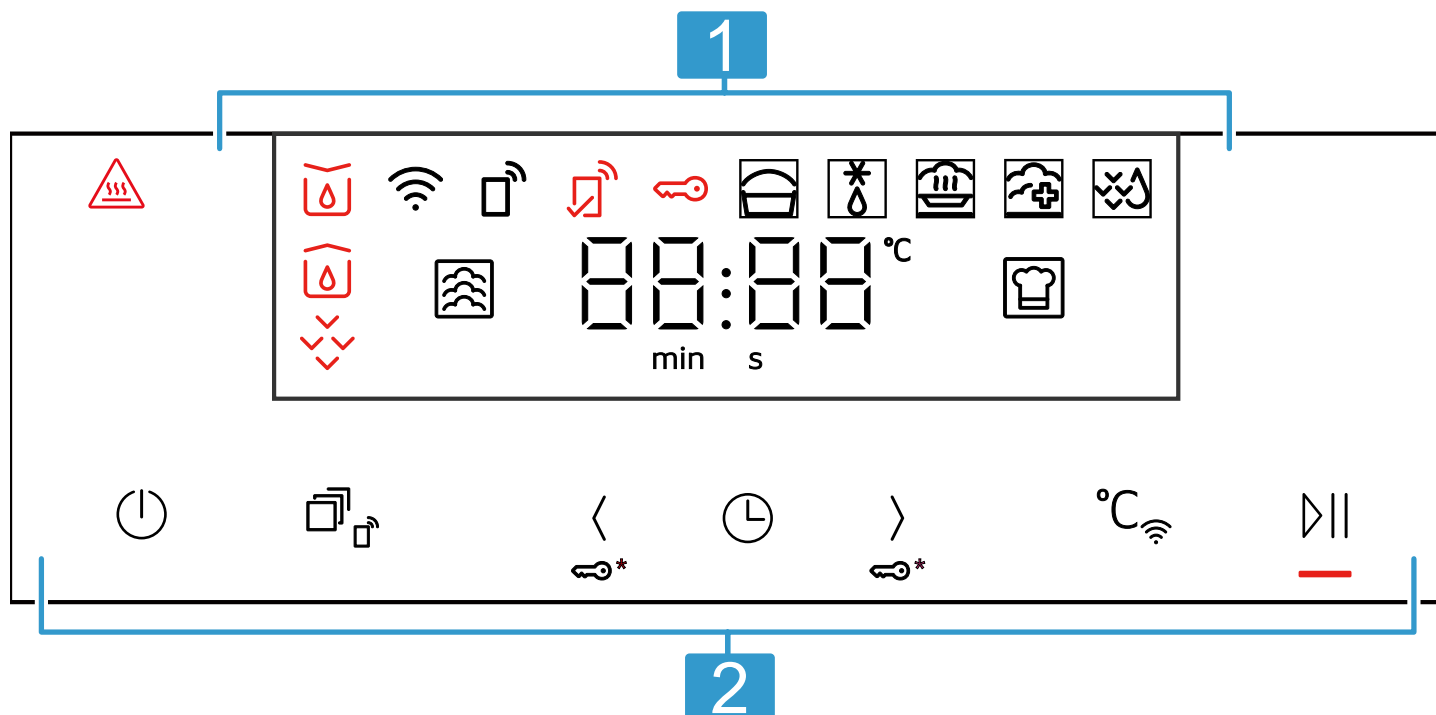


- | | |
|----|--------------------------------|
| 1 | Λαβή στο καπάκι |
| 2 | Γυάλινο καπάκι |
| 3 | Αισθητήρας θερμοκρασίας |
| 4 | Πεδίο χειρισμού |
| 5 | Καπάκι του δοχείου |
| 6 | Λαβή του δοχείου νερού |
| 7 | Ασφάλιση του γυάλινου καπακιού |
| 8 | Ράγα συμπύκνωσης |
| 9 | Τσιμούχα στεγανοποίησης |
| 10 | Λεκάνη εξάτμισης |

4.2 Πεδία χειρισμού

Μέσω του πεδίου χειρισμού ρυθμίζετε όλες τις λειτουργίες της συσκευής σας και λαμβάνετε πληροφορίες για την κατάσταση λειτουργίας.

Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής μπορεί να διαφέρουν οι λεπτομέρειες στην εικόνα, π.χ. χρώμα και σχήμα.



- 1** Οθόνη ενδείξεων
Στην οθόνη ενδείξεων βλέπετε τις τρέχουσες τιμές ρύθμισης, τις δυνατότητες επιλογής ή κείμενα υποδείξεων.
→ "Οθόνη ενδείξεων", Σελίδα 37

- 2** Πεδία αφής
Με τα πλήκτρα ρυθμίζετε απευθείας διάφορες λειτουργίες.
→ "Πλήκτρα", Σελίδα 38

4.3 Οθόνη ενδείξεων

Εδώ θα βρείτε μια σύντομη περιγραφή των διαφόρων πληροφοριών ένδειξης.

Σύμβολο	Υποδείξεις
Δ	Υπόδειξη για την προστασία ζεματίσματος (ανάβει όταν η θερμοκρασία στον χώρο μαγειρέματος είναι $\geq 60^{\circ}\text{C}$)

Σύμβολο	Υποδείξεις
	Πλήρωση / αντικατάσταση του δοχείου νερού
	Άδειασμα του δοχείου νερού
	Υπενθύμιση απασβέστωσης
	Το σύμβολο ανάβει: Το Wi-Fi είναι ενεργοποιημένο και συνδεδεμένο στο οικιακό δίκτυο. Το σύμβολο αναβοσβήνει: Η ρύθμιση δικτύου βρίσκεται σε εξέλιξη.
	Ενεργοποίηση της τηλε-εκκίνησης
	Προς το παρόν εκτελείται μια λειτουργία ή ένα πρόγραμμα που ξεκίνησε μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect και δεν μπορεί να ρυθμιστεί απευθείας στη συσκευή.
	Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών
	Φούσκωμα ζύμης
	Ξεπάγωμα
	Ξαναζέσταμα
	Απολύμανση
	Απασβέστωση
	Μαγείρεμα στον ατμό
	Προγράμματα

4.4 Πλήκτρα

Με τα πλήκτρα επιλέγετε απευθείας διάφορες λειτουργίες.

Σύμβολο	Υποδείξεις
	Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της συσκευής. → "Βασικός χειρισμός", Σελίδα 40
	Σύντομο πάτημα για την επιλογή του προγράμματος.

Σύμβολο	Υποδείξεις
	Παρατεταμένο πάτημα για την ενεργοποίηση/απενεργοποίηση της τηλε-εκκίνησης.
	Μείωση των τιμών ρύθμισης.
	Ρυθμίστε τη διάρκεια. Για την κλήση των βασικών ρυθμίσεων, με απενεργοποιημένη τη συσκευή κρατήστε το πατημένο για περίπου 3 δευτερόλεπτα.
	Αύξηση της τιμής ρύθμισης.
	Σύντομο πάτημα για την επιλογή της θερμοκρασίας. → "Βασικός χειρισμός", Σελίδα 40
	Παρατεταμένο πάτημα για να ξεκινήσετε τον βοηθό Home Connect. → "Home Connect", Σελίδα 45
	Ξεκινήστε ή διακόψτε τη λειτουργία.

4.5 Έλεγχος θέρμανσης

Όσο η συσκευή θερμαίνεται, εμφανίζεται μια ένδειξη θέρμανσης.

Εάν κατά τη διάρκεια της διαδικασίας θέρμανσης της συσκευής η θερμοκρασία παραμένει κάτω από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία θέρμανσης, αναβοσβήνει η ένδειξη - - - -.

Όταν η θερμοκρασία φτάσει τη θερμοκρασία θέρμανσης, η οθόνη ενδείξεων σταματά την ένδειξη θέρμανσης και ο χρόνος αρχίζει να μετρά αντίστροφα.

4.6 Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας

Εάν η συσκευή δε λειτουργήσει ξανά πριν από την έναρξη ή μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας ή εάν η πόρτα του συρταριού δεν ανοίξει ή δεν κλείσει εντός 13 λεπτών, η συσκευή περνά αυτόματα στη λειτουργία αναμονής και η οθόνη ενδείξεων παραμένει σκοτεινή.

Σημείωση: Όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη σε Wi-Fi, ανάβει μόνο

5 Τρόποι λειτουργίας

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τους τρόπους λειτουργίας και τις βασικές λειτουργίες της συσκευής σας.

5.1 Τρόποι ψησίματος με ατμό

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των τρόπων ψησίματος με ατμό.

Σύμβολο	Όνομα	Χρήση
	Μαγείρεμα στον ατμό	Ο καυτός ατμός περιβάλλει τα φαγητά και έτσι αποτρέπει την απώλεια θρεπτικών συστατικών. Η μορφή, το χρώμα και το χαρακτηριστικό άρωμα των φαγητών παραμένουν αναλλοίωτα με αυτή τη μέθοδο παρασκευής.
	Ξαναζέσταμα	Απαλό ζέσταμα μαγειρεμένων φαγητών.

Σύμβολο	Όνομα	Χρήση
	Φούσκωμα ζύμης	Η ζύμη μαγιάς φουσκώνει σημαντικά πιο γρήγορα από ό,τι σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και δε στεγνώνει – ιδανικό για τελικό φούσκωμα κομματιών.
	Ξεπάγωμα	Ξεπάγωμα κατεψυγμένων ή γρήγορα κατεψυγμένων τροφίμων.
	Απολύμανση	Οι παρατεταμένες υψηλές θερμοκρασίες μπορούν να θανατώσουν τα περισσότερα βακτηριδία στα σκεύη.

5.2 Περαιτέρω λειτουργίες

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για περαιτέρω λειτουργίες της συσκευής σας.

Σύμβολο	Όνομα	Χρήση
	Απασβέστωση	Για να παραμείνει η συσκευή σας ικανή για λειτουργία, πρέπει να την απασβεστώνετε τακτικά. → "Απασβέστωση", Σελίδα 48
	Προγράμματα	Η συσκευή προσφέρει 10 φαγητά για επιλογή. → "Προγράμματα", Σελίδα 42

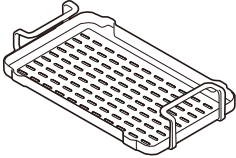
Home Connect

Ανάλογα με τον τύπο της συσκευής είναι διαθέσιμες με την εφαρμογή (app) Home Connect πρόσθετες ή διευ-

ρυμένες λειτουργίες για τη συσκευή σας. Πληροφορίες για αυτό θα βρείτε στην εφαρμογή (App).
→ "Home Connect", Σελίδα 45

6 Εξαρτήματα

Χρησιμοποιείτε γνήσια εξαρτήματα. Είναι προσαρμοσμένα στη δική σας συσκευή.

Εξαρτήματα	Χρήση
Ένθετο ατμομάγειρα 	- Τα φαγητά μπορούν να τοποθετηθούν απευθείας στο ένθετο του ατμομάγειρα. - Τοποθετήστε κατάλληλα μαγειρικά σκεύη για μαγείρεμα στον ατμό στο ένθετο του ατμομάγειρα.

6.1 Υποδείξεις για τα εξαρτήματα

Ένθετο ατμομάγειρα

Το ένθετο του ατμομάγειρα από πλαστικό φροντίζει για μια ομοιόμορφη θερμοκρασία της επιφάνειας. Ο ατμός ανεβαίνει μέσα από τις τρύπες στο ένθετο του ατμομάγειρα και περιβάλλει τα φαγητά. Το κέντρο του ένθετου του ατμομάγειρα είναι κλειστό. Το βραστό νερό μένει μακριά από το επάνω φαγητό. Τυχόν ζεμάτισμα από το νερό που στάζει αποφεύγεται. Οι διαμήκεις αυλακώσεις χρησιμεύουν για τη συλλογή του νερού συμπύκνωσης. Μετά τη χρήση αφαιρέστε τυχόν συσσωρευμένο νερό συμπύκνωσης.
→ "Σφουγγάρι καθαρισμού", Σελίδα 47

Αφαίρεση του ένθετου του ατμομάγειρα από τον χώρο μαγειρέματος

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η επιφάνεια του καπακιού μπορεί να ζεσταθεί πολύ.

- Για το άνοιγμα χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή.

Κατά το άνοιγμα του γυάλινου καπακιού μπορεί να διαφύγει καυτός ατμός. Ο ατμός μπορεί να είναι αόρατος λόγω της θερμοκρασίας του.

- Κατά το άνοιγμα του γυάλινου καπακιού κρατάτε επαρκή απόσταση.
- Ανοίξτε το γυάλινο καπάκι προσεκτικά.
- Κρατάτε μακριά τα παιδιά από τη συσκευή.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

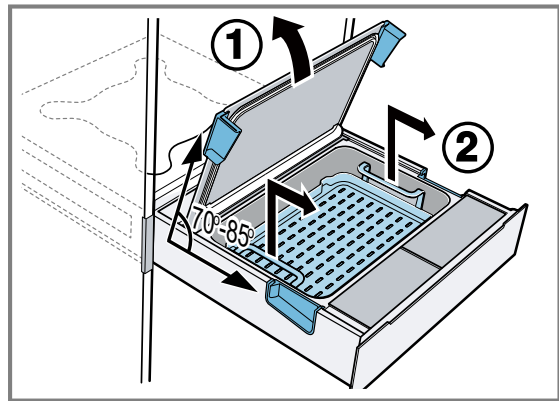
Το εξάρτημα ή το σκεύος ζεσταίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- Απομακρύνετε τα καυτά εξαρτήματα ή σκεύη πάντοτε με γάντια φούρνου από τη συσκευή.

Προϋπόθεση: Η συσκευή είναι εντελώς ανοιχτή.

→ "Άνοιγμα του συρταριού", Σελίδα 40

1. Πιέστε προσεκτικά τις λαβές και στις δύο πλευρές του γυάλινου καπακιού προς τα πάνω, μέχρι να σταματήσει το γυάλινο καπάκι. ①
2. Πιάστε τις λαβές του ένθετου του ατμομάγειρα και αφαιρέστε το ένθετο του ατμομάγειρα. ②



7 Πριν την πρώτη χρήση

Προετοιμάστε τη συσκευή για τη χρήση.

7.1 Ρύθμιση της σκληρότητας του νερού

Προϋπόθεση: Προτού ρυθμίσετε τη σκληρότητα του νερού, πληροφορηθείτε από την εταιρεία ύδρευσης τη σκληρότητα του νερού του δικτύου ύδρευσης. Εάν δε χρησιμοποιηθεί νερό του δικτύου ύδρευσης, π.χ. εμφιαλωμένο νερό ή υπάρχει ένα σύστημα φιλτραρίσματος νερού, ρυθμίστε ανάλογα τη σκληρότητα του νερού.

▶ Για να ρυθμίσετε τη σκληρότητα του νερού, πατήστε παρατεταμένα ☹.

→ "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 44

Σημείωση: Εάν το νερό ης ύδρευσής σας βρίσκεται στην περιοχή σκληρότητας του νερού 3 ή 4, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε αποσκληρυμένο νερό. Όταν εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων ΣH , ρυθμίστε τη σκληρότητα του νερού.

7.2 Ρύθμιση του υψόμετρου

▶ Για να ρυθμίσετε το υψόμετρο ανάλογα με την τοποθεσία, πατήστε παρατεταμένα ☹.

→ "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 44

Σημείωση: Ρυθμισμένο από το εργοστάσιο εύρος υψόμετρου: 0–300 m.

7.3 Καθαρισμός και θέρμανση της συσκευής πριν την πρώτη χρήση

Προϋπόθεση: Στη συσκευή δε βρίσκεται κανένα αντικείμενο.

1. Πατήστε την μπροστινή λωρίδα κάλυψης της συσκευής.
- ✓ Η συσκευή περνά έξω αυτόματα. Τραβήξτε το πλάι ή το κάτω μέρος της μπροστινής λωρίδας κάλυψης, για να ανοίξετε τη συσκευή μέχρι τη μεσαία θέση ή για να την ανοίξετε εντελώς.
2. Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί και υλικό καθαρισμού με ουδέτερο pH, όπως υγρό καθαρισμού πιάτων και νερό.
3. Γεμίστε το δοχείο νερού.
→ "Πλήρωση του δοχείου νερού", Σελίδα 41
Υπόδειξη: Πριν από την πρώτη χρήση καθαρίστε οπωσδήποτε το δοχείο νερού.
4. Πατήστε ☹.
5. Πραγματοποίηση των ακόλουθων ρυθμίσεων:

Τρόπος ψησίματος	Μαγείρεμα σε ατμό ☹
Θερμοκρασία	100 °C
Διάρκεια	1 ώρα

→ "Βασικός χειρισμός", Σελίδα 40

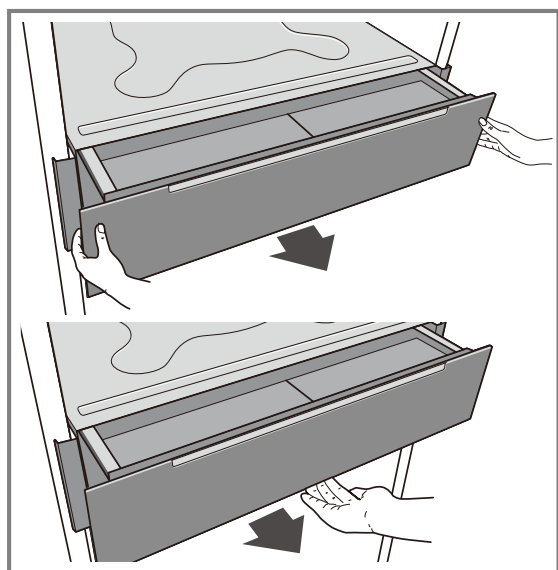
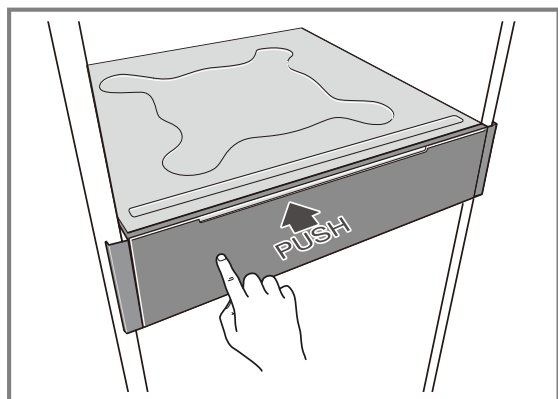
6. Για την έναρξη της λειτουργίας, πατήστε το $\gg$.
7. Μετά τη λήξη του προγράμματος αφήστε τη συσκευή να κρυώσει και στεγνώστε καλά τον χώρο μαγειρέματος.
8. Μόλις κρυώσει η συσκευή, σκουπίστε όλες τις επιφάνειες του χώρου μαγειρέματος με υγρό καθαρισμού πιάτων και ένα υγρό πανί και αδειάστε το δοχείο νερού.

8 Βασικός χειρισμός

8.1 Άνοιγμα του συρταριού

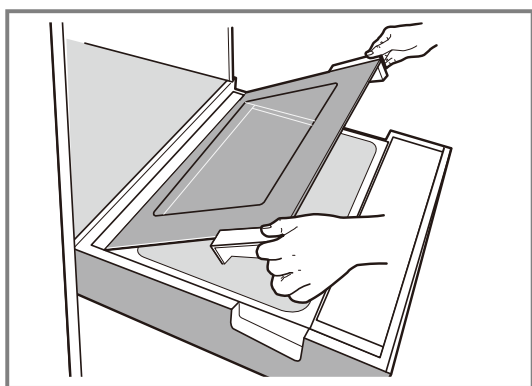
- ▶ Πατήστε την μπροστινή λωρίδα κάλυψης της συσκευής.
- ✓ Η συσκευή περνά έξω αυτόματα. Τραβήξτε το πλάι ή το κάτω μέρος της μπροστινής λωρίδας κάλυψης, για

να ανοίξετε τη συσκευή μέχρι τη μεσαία θέση ή για να την ανοίξετε εντελώς.



8.2 Άνοιγμα του καπακιού του συρταριού

- Πιέστε απαλά τις λαβές και στις δύο πλευρές του γυάλινου καπακιού προς τα πάνω, μέχρι να ανοίξει εντελώς το γυάλινο καπάκι.



8.3 Κλείσιμο του καπακιού του συρταριού

1. Πιάστε απαλά τις λαβές και στις δύο πλευρές και πιέστε τες αργά προς τα κάτω, μέχρι να κλείσει εντελώς το γυάλινο καπάκι.
2. Για να βεβαιωθείτε, ότι το καπάκι έχει ασφαλίσει σωστά, πιέστε το πάνω μέρος των λαβών.

Σημείωση: Φτάνοντας στην τελική θέση κλεισίματος, θα αισθανθείτε μια μικρή αντίσταση.

8.4 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της παροχής ρεύματος

- Πατήστε ①.

8.5 Εκκίνηση της λειτουργίας ή προσωρινή διακοπή

1. Πατήστε ②, για να ξεκινήσετε τη συσκευή ή για προσωρινή διακοπή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
2. Εάν κατά τη λειτουργία η συσκευή ανοίχτει πέρα από τη μεσαία θέση, η λειτουργία θα διακοπεί προσωρινά. Κλείστε τη συσκευή, για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

8.6 Πλήρωση του δοχείου νερού

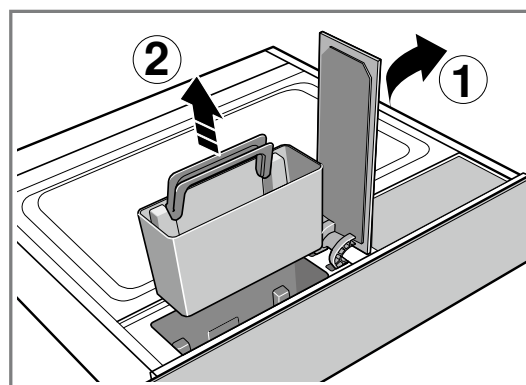
Γεμίζετε το δοχείο νερού πριν από κάθε χρήση και όταν στην οθόνη ενδείξεων κατά τη διάρκεια της λειτουργίας εμφανίζεται η ένδειξη ③.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Η χρήση ακατάλληλων υγρών μπορεί να οδηγήσει σε ζημιές στη συσκευή.

- Μην χρησιμοποιείτε πολύ χλωριωμένο νερό του δικτύου ύδρευσης ($> 40 \text{ mg/L}$) ή άλλα υγρά.
- Συνιστούμε τη χρήση καθαρού νερού, αλλά επίσης και κρύου νερού, φρέσκου νερού του δικτύου ύδρευσης ή αποσκληρυμένου νερού.
- Η συσκευή πρέπει να απασβεστώνεται τακτικά με μέσο απασβέστωσης σύμφωνα με τις οδηγίες.

1. Τραβήξτε έξω το συρτάρι.
2. Ανοίξτε το καπάκι του δοχείου νερού στην αριστερή πλευρά της μπροστινής λωρίδας κάλυψης ①.



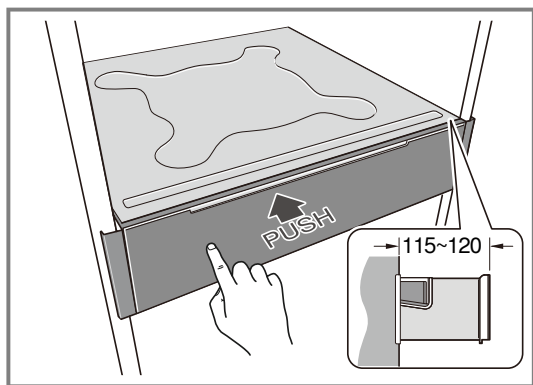
3. Πιάστε τη λαβή του δοχείου νερού και αφαιρέστε το δοχείο νερού από τη θήκη του δοχείου ②.
 4. Γεμίστε το δοχείο νερού με κρύο νερό.
 5. Τοποθετήστε ξανά το γεμάτο δοχείο νερού στη θήκη του δοχείου.
 6. Κλείστε το καπάκι του δοχείου νερού.
- ✓ Η δεξαμενή νερού γεμίζει και η λειτουργία μπορεί τώρα να ξεκινήσει.

Σημείωση: Όσο η συσκευή έχει τραβηχτεί μόνο μέχρι τη μεσαία θέση, η λειτουργία συνεχίζεται.

8.7 Ξαναγέμισμα του δοχείου νερού

Εάν η δεξαμενή νερού αδειάσει κατά τη λειτουργία, η λειτουργία θα διακοπεί.

1. Πιέστε απαλά τη μπροστινή λωρίδα κάλυψης του συρταριού ατμού και τραβήξτε το αργά προς τα έξω.



Μια μικρή αντίσταση δείχνει, ότι το συρτάρι έχει φτάσει στη μεσαία θέση.

2. Ανοίξτε το καπάκι του δοχείου νερού.
3. Αφαιρέστε το δοχείο νερού και γεμίστε το με νερό. Κατά την επαναπλήρωση, η λεκάνη εξάτμισης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί χωρίς διακοπή.
4. Τοποθετήστε το γεμάτο δοχείο νερού στη θήκη του δοχείου.
5. Κλείστε το συρτάρι ατμού.

Σημείωση: Το συρτάρι μπορεί να τραβηχτεί προς τα έξω μέχρι τη μεσαία θέση.

Το καπάκι του δοχείου νερού είναι τότε πλήρως ορατό από πάνω.

Η διαδρομή εξόδου ανέρχεται περίπου στα 115-120 mm.

8.8 Ρύθμιση του τρόπου ψησίματος και της θερμοκρασίας

1. Πατήστε ☺.
 2. Πατήστε , για να επιλέξετε έναν τρόπο ψησίματος.
 3. Πατήστε °C, για να αλλάξετε τη θερμοκρασία, όπως απαιτείται.
- ✓ Η ένδειξη θερμοκρασίας ανάβει.

4. Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία, πατήστε > ή <.
- ✓ Η θερμοκρασία που εμφανίζεται στην οθόνη ενδείξεων αλλάζει.
5. Για την έναρξη της λειτουργίας, πατήστε το ▶.
6. Σπρώξτε μέσα το συρτάρι μέχρι το τέρμα.
- ✓ Η ένδειξη λειτουργίας ανάβει και η συσκευή θερμαίνει.

8.9 Αλλαγή της διάρκειας

1. Πατήστε ☹.
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η διάρκεια, π.χ. 20 λεπτά και 00 δευτερόλεπτα.
2. Για να αλλάξετε τη διάρκεια, πατήστε > ή <.
- ✓ Τα λεπτά που εμφανίζονται στην οθόνη ενδείξεων αλλάζουν.

8.10 Μετά από κάθε λειτουργία ατμού

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματισματος!

Κατά το άνοιγμα του γυάλινου καπακιού μπορεί να διαφύγει καυτός ατμός. Ο ατμός μπορεί να είναι αόρατος λόγω της θερμοκρασίας του.

- ▶ Κατά το άνοιγμα του γυάλινου καπακιού κρατάτε επαρκή απόσταση.
- ▶ Ανοίξτε το γυάλινο καπάκι προσεκτικά.
- ▶ Κρατάτε μακριά τα παιδιά από τη συσκευή.

Σημειώσεις

- Μετά από κάθε χρήση, η υγρασία και η ρύπανση παραμένουν στον χώρο μαγειρέματος. Γι' αυτό, μετά από κάθε χρήση, στεγνώστε το νερό στον θάλαμο και στο δοχείο του εξατμιστή με ένα στεγνό πανί ή χαρτί. Επίσης, αδειάζετε το δοχείο νερού μετά από κάθε χρήση.
- Μετά τη λήξη της διαδικασία συνιστάται, να αφήνετε το καπάκι ελαφρώς ανοιχτό, για να διευκολύνετε το στέγνωμα και να αποφεύγετε να το κλείνετε αμέσως μετά την αφαίρεση του φαγητού.

9 Προγράμματα

Με τα προγράμματα μπορείτε να παρασκευάσετε φαγητά πολύ εύκολα. Την ιδανική ρύθμιση την αναλαμβάνει το πρόγραμμα.

9.1 Υποδείξεις παρασκευής για φαγητά

Κατά το μαγείρεμα, προσέξτε τα εξής:

Μετά τη θέρμανση ξεκινά η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος.

Ο χρόνος θέρμανσης εξαρτάται από την ποσότητα των τροφίμων. Το μεγαλύτερο βάρος αυξάνει τον χρόνο θέρμανσης.

Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να αλλάζει ανάλογα με την ποσότητα και την ποιότητα των υλικών.

Για να επιτύχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα μαγειρέματος, χρησιμοποιείτε πάντα κομμάτια ίδιου μεγέθους. Μην υπερβαίνετε το μέγιστο βάρος των 3 kg.

Προσέξτε τις υποδείξεις για τα εξαρτήματα.

Χρησιμοποιείτε μόνο δοχεία κατάλληλου ύψους, για να μπορεί το καπάκι να κλείσει εντελώς.

9.2 Ρύθμιση του προγράμματος

1. Πατήστε το πλήκτρο .
- ✓ Το αυτόματο πρόγραμμα έχει επιλεγεί. Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται ο αριθμός προγράμματος.
2. Για να αλλάξετε το πρόγραμμα συνταγής, αγγίξτε < / >.
3. Πάτημα ▶
- ✓ Όταν κλείσει το συρτάρι, η συσκευή αρχίζει να λειτουργεί. Όταν ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ο χρόνος μαγειρέματος θα εμφανιστεί στην οθόνη ενδείξεων.

9.3 Ρύζι, δημητριακά και όσπρια

Ζυγίστε τα υλικά και προσθέστε τη σωστή ποσότητα νερού.

- Ρύζι: 1:1,5
- Δημητριακά: 1:1,5
- Όσπρια: 1:2

9.4 Επισκόπηση των φαγητών

Ποια ξεχωριστά προγράμματα είναι στη διάθεσή σας, το βλέπετε στη συσκευή σας. Η επιλογή των φαγητών εξαρτάται από τον εξοπλισμό της συσκευής σας.

Πρόγραμμα	Φαγητό	Παρατήρηση
P01	Φιλέτο ψαριού	Χρησιμοποιήστε φιλέτα ψαριού ίδιου βάρους και πάχους.
P02	Φρέσκα λαχανικά σε κομμάτια, δαχτυλίδια, μπουκετάκια	Στα πιο χοντρά κομμάτια λαχανικών μπορεί να χρειαστεί περισσότερος χρόνος μαγειρέματος. Για παράδειγμα: Καρότα, πράσα, πιπεριές, μπρόκολο
P03	ολόκληρα λαχανικά	Στα πολύ χοντρά λαχανικά μπορεί να χρειαστεί περισσότερος χρόνος μαγειρέματος. Για παράδειγμα: Καρότα, καλαμπόκι, γογγυλοκράμβη.
P04	Λευκά σπαράγγια	Χρησιμοποιήστε σπαράγγια ίδιου πάχους.
P05	Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα, στα τέσσερα	Χρησιμοποιήστε πατάτες μεσαίου μεγέθους.
P06	Βραστές πατάτες με φλούδα, ολόκληρες	Χρησιμοποιήστε πατάτες μεσαίου μεγέθους.
P07	Ρύζι και φαγητά με ρύζι	Εάν το ρύζι εξακολουθεί να είναι πολύ σκληρό μετά το μαγείρεμα, την επόμενη φορά αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος.
P08	Γιουβαρλάκια και κνέντελ	Τα γιουβαρλάκια μαγιάς φουσκώνουν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Τηρήστε το καθορισμένο μέγεθος για να μην κολλήσουν στο καπάκι. Συνιστάται μια διάμετρος περίπου 5-6 cm.
P09	Δημητριακά και ψευδοδημητριακά	Εάν το δημητριακό εξακολουθεί να είναι πολύ σκληρό μετά το μαγείρεμα, την επόμενη φορά αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος. Για παράδειγμα: Πλιγούρι, κινόα.
P10	Όσπρια	Εάν τα όσπρια εξακολουθούν να είναι πολύ σκληρά μετά το μαγείρεμα, την επόμενη φορά αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος. Για παράδειγμα: Φακές, ρεβίθια.

Σημείωση: Μπορείτε να επιλέξετε περισσότερα προγράμματα μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect.

10 Ασφάλεια παιδιών

Ασφαλίστε τη συσκευή σας, για να μην ενεργοποιήσουν αθέλητα παιδιά τη συσκευή ή αλλάξουν ρυθμίσεις.

Σημείωση: Η ασφάλεια παιδιών μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο μέσω μιας τερματικής συσκευής (π.χ. κινητού τηλεφώνου).

Όταν η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη, ανάβει το σύμβολο .

10.1 Ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

- Απαιτείται το λογισμικό εφαρμογής για την ενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών.

10.2 Απενεργοποίηση της ασφάλειας παιδιών

Προϋπόθεση: Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη.

- Κρατήστε τα πλήκτρα < / > ταυτόχρονα πατημένα για 3 δευτερόλεπτα. Το σύμβολο για την ασφάλεια παιδιών  σβήνει.
- ✓ Η ασφάλεια παιδιών είναι απενεργοποιημένη.

11 Βασικές ρυθμίσεις

Μπορείτε να προσαρμόσετε τις βασικές ρυθμίσεις της συσκευής σας στις προσωπικές σας ανάγκες.

11.1 Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων.

Ένδειξη	Βασικές ρυθμίσεις	Τιμές ρύθμισης
$c1$	Σκληρότητα νερού	00 = πολύ μαλακό 01 = μαλακό 02 = μεσαίο 03 = σκληρό 04 = πολύ σκληρό ¹
$c2$	Ύψος πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας	00 = 0-300 m ¹ 01 = 300-600 m 02 = 600 - 900 m 03 = 900 - 1.200 m 04 = 1.200 - 1.500 m 05 = 1.500 - 1.800 m 06 = 1.800 - 2.100 m
$c3$	Επαναφορά στις ρυθμίσεις εργοστασίου	00 = Όχι ¹ 01 = Ναι
$c4$	Τηλε-εκκίνηση	00 = απενεργοποιημένη 01 = Χειροκίνητη τηλε-εκκίνηση ¹ 02 = Μόνιμη τηλε-εκκίνηση
$c5$	Διάρκεια σήματος	00 = πολύ μικρή 01 = μικρή 02 = μεσαίο ¹ 03 = μεγάλη
$c6$	Υπέρβαση χρόνου	01 = 3 s ¹ 02 = 6 s 03 = 10 s
$c7$	Ήχος πλήκτρου	00 = Off 01 = On ¹
$c8$	Φωτεινότητα ένδειξης	01 = σκούρα 02 = μεσαίο ¹ 03 = φωτεινή
$c9$	Ασφάλεια παιδιών	00 = μη διαθέσιμη 01 = διαθέσιμη ¹
cR	Χρόνος συνέχισης της λειτουργίας του ανεμιστήρα ψύξης	01 = μικρός 02 = συνιστώμενος ¹ 03 = μεγάλος 04 = πολύ μεγάλος
cb	Wi-Fi	00 = Off ¹ 01 = On

11.2 Αλλαγή των βασικών ρυθμίσεων

Προϋπόθεση: Η συσκευή πρέπει να είναι απενεργοποιημένη.

- Κρατήστε πατημένο το $\odot$.
- ✓ Η οθόνη ενδείξεων δείχνει την πρώτη βασική ρύθμιση, π.χ. $c000$.
- Για να περάσετε στην επόμενη βασική ρύθμιση, πατήστε σύντομα $\odot$.

- Για να αλλάξετε την τιμή ρύθμισης, πατήστε λ .
- Για να αποθηκεύσετε και να εγκαταλείψετε τις βασικές ρυθμίσεις, κρατήστε πατημένο το $\odot$.
- Συμβουλή:** Οι βασικές ρυθμίσεις μπορούν να αλλάξουν οποτεδήποτε.
- Σημείωση:** Μετά από μια διακοπή ρεύματος διατηρούνται οι αλλαγές σας στις βασικές ρυθμίσεις.

¹ Ρύθμιση εργοστασίου



12 Home Connect

Αυτή η συσκευή έχει δυνατότητα δικτύου. Συνδέστε τη συσκευή σας με μια φορητή τερματική συσκευή, για να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect, για να προσαρμόσετε τις βασικές ρυθμίσεις ή για να παρακολουθήσετε την τρέχουσα κατάσταση λειτουργίας.

Οι υπηρεσίες Home Connect δεν είναι διαθέσιμες σε όλες τις χώρες. Η διαθεσιμότητα της λειτουργίας Home Connect εξαρτάται από τη διαθεσιμότητα των υπηρεσιών Home Connect στη χώρα σας. Πληροφορίες για αυτό θα βρείτε στο: www.home-connect.com. Η εφαρμογή (App) Home Connect σας καθοδηγεί σε ολόκληρη τη διαδικασία της σύνδεσης. Ακολουθήστε τις οδηγίες και προσέξτε τις υποδείξεις στην εφαρμογή (App) Home Connect.

Σημειώσεις

- Προσέξτε τις υποδείξεις ασφαλείας σε αυτές τις οδηγίες χρήσης και βεβαιωθείτε, ότι αυτές τηρούνται επίσης, όταν χειρίζεστε τη συσκευή μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect.
→ "Ασφάλεια", Σελίδα 34
- Ο χειρισμός στη συσκευή έχει πάντοτε προτεραιότητα. Σε αυτόν τον χρόνο ο χειρισμός μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect δεν είναι δυνατός.
- Στη δικτυωμένη λειτουργία ετοιμότητας απαιτεί η συσκευή το μέγιστο 2 W.

12.2 Ρυθμίσεις Home Connect

Στις βασικές ρυθμίσεις της συσκευής σας μπορείτε να προσαρμόσετε για το Home Connect τις ρυθμίσεις και τις ρυθμίσεις δικτύου.

Ποιες ρυθμίσεις δείχνει η οθόνη ενδείξεων, εξαρτάται, εάν το Home Connect είναι εγκατεστημένο και εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο.

Βασική ρύθμιση	Δυνατές ρυθμίσεις	Εξήγηση
Βοηθός Home Connect	Έναρξη	Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. Κρατήστε πατημένο το °C για 3 δευτερόλεπτα, το  αναβοσβήνει, ξεκινήστε τη σύζευξη.
Επαναφορά δικτύου	Έναρξη	Το Home Connect είναι ρυθμισμένο. Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη. 1. Πατήστε και κρατήστε το °C για 3 δευτερόλεπτα, η συσκευή περνά στη λειτουργία σύζευξης Home Connect, στην οθόνη ενδείξεων αναβοσβήνει  . 2. Αφήστε το πλήκτρο ελεύθερο, πατήστε και κρατήστε το °C ξανά για 3 δευτερόλεπτα, για να ξεκινήσετε την επαναφορά δικτύου.
ε4 - Τηλε-εκκίνηση	 - Απενεργοποιημένη  1 - Χειροκίνητη τηλε-εκκίνηση  2 - Μόνιμη τηλε-εκκίνηση	Σε περίπτωση απενεργοποιημένης τηλε-εκκίνησης, μπορείτε να εμφανίσετε στην εφαρμογή (App) μόνο την κατάσταση λειτουργίας της συσκευής. Όταν περνάτε από απενεργοποιημένη ή συνεχή τηλε-εκκίνηση στη χειροκίνητη τηλε-εκκίνηση, πρέπει να ενεργοποιείτε κάθε φορά την τηλε-εκκίνηση. Εντός 15 λεπτών από την ενεργοποίηση της τηλε-εκκίνησης ή το τέλος μιας λειτουργίας, μπορείτε να τραβήξετε έξω το συρτάρι (περίπου. 15 cm). Έτσι δεν απενεργοποιείται η τηλε-εκκίνηση. Μετά τη λήξη των 15 λεπτών, τραβώντας έξω το συρτάρι (περίπου. 15 cm), απενεργοποιείται η τηλε-εκκίνηση.

12.1 Ρύθμιση του Home Connect

Προϋποθέσεις

- Η συσκευή είναι συνδεδεμένη με το δίκτυο του ρεύματος και ενεργοποιημένη.
- Έχετε μια κινητή τερματική συσκευή με μια τρέχουσα έκδοση του λειτουργικού συστήματος iOS ή Android, π.χ. ένα smartphone.
- Η κινητή τερματική συσκευή βρίσκεται κοντά στη συσκευή.
- Η κινητή τερματική συσκευή και η συσκευή βρίσκονται στην εμβέλεια του σήματος WLAN του οικιακού δικτύου σας.

1. Σαρώστε τον ακόλουθο κωδικό QR.



Με τον κωδικό QR μπορείτε να εγκαταστήσετε την εφαρμογή (App) Home Connect και να συνδέσετε τη συσκευή σας.

2. Ακολουθήστε τις υποδείξεις της εφαρμογής (App) Home Connect.

Βασική ρύθμιση	Δυνατές ρυθμίσεις	Εξήγηση
		Σε περίπτωση συνεχούς τηλε-εκκίνησης, μπορείτε να εκκινήσετε και να χειριστείτε τη συσκευή οποτεδήποτε από μακριά. Όταν χειρίζεστε τη συσκευή συχνά από μακριά, είναι σκόπιμο, να θέσετε την τηλε-εκκίνηση στο "Συνεχώς". → "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 44
Wi-Fi	On Off	Με Wi-Fi μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη σύνδεση στο δίκτυο της συσκευής σας. Όταν συνδεθείτε μια φορά επιτυχώς, μπορείτε να απενεργοποιήσετε το Wi-Fi και δε χάνετε τις αποθηκευμένες ρυθμίσεις δικτύου. Μόλις ενεργοποιήσετε το Wi-Fi εκ νέου, συνδέεται η συσκευή αυτόματα. → "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 44 Σημείωση: Στη δικτυωμένη λειτουργία ετοιμότητας, η συσκευή χρειάζεται το πολύ 2 W.

12.3 Χειρισμός της συσκευής μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect

Η συσκευή μπορεί να ρυθμιστεί και να τεθεί σε λειτουργία εξ αποστάσεως μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect.

Προϋποθέσεις

- Η συσκευή είναι ενεργοποιημένη.
- Η συσκευή είναι συνδεδεμένη με το οικιακό δίκτυο και την εφαρμογή (App) Home Connect.
- Για να μπορείτε να χειρίζεστε τη συσκευή μέσω της εφαρμογής (App), επιλέξτε πρώτα στις βασικές ρυθμίσεις κάτω από τηλε-εκκίνηση $\mathcal{E}$ την επιλογή $\mathcal{E}$ Χειροκίνητη τηλε-εκκίνηση ή $\mathcal{E}$ Μόνιμη τηλε-εκκίνηση.
→ "Βασικές ρυθμίσεις", Σελίδα 44

- Για να ενεργοποιήσετε την τηλε-εκκίνηση, πατήστε το $\mathcal{E}$ και κρατήστε το πατημένο για τουλάχιστον 3 δευτερόλεπτα.
- Πραγματοποιήστε μια ρύθμιση στην εφαρμογή (App) και στείλτε την στη συσκευή.

12.4 Ενημέρωση λογισμικού

Με τη λειτουργία ενημέρωσης λογισμικού ενημερώνεται το λογισμικό της συσκευής σας, π.χ. βελτιστοποίηση, διόρθωση σφαλμάτων, σχετικές με την ασφάλεια ενημερώσεις καθώς και για πρόσθετες λειτουργίες και υπηρεσίες.

Προϋπόθεση είναι, ότι είστε καταχωρημένοι χρήστες του Home Connect, έχετε εγκατεστημένη την εφαρμογή (App) στην κινητή τερματική συσκευή σας και είστε συνδεδεμένοι στον εξυπηρετητή Home Connect.

Μόλις μια ενημέρωση λογισμικού είναι διαθέσιμη, θα ενημερωθείτε μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect και μπορείτε να ξεκινήσετε την ενημέρωση λογισμικού μέσω της εφαρμογής (App). Μετά το επιτυχές κατέβασμα (Download) μπορείτε να ξεκινήσετε την εγκατάσταση μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect, όταν βρίσκεστε στο οικιακό δίκτυό σας WLAN (Wi-Fi). Μετά την επιτυχή εγκατάσταση θα ενημερωθείτε μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect. Μπορείτε να βρείτε την τρέχουσα έκδοση λογισμικού στην εφαρμογή (App) Home Connect, κάτω από τις πληροφορίες της συσκευής για την αντίστοιχη οικιακή συσκευή.

Σημειώσεις

- Η ενημέρωση λογισμικού αποτελείται από δύο βήματα.
 - Στο πρώτο βήμα το κατέβασμα (Download).

– Στο δεύτερο βήμα η εγκατάσταση στη συσκευή σας.

- Κατά τη διάρκεια του κατεβάσματος (Download) μπορείτε να συνεχίσετε τη χρήση της συσκευής σας. Ανάλογα με τις προσωπικές ρυθμίσεις στην εφαρμογή (App) μπορεί να κατέβει μια ενημέρωση λογισμικού επίσης αυτόματα.
- Η εγκατάσταση διαρκεί λίγα λεπτά. Κατά τη διάρκεια της εγκατάστασης δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σας.
- Στην περίπτωση μιας ενημέρωσης που έχει σχέση με την ασφάλεια συνίσταται η εκτέλεση της εγκατάστασης όσο το δυνατό γρηγορότερα.

12.5 Τηλεδιάγνωση

Η υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών μπορεί μέσω της τηλεδιάγνωσης να έχει πρόσβαση στη συσκευή σας, όταν αποταθείτε με την αντίστοιχη επιθυμία στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, η συσκευή σας είναι συνδεδεμένη με τον Server (εξυπηρετητής) Home Connect και η τηλεδιάγνωση στη χώρα στην οποία χρησιμοποιείτε τη συσκευή είναι διαθέσιμη.

Συμβουλή: Περισσότερες πληροφορίες και υποδείξεις για τη διαθεσιμότητα της τηλεδιάγνωσης στη χώρα σας θα βρείτε στην περιοχή Σέρβις/Υποστήριξη της τοπικής ιστοσελίδας: www.home-connect.com.

12.6 Προστασία των προσωπικών δεδομένων

Προσέξτε τις οδηγίες για την προστασία δεδομένων.

Με τη σύνδεση της συσκευής σας σε ένα συνδεδεμένο στο διαδίκτυο οικιακό δίκτυο για πρώτη φορά, η συσκευή σας μεταδίδει τις ακόλουθες κατηγορίες δεδομένων στον εξυπηρετητή Home Connect (αρχική εγγραφή):

- Μοναδικός αναγνωριστικός κωδικός συσκευής (αποτελούμενος από κλειδιά συσκευής και τη διεύθυνση MAC της ενσωματωμένης μονάδας επικοινωνίας Wi-Fi).
- Πιστοποιητικό ασφαλείας της μονάδας επικοινωνίας Wi-Fi (για ασφάλεια των πληροφοριών της σύνδεσης).
- Η τρέχουσα έκδοση λογισμικού και η έκδοση υλισμικού της οικιακής συσκευής σας.
- Κατάσταση μιας ενδεχομένως προηγούμενης επαναφοράς στις ρυθμίσεις εργοστασίου.

Αυτή η αρχική εγγραφή προετοιμάζει τη χρήση των λειτουργιών Home Connect και είναι απαραίτητη μόνο τη στιγμή που θέλετε να χρησιμοποιήσετε τις λειτουργίες Home Connect για πρώτη φορά.

Σημείωση: Προσέξτε, ότι οι λειτουργίες Home Connect μπορεί να χρησιμοποιηθούν μόνο σε συνδυασμό με την εφαρμογή (App) Home Connect. Οι πληροφορίες σχετικά με την προστασία δεδομένων είναι προσβάσιμες στην εφαρμογή (App) Home Connect.

13 Καθαρισμός και φροντίδα

13.1 Υλικά καθαρισμού

Τα κατάλληλα υλικά καθαρισμού θα τα βρείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών ή στο Online-Shop.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό απορρυπαντικό ή υλικά τριψίματος.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά αλκοολούχα μέσα καθαρισμού.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα σκληρό σύρμα τριψίματος ή σφουγγάρι καθαρισμού.
- ▶ Χρησιμοποιείτε υγρά καθαρισμού τζαμιών, ξύστρες γυαλιού ή μέσα φροντίδας ανοξείδωτου χάλυβα μόνο, όταν αυτά συνιστώνται στις οδηγίες καθαρισμού για το αντίστοιχο εξάρτημα.
- ▶ Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια απορροφητικά πανιά.

13.2 Σφουγγάρι καθαρισμού

Χρησιμοποιείτε το απορροφητικό σφουγγάρι καθαρισμού μόνο για τον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος και για την αφαίρεση του υπόλοιπου νερού από τη λεκάνη εξάτμισης.

Πριν τη χρήση πλύνετε καλά το σφουγγάρι καθαρισμού. Το σφουγγάρι καθαρισμού μπορείτε να το αγοράσετε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στα ειδικά καταστήματα ή στο διαδίκτυο (Internet).

13.3 Καθαρισμός της συσκευής

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Προϋπόθεση: Η συσκευή είναι απενεργοποιημένη.

13.8 Κατάλληλα υλικά καθαρισμού

Χρησιμοποιείτε μόνο κατάλληλα υλικά καθαρισμού για τις διάφορες επιφάνειες στη συσκευή σας.

Μπροστινή πλευρά συσκευής

Επιφάνεια	Υλικά καθαρισμού	Υποδείξεις
Γυαλί	Υγρό καθαρισμού τζαμιών	Μετά τον καθαρισμό στεγνώστε εντελώς την επιφάνεια με ένα μαλακό πανί.

1. Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί και υλικό καθαρισμού με ουδέτερο pH, όπως υγρό καθαρισμού πιάτων και νερό.
2. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

13.4 Καθαρισμός του πεδίου χειρισμού

1. Καθαρίστε το πεδίο χειρισμού με ένα υγρό πανί και υλικό καθαρισμού με ουδέτερο pH, όπως απορρυπαντικό πιάτων και νερό.
 - ▶ Μη χρησιμοποιείτε τραχιά σφουγγάρια ή ξύστρα γυαλιού.
2. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

13.5 Καθαρισμός της γυάλινης πλάκας

1. Καθαρίστε τη γυάλινη πλάκα με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί.
 - ▶ Μη χρησιμοποιείτε τραχιά σφουγγάρια ή ξύστρα γυαλιού.
2. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

13.6 Καθαρισμός του δοχείου νερού

Γεμίστε το δοχείο νερού με καθαρό νερό πριν από κάθε χρήση. Αδειάστε το δοχείο νερού και καθαρίστε το μετά από κάθε χρήση.

1. Ανοίξτε τη συσκευή.
2. Ανοίξτε το καπάκι του δοχείου.
3. Αφαιρέστε το δοχείο του νερού.
4. Αδειάστε το δοχείο νερού, καθαρίστε το με ένα υγρό καθαρισμού πιάτων και ξεπλύνετε το καλά με καθαρό νερό.
5. Στεγνώστε όλα τα μέρη με ένα μαλακό πανί.
6. Αφήστε το δοχείο νερού να στεγνώσει.
7. Τοποθετήστε το δοχείο νερού και απενεργοποιήστε τη συσκευή.

13.7 Καθαρισμός της ράγας συμπύκνωσης

- ▶ Με ένα καθαρό πανί ή χαρτί κουζίνας απορροφήστε το νερό ή αφήστε το καπάκι ανοιχτό για να στεγνώσει στον αέρα.

Συσκευή εσωτερικά

Επιφάνεια	Υλικά καθαρισμού	Υποδείξεις
Χώρος μαγειρέματος με λεκάνη εξάτμισης	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων Ξιδόνερο	Χρησιμοποιήστε για τον καθαρισμό με το ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων ή το ξιδόνερο το συνημμένο σφουγγάρι καθαρισμού ή μια μαλακιά βούρτσα καθαρισμού.
Εξαρτήματα	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων Ξιδόνερο	Μουλιάστε τα εξαρτήματα σε ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και καθαρίστε τα με μια βούρτσα ή ένα σφουγγάρι. Εναλλακτικά, καθαρίστε τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων. Στην κάτω πλευρά των εξαρτημάτων μπορεί να συσσωρευτούν άλατα ασβεστίου. Σε περίπτωση έντονης συσώρευση αλάτων ασβεστίου, καθαρίστε τα εξαρτήματα με διάλυμα ξιδιού.
Δοχείο νερού	Διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων	Μην καθαρίζετε το δοχείο νερού στο πλυντήριο πιάτων.
Θήκη δοχείου		Μετά από κάθε λειτουργία στεγνώστε καλά.
Αισθητήρας θερμοκρασίας		Κατά τον καθαρισμό του χώρου μαγειρέματος, προσέξτε να μην ασκείτε πίεση στον αισθητήρα θερμοκρασίας.

Κάλυμμα συσκευής

Επιφάνεια	Υλικά καθαρισμού	Υποδείξεις
Γυαλί του καλύμματος της συσκευής	Υγρό καθαρισμού τζαμιών	Μετά τον καθαρισμό στεγνώστε εντελώς την επιφάνεια με ένα μαλακό πανί.
Στεγανοποίηση του καλύμματος	Ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων	Καθαρίστε με ένα πανί καθαρισμού. Μην την αφαιρείτε και μην την τρίβετε. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικές ξύστρες ή ξύστρες γυαλιού για τον καθαρισμό.

13.9 Απασβέστωση

Για να παραμείνει η συσκευή σας ικανή για λειτουργία, πρέπει να την απασβεστώνετε τακτικά. Η συχνότητα, με την οποία πρέπει να γίνεται η απασβέστωση στη συσκευή, εξαρτάται από τη σκληρότητα του χρησιμοποιούμενου νερού. Όταν είναι δυνατοί ακόμη μόνο πέντε ή λιγότεροι κύκλοι ατμού, στην οθόνη ενδείξεων της συσκευής εμφανίζεται μια ένδειξη απασβέστωσης. Έτσι η απασβέστωση μπορεί να προετοιμαστεί έγκαιρα. Η απασβέστωση περιλαμβάνει περισσότερα βήματα. Όλα τα βήματα πρέπει να εκτελεστούν πλήρως. Μόνο τότε η συσκευή είναι ξανά έτοιμη για χρήση. Η απασβέστωση διαρκεί συνολικά περίπου 32 λεπτά:

- Απασβέστωση: περίπου 30 λεπτά
- Κύκλος καθαρισμού: 2 λεπτά

Προετοιμασία της απασβέστωσης

Ο συνιστώμενος χρόνος δράσης εξαρτάται από το συνιστώμενο μέσο απασβέστωσης. Άλλα μέσα απασβέστωσης μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή. Μόνο το συνιστώμενο από εμάς μέσο απασβέστωσης επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί για το πρόγραμμα απασβέστωσης. Εάν το διάλυμα απασβέστωσης εισέλθει στο πεδίο χειρισμού ή σε άλλες ευαίσθητες επιφάνειες, ενδέχεται να

προκαλέσει ζημιά. Αφαιρέστε αμέσως το διάλυμα απασβέστωσης με νερό.

1. Παρασκευή του διαλύματος απασβέστωσης

Περιεχόμενο φιάλης	Ποσότητα μέσου απασβέστωσης	Ποσότητα νερού
250 ml	125 ml	250 ml
500 ml	60 ml	300 ml

- 2. Ανοίξτε τη συσκευή.
- 3. Αφαιρέστε το δοχείο νερού και γεμίστε το με το διάλυμα απασβέστωσης.
- 4. Τοποθετήστε το δοχείο νερού γεμάτο με το διάλυμα απασβέστωσης.
- 5. Κλείστε την πόρτα.

Έναρξη της απασβέστωσης

ΠΡΟΣΟΧΗ

Όταν έρθει σε επαφή διάλυμα υλικού απασβέστωσης με το πεδίο χειρισμού ή άλλες ευαίσθητες επιφάνειες, προκαλούνται ζημιές.

- ▶ Απομακρύνετε το διάλυμα υλικού απασβέστωσης αμέσως με νερό.

Προϋπόθεση:



1. Πατήστε , για να επιλέξετε την απασβέστωση.
 - ✓ Η ένδειξη απασβέστωσης  ανάβει.
 - ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται η διάρκεια. Δεν μπορείτε να αλλάξετε τη διάρκεια της απασβέστωσης.
2. Πατήστε , για να ξεκινήσει η απασβέστωση.
 - ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια υπόδειξη για τις απαραίτητες προετοιμασίες για την απασβέστωση.
 - ✓ Η απασβέστωση ξεκινά. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η διάρκεια.
 - ✓ Μόλις λήξει η απασβέστωση, ηχεί ένα σήμα.

Εκτέλεση της διαδικασίας ξεπλύματος

1. Ανοίξτε τη συσκευή και αφαιρέστε το δοχείο νερού.
2. Ξεπλύντε καλά το δοχείο νερού και γεμίστε το με νερό.
3. Τοποθετήστε το δοχείο νερού και κλείστε την πόρτα της συσκευής.
 - ✓ Η πλύση ξεκινά. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η διάρκεια.
 - ✓ Μόλις η διαδικασία ξεπλύματος λήξει, ηχεί ένα σήμα.
4. Αδειάστε και στεγνώστε το δοχείο νερού.
→ "Καθαρισμός του δοχείου νερού", Σελίδα 47

Σημείωση: Σκουπίστε τον χώρο μαγειρέματος πριν και μετά τη διαδικασία ξεπλύματος.

Διακοπή απασβέστωσης

Εάν διακοπεί η απασβέστωση, δεν μπορείτε πλέον να ρυθμίσετε καμία λειτουργία. Αφού ενεργοποιηθεί ξανά η συσκευή, πρέπει να εκτελεστεί μια διαδικασία ξεπλύματος, για να αφαιρεθούν τυχόν υπολείμματα από το διάλυμα απασβέστωσης και να καταστεί η συσκευή ξανά έτοιμη για λειτουργία.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Όταν έρθει σε επαφή διάλυμα υλικού απασβέστωσης με το πεδίο χειρισμού ή άλλες ευαίσθητες επιφάνειες, προκαλούνται ζημιές.

- ▶ Απομακρύνετε το διάλυμα υλικού απασβέστωσης αμέσως με νερό.
- ▶ Για να ξεκινήσετε τη διαδικασία ξεπλύματος, πατήστε .
- ✓ Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται μια υπόδειξη για τις απαραίτητες προετοιμασίες για την πλύση.
- ✓ Η διαδικασία ξεπλύματος ξεκινά. Στην οθόνη ενδείξεων τρέχει η διάρκεια.
- ✓ Μόλις λήξει η πλύση, ηχεί ένα σήμα.

14 Αποκατάσταση βλαβών

Τις μικρότερες βλάβες στη συσκευή σας μπορείτε να τις αποκαταστήσετε οι ίδιοι. Χρησιμοποιήστε τις πληροφορίες για την αποκατάσταση βλαβών, προτού έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Έτσι αποφεύγετε άσκοπα έξοδα.

Συμβουλή: Συνδέστε τη συσκευή σας μόνιμα στην εφαρμογή (App) Home Connect, για να λαμβάνετε αυτόματες ενημερώσεις λογισμικού. Έτσι διορθώνονται τα σφάλματα, γίνονται βελτιώσεις στην απόδοση και προστίθενται νέες λειτουργίες.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Όταν η συσκευή είναι ελαττωματική καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
→ "Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών", Σελίδα 52

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.

14.1 Δυσλειτουργίες

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Η συσκευή δε λειτουργεί.	Το φις του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος δεν είναι συνδεδεμένο. ▶ Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο του ρεύματος. Η παροχή ρεύματος έχει διακοπεί. ▶ Ελέγξτε, εάν λειτουργεί ο φωτισμός χώρου ή οι άλλες συσκευές στον χώρο. Η ασφάλεια στο κιβώτιο ασφαλειών έπεσε. ▶ Ελέγξτε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών.
Δεν είναι δυνατός ο χειρισμός μιας συνδεδεμένης συσκευής, στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται 	Η ασφάλεια παιδιών είναι ενεργοποιημένη. ▶ Κρατήστε πατημένα ταυτόχρονα  /  για 3 δευτερόλεπτα, μέχρι το  να σβήσει στην οθόνη ενδείξεων.
Η συσκευή δεν μπορεί να ξεκινήσει ή δε θερμαίνει μετά την εκκίνηση	Το συρτάρι δεν έχει τοποθετηθεί στη σωστή θέση ▶ Σπρώξτε το συρτάρι στη θέση του.

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Η συσκευή δεν μπορεί να ξεκινήσει ή δε θερμαίνεται μετά την εκκίνηση	Η λειτουργία παρουσίασης είναι ενεργοποιημένη. ► Εντός 5 λεπτών από την ενεργοποίηση καλέστε τις ρυθμίσεις, για να εγκαταλείψετε τη λειτουργία παρουσίασης. → "Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων", Σελίδα 44
Στην οθόνη ενδείξεων εμφανίζεται το μήνυμα "EXXX".	Λειτουργική βλάβη 1. Πατήστε το πλήκτρο On/Off και το μήνυμα E εξαφανίζεται. ✓ Η συσκευή ξεκινά αυτόματα εκ νέου. 2. Εάν το μήνυμα παρουσιαστεί ξανά, τότε επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Αναφέρετε το ακριβές μήνυμα σφάλματος.
Η συσκευή σας ζητά να αφαιρέσετε το δοχείο νερού.	Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας απασβέστωσης, διακόπηκε η παροχή ρεύματος ή η συσκευή απενεργοποιήθηκε ► Μετά την επανενεργοποίηση, η συσκευή ξεκινά αυτόματα το πρόγραμμα ξεπλύματος.
Το σύμβολο προστασίας ζεματίσματος Δ αναβοσβήνει στην οθόνη ενδείξεων.	Η τρέχουσα θερμοκρασία στον χώρο μαγειρέματος είναι πάνω από 60 °C. ► Η λειτουργία της συσκευής παραμένει ανεπηρέαστη.
Παρόλο που το δοχείο νερού είναι γεμάτο, το νερό στη λεκάνη εξάτμισης έχει εξαντληθεί.	Το δοχείο νερού δεν έχει σπρωχτεί σωστά μέσα. ► Σπρώξτε μέσα το δοχείο νερού, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο. Πολύ χαμηλή στάθμη νερού. ► Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι τη μέγιστη ποσότητα πλήρωσης. Η γραμμή παροχής νερού ή η αντλία προς το δοχείο νερού είναι φραγμένη. 1. Απασβεστώστε τη συσκευή. 2. Ελέγξτε τη ρυθμισμένη περιοχή σκληρότητας του νερού και προσαρμόστε την.
Η συσκευή ζητά, να πληρώσετε το δοχείο νερού, παρόλο που το δοχείο νερού δεν είναι ακόμη άδειο ή η συσκευή δε ζητά να πληρώσετε το δοχείο νερού, παρόλο που το δοχείο νερού είναι άδειο.	Το δοχείο νερού είναι λερωμένο και οι κινούμενοι δείκτες της στάθμης του νερού είναι μαγκωμένοι. 1. Τινάζετε και καθαρίζετε το δοχείο νερού. 2. Εάν δεν ελευθερώνονται τα μαγκωμένα μέρη, παραγγείλτε ένα νέο δοχείο νερού από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Το δοχείο νερού δεν έχει σπρωχτεί σωστά μέσα. ► Σπρώξτε μέσα το δοχείο νερού, μέχρι να ασφαλίσει με τον χαρακτηριστικό ήχο. Πολύ χαμηλή στάθμη νερού. ► Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι τη μέγιστη ποσότητα πλήρωσης. Το σύστημα αναγνώρισης δε λειτουργεί. ► Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Προστασία υπερθέρμανσης της γεννήτριας ατμού στον χώρο μαγειρέματος. ► Ανοίξτε το γυάλινο καπάκι και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η θερμοκρασία στον χώρο μαγειρέματος. Ξεκινήστε μετά εκ νέου τη λειτουργία ατμού.
Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, εμφανίζεται η ένδειξη "Συμπληρώστε νερό" ή αναβοσβήνει το σύμβολο επαναπλήρωσης στην οθόνη.	Το δοχείο νερού είναι άδειο ► Γεμίστε το δοχείο νερού.
Η λειτουργία ατμού δεν έχει ατμό	Προστασία υπερθέρμανσης για τη λεκάνη εξάτμισης στον χώρο μαγειρέματος ► Ανοίξτε το γυάλινο καπάκι και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η θερμοκρασία στον χώρο μαγειρέματος. Ξεκινήστε μετά εκ νέου τη λειτουργία ατμού. Δεν υπάρχει νερό στο δοχείο νερού ► Γεμίστε το δοχείο νερού. Το νερό στο δοχείο νερού δεν έχει φτάσει στη λεκάνη εξάτμισης ► Ελέγξτε τη γραμμή νερού και ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών. Η παροχή νερού στον χώρο μαγειρέματος είναι φραγμένη ► Καθαρίστε την παροχή νερού.
Κατά τη λειτουργία ατμού, εμφανίζεται μια σημαντική διαρροή ατμού	Η στεγανοποίηση του χώρου μαγειρέματος δεν είναι επίπεδη ή δεν έχει εφαρμόσει πλήρως. ► Ελέγξτε και ευθυγραμμίστε τη στεγανοποίηση και βεβαιωθείτε, ότι εφαρμόζει ακριβώς στη συσκευή.

Βλάβη	Αιτίες και αντιμετώπιση προβλημάτων
Κατά τη λειτουργία ατμού, εμφανίζεται μια σημαντική διαρροή ατμού	Υπολείμματα τροφών μπορεί να υπάρχουν στη στεγανοποίηση γύρω από τον χώρο μαγειρέματος ή η στεγανοποίηση ενδέχεται δεν έχει καθαριστεί εντελώς. ► Καθαρίστε τη στεγανοποίηση. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, εξέρχεται ατμός από την περσίδα εξαερισμού. ► Αυτό είναι κανονικό. Δεν απαιτείται καμία ενέργεια. Το υψόμετρο έχει οριστεί λανθασμένα ► Ρυθμίστε σωστά το υψόμετρο. → "Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων", Σελίδα 44
Το φαγητό δεν είναι καλά μαγειρεμένο	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή ή ο χρόνος έχει ρυθμιστεί πολύ σύντομος ► Ελέγξτε τη ρύθμιση θερμοκρασίας και χρόνου. Χρησιμοποιήστε τη σωστή θερμοκρασία και τον σωστό χρόνο. Συνιστάται, να συμβουλευτείτε τις οδηγίες λειτουργίας. Το υψόμετρο έχει οριστεί λανθασμένα ► Ρυθμίστε σωστά το υψόμετρο. → "Επισκόπηση των βασικών ρυθμίσεων", Σελίδα 44 Ακατάλληλα εξαρτήματα ► Χρησιμοποιείτε μόνο τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα.
Τα φαγητά είναι υπερβολικά μαγειρεμένα	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή ή ο χρόνος έχει ρυθμιστεί πολύ σύντομος ► Ελέγξτε τη ρύθμιση θερμοκρασίας και χρόνου. Χρησιμοποιήστε τη σωστή θερμοκρασία και τον σωστό χρόνο. Συνιστάται, να συμβουλευτείτε τις οδηγίες λειτουργίας. Ακατάλληλα εξαρτήματα ► Χρησιμοποιείτε μόνο τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα.
Ο ανεμιστήρας δε σταμάτησε να λειτουργεί μετά το σταμάτημα της θέρμανσης	Ο ανεμιστήρας λειτουργεί με καθυστέρηση, για την απομάκρυνση θερμότητας ► Δεν απαιτείται καμία επεξεργασία
Η υπέρβαση προθέρμανσης, δεν έχει ολοκληρωθεί	Σφάλμα αισθητήρα θερμοκρασίας ► Ελάτε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
Μετά την ενεργοποίηση μιας λειτουργίας, αναβοσβήνει το °C.	Η τρέχουσα θερμοκρασία του χώρου μαγειρέματος είναι πολύ υψηλή ► Αφού η θερμοκρασία πέσει σε μια κατάλληλη αρχική θερμοκρασία, η λειτουργία θα ξεκινήσει αυτόματα. Η συσκευή δεν έχει κρυώσει εντελώς 1. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. 2. Ρυθμίστε εκ νέου έναν τρόπο λειτουργίας.
Το Home Connect δεν λειτουργεί σωστά.	Διάφορες αιτίες είναι δυνατές. ► Πηγαίνετε στο www.home-connect.com.
Η συσκευή δεν μπορεί να ανοίξει ή να κλείσει	Ελέγξτε, εάν η συσκευή έχει εγκατασταθεί όπως περιγράφεται στις οδηγίες χρήσης ► Για το άνοιγμα της συσκευής, πατήστε την μπροστινή λωρίδα κάλυψης όχι μόνο στη μέση αλλά και στην αριστερή ή τη δεξιά πλευρά και ανοίξτε την. ► Ανοίξτε ή κλείστε τη συσκευή λίγο πιο αργά. ► Τραβήξτε τη συσκευή εντελώς έξω και σπρώξτε την ξανά προς τα μέσα, για να κλείσει.

14.2 Διακοπή ρεύματος

Η συσκευή είναι ικανή να αντέξει σε διακοπή ρεύματος αρκετών δευτερολέπτων. Η λειτουργία συνεχίζεται. Σε περίπτωση μεγαλύτερης διακοπής ρεύματος, η λειτουργία διακόπτεται. Η οθόνη ενδείξεων έχει σβήσει.

Επανεκκίνηση της συσκευής μετά από μια διακοπή ρεύματος

- Επανεκκινήστε τη συσκευή κανονικά.

15 Απόσυρση

15.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής

Με την απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος, μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

1. Τραβήξτε το φινι του καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
2. Κόψτε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.
3. Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.
Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

16 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Σχετικά με τη λειτουργία γνήσια ανταλλακτικά, σύμφωνα με την αντίστοιχη διάταξη οικολογικού σχεδιασμού, μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας για τη διάρκεια το λιγότερο 10 ετών από τη θέση σε κυκλοφορία της συσκευής σας εντός του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου.

Σημείωση: Η χρήση της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών είναι στο πλαίσιο των όρων εγγύησης του κατασκευαστή δωρεάν.

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε μέσω του κωδικού QR στο συνημμένο έγγραφο για τις επαφές σέρβις και τους όρους εγγύησης από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορό σας ή την ιστοσελίδα μας.

Όταν έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, χρειάζεστε τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.), τον αριθμό κατασκευής (FD) και τον αριθμό απαρίθμησης (Z-Nr.) της συσκευής σας.

Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε μέσω του κωδικού QR στο συνημμένο έγγραφο για τις επαφές σέρβις και τους όρους εγγύησης ή στην ιστοσελίδα μας.

Οι πληροφορίες σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΥ) 2023/826 βρίσκονται online κάτω από www.neff

home.com στη σελίδα προϊόντος και στη σελίδα σέρβις της συσκευής σας στις οδηγίες χρήσης και στα πρόσθετα έγγραφα.

16.1 Αριθμός προϊόντος (E-Nr.), αριθμός κατασκευής (FD) και αριθμός απαρίθμησης (Z-Nr.)

Τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.), τον αριθμό κατασκευής (FD) και τον αριθμό απαρίθμησης (Z-Nr.) θα τους βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής.

Για να βρείτε ξανά γρήγορα τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, μπορείτε να τα σημειώσετε.

16.2 Τεχνικά στοιχεία

Ονομαστική τάση	220 V~240 V
Συχνότητα	50/60 Hz
Τιμή σύνδεσης	1.700 W
Διαστάσεις της συσκευής (πλάτος x ύψος x βάθος)	594 x 140 x 547 mm
Διαστάσεις του χώρου μαγειρέματος (πλάτος x ύψος x βάθος)	454,6 x 86,7 x 278,5 mm

17 Πληροφορίες για ελεύθερο λογισμικό και λογισμικό ανοιχτού κώδικα

Αυτό το προϊόν περιέχει στοιχεία λογισμικού που έχουν λάβει άδεια χρήσης από τους κατόχους των πνευματικών δικαιωμάτων ως ελεύθερο λογισμικό ή λογισμικό ανοιχτού κώδικα.

Οι αντίστοιχες πληροφορίες άδειας χρήσης αποθηκεύονται στη συσκευή οικιακής χρήσης. Η πρόσβαση στις αντίστοιχες πληροφορίες άδειας χρήσης είναι επίσης δυνατή μέσω της εφαρμογής (App) Home Connect: "Προ-

φίλ -> Νομικές υποδείξεις -> Πληροφορίες άδειας χρήσης".¹ Μπορείτε να κατεβάσετε τις πληροφορίες άδειας χρήσης από την ιστοσελίδα του εμπορικού σήματος. (Ανατρέξτε στην ιστοσελίδα του προϊόντος για το μοντέλο της συσκευής σας και για περαιτέρω έγγραφα.) Εναλλακτικά, μπορείτε να βρείτε τις αντίστοιχες πληροφορίες κάτω από ossrequest@bshg.com ή να τις ζητή-

¹ Ανάλογα με τον εξοπλισμό της συσκευής

σετε από την BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Ο πηγαίος κώδικας παρέχεται κατόπιν αιτήματος. Στείλτε παρακαλώ το αίτημά σας στο ossrequest@bshg.com ή στη διεύθυνση BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Θέμα: „OSSREQUEST“

Το κόστος για τη διεκπεραίωση του αιτήματός σας θα σας χρεωθεί. Αυτή η προσφορά ισχύει για τρία χρόνια από την ημερομηνία αγοράς ή τουλάχιστον για τη χρονική περίοδο, κατά την οποία προσφέρουμε υποστήριξη και ανταλλακτικά για την αντίστοιχη συσκευή.

18 Δήλωση πιστότητας

Διά της παρούσης η BSH Hausgeräte GmbH, δηλώνει ότι η συσκευή με λειτουργικότητα Home Connect ταυτίζεται με τις βασικές απαιτήσεις και τις υπόλοιπες σχετικές διατάξεις της οδηγίας 2014/53/EU.

Μια λεπτομερή δήλωση πιστότητας RED μπορείτε να βρείτε στο διαδίκτυο (Internet) στην ηλεκτρονική διεύθυνση www.neff-home.com στη σελίδα προϊόντος της συσκευής στα πρόσθετα έγγραφα.



Ζώνη 2,4 GHz (2.400-2.483,5 MHz): Μέγ. 100 mW

Ζώνη 5 GHz (5.150-5.350 MHz + 5.470-5.725 MHz): Μέγ. 150 mW

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

WLAN (Wi-Fi) 5 GHz: Μόνο για εσωτερική χρήση.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

WLAN (Wi-Fi) 5 GHz: Μόνο για εσωτερική χρήση.

19 Έτσι πετυχαίνει

Για διάφορα φαγητά θα βρείτε εδώ τις κατάλληλες ρυθμίσεις καθώς και τα καλύτερα εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη. Τις συστάσεις τις έχουμε προσαρμόσει ιδανικά για τη συσκευή σας.

19.1 Καλύτερη διαδικασία

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ζεματίσματος!

Κατά το άνοιγμα του γυάλινου καπακιού μπορεί να διαφύγει καυτός ατμός. Ο ατμός μπορεί να είναι αόρατος λόγω της θερμοκρασίας του.

- Κατά το άνοιγμα του γυάλινου καπακιού κρατάτε επαρκή απόσταση.
- Ανοίξτε το γυάλινο καπάκι προσεκτικά.
- Κρατάτε μακριά τα παιδιά από τη συσκευή.

Σημείωση

Όταν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, προσέξτε αυτές τις βασικές πληροφορίες:

- → "Ασφάλεια", Σελίδα 34
- → "Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία", Σελίδα 36

1. Επιλέξτε ένα κατάλληλο φαγητό από την επισκόπηση φαγητών.

Σημειώσεις

- Για μια επιλογή φαγητών, έχει η συσκευή σας προγραμματισμένες ρυθμίσεις. Όταν θέλετε να καθοδη-

γηθείτε από τη συσκευή, χρησιμοποιήστε τις προγραμματισμένες συνταγές.

→ "Προγράμματα", Σελίδα 42

- Όταν δεν μπορείτε να βρείτε ακριβώς το φαγητό ή την εφαρμογή, που θέλετε να παρασκευάσετε ή να εκτελέσετε, προσανατολιστείτε σ' ένα παρόμοιο φαγητό.
2. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα που δε χρησιμοποιούνται από τον χώρο μαγειρέματος.
 3. Επιλέξτε τα σωστά μαχαιροπίρουνα. Χρησιμοποιείτε τα σκεύη και τα εξαρτήματα, που αναφέρονται στις συστάσεις ρύθμισης.
 4. Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο, εάν το καθορίζουν η συνταγή ή οι προτεινόμενες ρυθμίσεις.
 5. Ρυθμίστε τη συσκευή αντίστοιχα με τις συστάσεις ρύθμισης.
 6. Όταν το φαγητό είναι πλήρως μαγειρεμένο, απενεργοποιήστε τη συσκευή με το

19.2 Καλό να ξέρετε

Στους πίνακες θα βρείτε μια επιλογή από φαγητά, που μπορείτε να μαγειρέψετε καλά στη συσκευή σας. Εδώ μπορείτε να διαβάσετε, ποιοι τρόποι ψησίματος, ποιο εξάρτημα και ποια θερμοκρασία και χρόνο μαγειρέματος πρέπει καλύτερα να επιλέξετε. Τα στοιχεία ισχύουν,

εφόσον δεν αναφέρεται τίποτα άλλο, για την τοποθέτηση στην κρύα συσκευή.

Πίνακας για τη ρύθμιση παραμέτρων ατμού και συμβουλών εφαρμογής

Το μαγείρεμα σε ατμό είναι μια ιδιαίτερα ήπια μέθοδος για το μαγείρεμα των φαγητών. Ο ατμός περιβάλλει το φαγητό και έτσι αποτρέπει την απώλεια θρεπτικών συστατικών. Το μαγείρεμα λαμβάνει χώρα υπό κανονικές συνθήκες πίεσης, όχι υπό υψηλή πίεση. Έτσι διατηρείται το σχήμα, το χρώμα και το τυπικό άρωμα του φαγητού. Στον πίνακα ρυθμίσεων αναφέρονται φαγητά, που είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για το συρτάρι ατμού. Εκεί θα βρείτε τους κατάλληλους τρόπους λειτουργίας, τα εξαρτήματα, τις θερμοκρασίες και τους χρόνους μαγειρέματος. Εφόσον δεν αναφέρεται κάτι διαφορετικά, οι οδηγίες ισχύουν για την τοποθέτηση των εξαρτημάτων στην κρύα συσκευή.

Εξαρτήματα

Χρησιμοποιήστε τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα.

Δοχείο μαγειρέματος

Εάν χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη, τοποθετήστε τα πάνω στα εξαρτήματα σύμφωνα με τις οδηγίες – όχι απευθείας πάνω στη λεκάνη εξάτμισης. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να είναι ανθεκτικό στη θερμότητα και στον ατμό. Σε περίπτωση χρήσης χοντρών σκευών μαγειρέματος, ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος.

Χρόνος μαγειρέματος και ποσότητες

Προσέξτε το μέγεθος των μονάδων που αναφέρεται στον πίνακα ρυθμίσεων. Στα μικρότερα κομμάτια, μικραίνει ο χρόνος μαγειρέματος, στα μεγαλύτερα κομμάτια μεγαλώνει αντίστοιχα.

Συστάσεις ρύθμισης για λαχανικά

Φαγητό	Μέγεθος / Ποσότητα	Εξαρτήματα / Σκεύη	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Αγκινάρες	ολόκληρο	Ένθετο ατμομάγειρα	⌘	100	20-35
Κουνουπίδι	σε μπουκετάκια	Ένθετο ατμομάγειρα	⌘	100	10-15
Μπρόκολο	σε μπουκετάκια	Ένθετο ατμομάγειρα	⌘	100	8-10
Αρακάς	-	Ένθετο ατμομάγειρα	⌘	100	5-10
Μάραθος	Σε φέτες	Ένθετο ατμομάγειρα	⌘	100	10-14
Φρέσκα φασολάκια	ολόκληρο	Ένθετο ατμομάγειρα	⌘	100	15-25
Καρότα	Σε φέτες	Ένθετο ατμομάγειρα	⌘	100	10-20
Γογγυλοκράμβη	Σε φέτες	Ένθετο ατμομάγειρα	⌘	100	15-25
Πράσο	Σε φέτες	Ένθετο ατμομάγειρα	⌘	100	6-9
Καλαμπόκι	ολόκληρο	Ένθετο ατμομάγειρα	⌘	100	25-35

Ο χρόνος μαγειρέματος επηρεάζεται επίσης από το βάρος και τον βαθμό ωριμότητας του τροφίμου. Συνεπώς, οι τιμές που αναφέρονται στον πίνακα χρησιμεύουν μόνο για αναφορά.

Ομοιόμορφο μοίρασμα των τροφίμων

Μοιράστε τα φαγητά όσο το δυνατόν πιο ομοιόμορφα, σε περίπτωση διαφορετικού πάχους των φαγητών, το αποτέλεσμα μαγειρέματος θα είναι ανομοιόμορφο.

Μαγείρεμα από μενού

Μπορείτε να μαγειρέψετε ένα ολόκληρο μενού ταυτόχρονα. Τοποθετήστε πρώτα στη συσκευή τα τρόφιμα που χρειάζονται περισσότερο χρόνο μαγειρέματος και στη συνέχεια στον κατάλληλο χρόνο προσθέστε τα υπόλοιπα τρόφιμα. Με αυτόν τον τρόπο, μπορούν να παρασκευαστούν διαφορετικά φαγητά ταυτόχρονα. Κατά την παρασκευή ενός μενού, ο συνολικός χρόνος μαγειρέματος παρατείνεται επειδή κάθε φορά που ανοίγει το γυάλινο καπάκι, εξέρχεται λίγος ατμός και πρέπει να ξαναζεσταθεί.

Συμπύκνωμα

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, μπορεί να σχηματιστεί νερό συμπύκνωσης στον χώρο μαγειρέματος και στο γυάλινο καπάκι. Η εμφάνιση συμπυκνώματος είναι φυσιολογική και δεν επηρεάζει αρνητικά τη λειτουργία της συσκευής. Μετά το μαγείρεμα, σκουπίστε το τυχόν νερό συμπύκνωσης.

19.3 Φρέσκα λαχανικά

Τοποθετήστε τα λαχανικά απευθείας στο ένθετο του ατμομάγειρα.



Φαγητό	Μέγεθος / Πο- σότητα	Εξαρτήματα / Σκεύη	Τρόπος ψησίμα- τος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγει- ρέματος σε λεπτά
Σέσκουλα	Σε λωρίδες	Ένθετο ατμο- μάγειρα	⌘	100	8-10
Πράσινα σπαράγγια:	ολόκληρο	Ένθετο ατμο- μάγειρα	⌘	100	7-12
Λευκά σπαράγγια	ολόκληρο	Ένθετο ατμο- μάγειρα	⌘	100	10-15
Σπανάκι	-	Ένθετο ατμο- μάγειρα	⌘	100	2-3
Ρομάνες	σε μπουκετάκια	Ένθετο ατμο- μάγειρα	⌘	100	8-12
Λαχανάκια Βρυ- ξελλών	σε μπουκετάκια	Ένθετο ατμο- μάγειρα	⌘	100	10-20
Πακ τσόι	κομμένο στη μέση	Ένθετο ατμο- μάγειρα	⌘	100	8-10
Κοκκινογούλια	ολόκληρο	Ένθετο ατμο- μάγειρα	⌘	100	40-50
Κόκκινο λάχανο	Σε λωρίδες	Ένθετο ατμο- μάγειρα	⌘	100	25-35
Λευκό λάχανο	Σε λωρίδες	Ένθετο ατμο- μάγειρα	⌘	100	25-35
Κολοκυθάκια	Σε φέτες	Ένθετο ατμο- μάγειρα	⌘	100	3-4
Φρέσκος αρακάς	-	Ένθετο ατμο- μάγειρα	⌘	100	8-12

19.4 Συνοδεύτικά και όσπρια

Τοποθετήστε τα συνοδευτικά στο ένθετο ατμομάγειρα.

Μαγείρεμα συνοδευτικών και οσπρίων

1. Προσθέστε νερό ή υγρό με την αναφερόμενη αναλογία.
Παράδειγμα: 1:1,5 = ανά 100 γρ. ρύζι προσθέστε 150 ml υγρό.

2. Ρυθμίστε τη συσκευή αντίστοιχα με τη σύσταση ρύθμισης.

Σημείωση: Για ρύζι, δημητριακά και όσπρια απαιτείται ένα δοχείο. Ανακατέψτε το ρύζι και το νερό στις καθορισμένες αναλογίες.

Συστάσεις ρύθμισης για συνοδευτικά και όσπρια

Φαγητό	Μέγεθος / Πο- σότητα	Εξαρτήματα / Σκεύη	Τρόπος ψησίμα- τος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγει- ρέματος σε λεπτά
Βραστές πατάτες με φλούδα	ολόκληρο	Ένθετο ατμο- μάγειρα	⌘	100	35-45
Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα	στα τέσσερα	Ένθετο ατμο- μάγειρα	⌘	100	20-25
Γιουβαρλάκια	-	Ένθετο ατμο- μάγειρα	⌘	100	15-20
Καστανό ρύζι	1:1,5	Ένθετο ατμο- μάγειρα	⌘	100	35-40
Ρύζι για πιλάφι	1:1,5	Ένθετο ατμο- μάγειρα	⌘	100	20-30
Ρύζι μπασμάτι	1:1,5	Ένθετο ατμο- μάγειρα	⌘	100	15-25
Ριζότο	1:2	Ένθετο ατμο- μάγειρα	⌘	100	30-40
Φακές	1:2	Ένθετο ατμο- μάγειρα	⌘	100	30-40
Κουσκούς	1:1	Ένθετο ατμο- μάγειρα	⌘	100	6-10

Φαγητό	Μέγεθος / Ποσότητα	Εξαρτήματα / Σκεύη	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Χλωρός αποξηραμένος σίτος, αποφλοιωμένος	1:2,5	Ένθετο ατμομάγειρα	⇒	100	15-20
Κεχρί, ολόκληρο	1:2,5	Ένθετο ατμομάγειρα	⇒	100	25-35
Πληγούρι	1:2	Ένθετο ατμομάγειρα	⇒	100	25-35
Κινόα	1:2	Ένθετο ατμομάγειρα	⇒	100	25-35
Ζυμαρικά, φρέσκα, κρύα	-	Ένθετο ατμομάγειρα	⇒	100	5-15

19.5 Πουλερικά και κρέας

Συστάσεις ρύθμισης για την παρασκευή πουλερικών και κρέατος.

Συστάσεις ρύθμισης για πουλερικά και κρέας

Φαγητό	Μέγεθος / Ποσότητα	Εξαρτήματα / Σκεύη	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Φιλέτο από στήθος κοτόπουλου	από 0,15 κιλά	Ένθετο ατμομάγειρα	⇒	100	20-30
Στήθος πάπιας	από 0,35 Kg Μετά το μαγείρεμα σε ατμό, σοτάρετε δυνατά σε ένα καυτό τηγάνι.	Ένθετο ατμομάγειρα	⇒	100	12-18
Χοιρινή κοτολέτα αλά Κάσελ	Σε φέτες	Ένθετο ατμομάγειρα	⇒	100	15-20
Λουκάνικα Βιέννης	-	Ένθετο ατμομάγειρα	⇒	80-90	12-18
Άσπρα λουκάνικα	-	Ένθετο ατμομάγειρα	⇒	80-90	20-25

19.6 Ψάρι και θαλασσινά

Συστάσεις ρύθμισης για το μαγείρεμα ψαριών και θαλασσινών.

Σημείωση: Για λόγους υγιεινής, τοποθετήστε το ψάρι σε ένα κατάλληλο μαγειρικό σκεύος και τοποθετήστε το στο ένθετο του ατμομάγειρα.

Συστάσεις ρύθμισης για ψάρι θαλασσινά

Φαγητό	Μέγεθος / Ποσότητα	Εξαρτήματα / Σκεύη	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Πέστροφα, ολόκληρη	από 0,2 κιλά	Ένθετο ατμομάγειρα	⇒	80-90	12-15
Τσιπούρα, ολόκληρη	από 0,3 kg	Ένθετο ατμομάγειρα	⇒	80-90	15-25
Τσιπούρα, φιλέτο	από 0,15 κιλά	Ένθετο ατμομάγειρα	⇒	80-90	10-20
Μπακαλιάρος, φιλέτο	από 0,15 κιλά	Ένθετο ατμομάγειρα	⇒	80-90	10-14
Σολομός, φιλέτο	από 0,15 κιλά	Ένθετο ατμομάγειρα	⇒	100	8-10
Κοκκινόψαρο, φιλέτο	από 0,15 κιλά	Ένθετο ατμομάγειρα	⇒	80-90	10-20
Μύδια	1,5 κιλά	Ένθετο ατμομάγειρα	⇒	100	10-15

Φαγητό	Μέγεθος / Ποσότητα	Εξαρτήματα / Σκεύη	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Χτένια	-	Ένθετο ατμομάγειρα	☰	100	10-15
Γαρίδες	-	Ένθετο ατμομάγειρα	☰	100	10-15

19.7 Συστάσεις ρύθμισης για λοιπά φαγητά

Φαγητό	Μέγεθος / Ποσότητα	Εξαρτήματα / Σκεύη	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Μπαλάκια από σιμιγδάλι	-	Ένθετο ατμομάγειρα	☰	90-95	7-10
Αυγά, σκληρά	Μέγεθος M, μέγ. 1,8 kg	Ένθετο ατμομάγειρα	☰	100	10-12
Αυγά, μαλακά	Μέγεθος M, μέγ. 1 kg	Ένθετο ατμομάγειρα	☰	100	6-8

19.8 Επιδόρπια, κομπόστα

Τοποθετήστε τα συνοδευτικά στο ένθετο ατμομάγειρα.

Παρασκευή κομπόστας

1. Ζυγίστε τα φρούτα.
2. Προσθέστε περίπου 1/3 της ποσότητας σε νερό.
3. Προσθέστε κατά βούληση ζάχαρη και μπαχαρικά.
4. Ρυθμίστε τη συσκευή αντίστοιχα με τις συστάσεις ρύθμισης.

Παρασκευή γιαουρτιού

1. Ζεστάνετε το γάλα στη βάση εστιών στους 90 °C. Αφήστε το γάλα να κρυώσει στους 40 °C. Εάν χρησιμοποιείτε γάλα UHT, ζεστάνετε το στους 40 °C. Αυτή η θερμοκρασία είναι επαρκής για γάλα μεγάλης διάρκειας.
2. Ανακατέψτε 150 g γιαούρτι (κρύο) στο γάλα.

3. Βάλτε το μείγμα μέσα σε φλιτζάνια ή μικρά κεσεδάκια και καλύψτε τα με μεμβράνη συντήρησης.
4. Τοποθετήστε τα φλιτζάνια ή τα ποτήρια στο ένθετο του ατμομάγειρα.
5. Ρυθμίστε τη συσκευή αντίστοιχα με τις συστάσεις ρύθμισης.
6. Μετά την παρασκευή αφήστε να κρυώσει το γιαούρτι στο ψυγείο.

Παρασκευή ρυζόγαλου

1. Ζυγίστε το ρύζι.
2. Προσθέστε τη 2,5-πλάσια ποσότητα γάλακτος.
3. Ρίξτε το ρύζι και το γάλα σε ένα μπολ μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2,5 cm.
4. Ρυθμίστε τη συσκευή αντίστοιχα με τις συστάσεις ρύθμισης.
5. Ανακατέψτε το ρυζόγαλο μετά το μαγείρεμα.
- ✓ Το ρυζόγαλο απορροφά το υπόλοιπο γάλα.

Συστάσεις ρύθμισης για επιδόρπια και κομπόστα

Φαγητό	Μέγεθος / Ποσότητα	Εξαρτήματα / Σκεύη	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Μπαλάκια ζύμης	-	Ένθετο ατμομάγειρα	☰	100	20-30
Κρέμα καραμελέ	Μοιράστε ομοιόμορφα στα φορμάκια μερίδας	Ένθετο ατμομάγειρα	☰	85	25-35
Ρυζόγαλο	Χρησιμοποιήστε κατάλληλα σκεύη	Ένθετο ατμομάγειρα	☰	100	30-40
Γιαούρτι	Εάν το βάζο είναι πολύ ψηλό, μπορεί να τοποθετηθεί απευθείας στον πάτο του χώρου μαγειρέματος – αλλά όχι στη λεκάνη εξατμισμού.	Ένθετο ατμομάγειρα	☐	40	300-360
Κομπόστα φρούτων	Χρησιμοποιήστε κατάλληλα σκεύη	Ένθετο ατμομάγειρα	☰	100	10-15

19.9 Ξαναζέσταμα

Το ξαναζέσταμα ζεσταίνει απαλά το ήδη μαγειρεμένο φαγητό. Τα φαγητά έχουν τη γεύση και την εμφάνιση των φρέσκων παρασκευασμένων φαγητών.

Σημείωση: Τοποθετήστε τα φαγητά σε ένα πιάτο ή σε ένα κατάλληλο σκεύος.

Συστάσεις ρύθμισης για το ξαναζέσταμα

Φαγητό	Μέγεθος / Ποσότητα	Εξαρτήματα / Σκεύη	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Λαχανικά, κρύα	250 γρ.	Ένθετο ατμομάγειρα		100	10-15
Μακαρονάκια, πατάτες, ρύζι	-	Ένθετο ατμομάγειρα		100	10-25
Κυρίως πιάτο, κρύο, 1 μερίδα	-	Ένθετο ατμομάγειρα		100	10-20

19.10 Ξεπάγωμα

Η συσκευή ξεπαγώνει τα κατεψυγμένα τρόφιμα πιο απλά και ομοιόμορφα από έναν φούρνο μικροκυμάτων.

Ξεπάγωμα κατεψυγμένων φαγητών

1. Αφαιρέστε τα τρόφιμα από τη συσκευασία πριν τα ξεπαγώσετε.
2. Ξεπαγώστε μόνο την ποσότητα τροφίμων που αμέσως χρειάζεστε.
3. Γυρίστε τα τρόφιμα μετά το μισό του χρόνου ξεπαγώματος.
4. Ξεχωρίστε τα κατεψυγμένα τρόφιμα που σχηματίζουν σβόλους, όπως μούρα ή κομμάτια λαχανικών.

Σημειώσεις

- Επιλέξτε τη διάρκεια ξεπαγώματος ανάλογα με το μέγεθος, το βάρος και το σχήμα των κατεψυγμένων τροφίμων. Για να μειώσετε τον χρόνο ξεπαγώματος, καταψύχετε τα τρόφιμα λεπτά ή ξεχωριστά.
- Τα ξεπαγωμένα τρόφιμα μπορούν να αλλοιωθούν πιο εύκολα από τα φρέσκα τρόφιμα. Τα τρόφιμα πρέπει να υποβάλλονται σε επεξεργασία αμέσως μετά το ξεπάγωμα και να μαγειρεύονται καλά.
- Τα ψάρια δε χρειάζονται πλήρη απόψυξη. Το ψάρι έχει ξεπαγώσει αρκετά, όταν η επιφάνειά του είναι αρκετά μαλακή, ώστε να απορροφήσει τα μπαχαρικά. Στη συνέχεια, μαγειρέψτε τα αμέσως.

Συστάσεις ρύθμισης για το ξεπάγωμα

Φαγητό	Μέγεθος / Ποσότητα	Εξαρτήματα / Σκεύη	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Μούρα	0,5 κιλά	Ένθετο ατμομάγειρα		45-55	15-20
Λαχανικά	0,5 κιλά	Ένθετο ατμομάγειρα		40-50	15-20

19.11 Απολύμανση

Η συσκευή σας διαθέτει μια λειτουργία απολύμανσης.

Συστάσεις ρύθμισης για απολύμανση

Φαγητό	Μέγεθος / Ποσότητα	Εξαρτήματα / Σκεύη	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Μπιμπερό	-	Ένθετο ατμομάγειρα		100	30
Κεσεδάκι γιαουρτιού	-	Ένθετο ατμομάγειρα		100	30

19.12 Φούσκωμα ζύμης

Αφήστε στη συσκευή σας τη ζύμη μαγιάς να φουσκώσει γρηγορότερα, απ' ό,τι στη θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Σημείωση: Στρώστε το ένθετο του ατμομάγειρα με λαδόκολλα.

Συστάσεις ρύθμισης για ζύμη μαγιάς

Φαγητό	Μέγεθος / Ποσότητα	Εξαρτήματα / Σκεύη	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Γλυκά αρτοσκευάσματα μαγιάς	8 μερίδες	Ένθετο ατμομάγειρα		45	20-40
Ψωμάκια	8 μερίδες	Ένθετο ατμομάγειρα		35	30-40

19.13 Κατεψυγμένα προϊόντα

Προσέξτε τα στοιχεία του κατασκευαστή πάνω στη συσκευασία. Οι αναφερόμενοι χρόνοι μαγειρέματος ισχύουν για την τοποθέτηση σε κρύο χώρο μαγειρέματος.

Ξεπάγωμα και ζέσταμα κατεψυγμένων τροφίμων

Σημείωση: Χρησιμοποιήστε κατάλληλα σκεύη ή δοχεία και τοποθετήστε τα στο ένθετο του ατμομάγειρα.

Φαγητό	Μέγεθος / Ποσότητα	Εξαρτήματα / Σκεύη	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Πέστροφα, ολόκληρη	από 0,2 κιλά	Ένθετο ατμομάγειρα	⌘	80-100	20-30
Σολομός, φιλέτο	από 0,15 κιλά	Ένθετο ατμομάγειρα	⌘	80-100	15-25
Γαρίδες	-	Ένθετο ατμομάγειρα	⌘	80-100	15-25
Μπρόκολο, ζεματισμένο	-	Ένθετο ατμομάγειρα	⌘	100	6-10
Κουνουπίδι, ζεματισμένο	-	Ένθετο ατμομάγειρα	⌘	100	5-8
Φασόλια, ζεματισμένα	-	Ένθετο ατμομάγειρα	⌘	100	6-10
Αρακάς, ζεματισμένος	-	Ένθετο ατμομάγειρα	⌘	100	5-12
Καρότα, ζεματισμένα	1 κιλό	Ένθετο ατμομάγειρα	⌘	100	4-6
Διάφορα λαχανικά, ζεματισμένα	1 κιλό	Ένθετο ατμομάγειρα	⌘	100	6-10
Λαχανάκια Βρυξελλών, ζεματισμένα	1 κιλό	Ένθετο ατμομάγειρα	⌘	100	5-10

19.14 Φαγητά δοκιμών

Οι πληροφορίες σε αυτή την ενότητα αφορούν τα εργαστήρια δοκιμών, για να διευκολυνθεί η δοκιμή της συσκευής κατά το πρότυπο EN 60350-1.

Συστάσεις ρύθμισης για φαγητά δοκιμών

Φαγητό	Μέγεθος / Ποσότητα	Εξαρτήματα / Σκεύη	Τρόπος ψησίματος	Θερμοκρασία σε °C	Χρόνος μαγειρέματος σε λεπτά
Μπρόκολο, φρέσκο	300 γρ.	Ένθετο ατμομάγειρα	⌘	100	7-9
Μπρόκολο, φρέσκο, σε ένθετο ατμομάγειρα	-	Ένθετο ατμομάγειρα	⌘	100	7-9
Μπιζέλια, κατεψυγμένα, σε ένθετο ατμομάγειρα	-	Ένθετο ατμομάγειρα	⌘	100	Η δοκιμή ολοκληρώνεται, όταν στο ψυχρότερο σημείο η θερμοκρασία φτάσει τους 85 °C.

20 Οδηγίες συναρμολόγησης

Προσέξτε αυτές τις πληροφορίες κατά τη συναρμολόγηση της συσκευής.



20.1 Γενικές υποδείξεις συναρμολόγησης

Προσέξτε αυτές τις οδηγίες, πριν ξεκινήσετε την εγκατάσταση της συσκευής.

Ελέγξτε τη συσκευή μετά την αφαίρεση της συσκευασίας. Μη συνδέσετε τη συσκευή σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

Αφαιρέστε το υλικό συσκευασίας και τις αυτοκόλλητες μεμβράνες από τον χώρο μαγειρέματος και την πόρτα πριν από τη χρήση.

20.2 Ασφαλής συναρμολόγηση

Προσέξτε αυτές τις υποδείξεις ασφαλείας, όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ασφυξίας!

Τα παιδιά μπορεί να περάσουν τα υλικά της συσκευασίας πάνω από το κεφάλι ή να τυλιχτούν σ' αυτά και να πάθουν ασφυξία.

- Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια χαλασμένη μόνωση του καλωδίου σύνδεσης είναι επικίνδυνη.

- Μη φέρνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης σε επαφή με καυτά μέρη συσκευών ή πηγές θερμότητας.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο να έρθει σε επαφή με αιχμηρές μύτες ή κοφτερές ακμές.
- Μην τσακίζετε, μη συνθλίβετε ή μη μετατρέπετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο.

Οι μη ενδεδειγμένες εγκαταστάσεις είναι επικίνδυνες.

- Μην τροφοδοτείτε τη συσκευή ποτέ μέσω μιας εξωτερικής διάταξης μεταγωγής, π.χ. χρονοδιακόπτης ή τηλεχειρισμός.
- Κατά την τοποθέτηση της συσκευής προσέξτε, να μη μαγκωθεί ή να μην τσακιστεί το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η χρήση ενός επεκταμένου καλωδίου σύνδεσης στο δίκτυο ρεύματος και μη εγκεκριμένων προσαρμογών, είναι επικίνδυνη.

- Μη χρησιμοποιείτε κανένα καλώδιο επέκτασης (μπαλαντέζα) ή πολύπριζο.
- Χρησιμοποιείτε μόνο προσαρμογείς και καλώδια σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος, που έχουν εγκριθεί από τον κατασκευαστή.
- Εάν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος είναι πολύ κοντό και δεν είναι διαθέσιμο κανένα μακρύτερο καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος, επικοινωνήστε με έναν αδειούχο ηλεκτρολόγο για να προσαρμόσει την εγκατάσταση του σπιτιού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

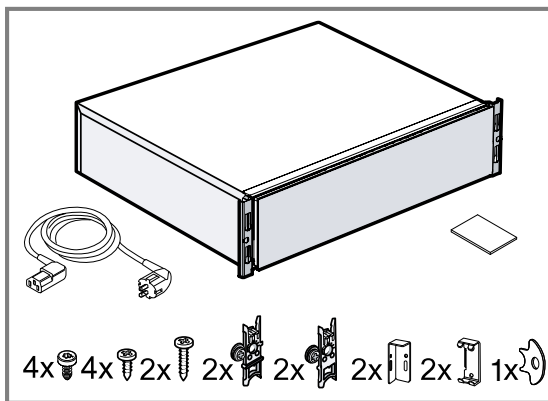
Κατά τη διάρκεια της συναρμολόγησης μπορεί να είναι προσιτά κοφτερά εξαρτήματα.

- Φοράτε προστατευτικά γάντια.

20.3 Υλικά παράδοσης

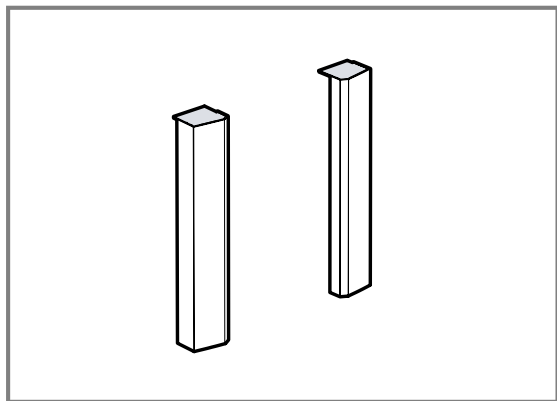
Μετά το ξεπακετάρισμα ελέγξτε όλα τα μέρη για ενδεχόμενες ζημιές μεταφοράς καθώς και για την πληρότητα της παράδοσης.

Παραγγείλετε τα προφίλ ντιζάιν στο επιθυμητό χρώμα ξεχωριστά στο Online-Shop ή σε ειδικό κατάστημα.



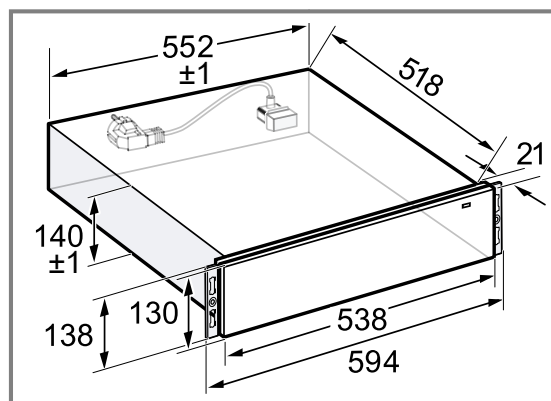
20.4 Υλικά παράδοσης λωρίδων κάλυψης

Οι λωρίδες κάλυψης παρέχονται σε μια ξεχωριστή συσκευασία.



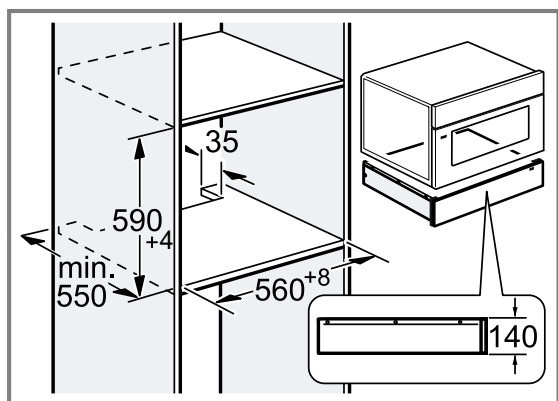
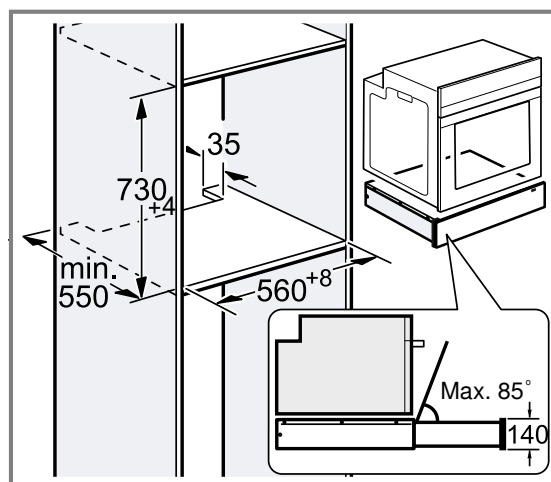
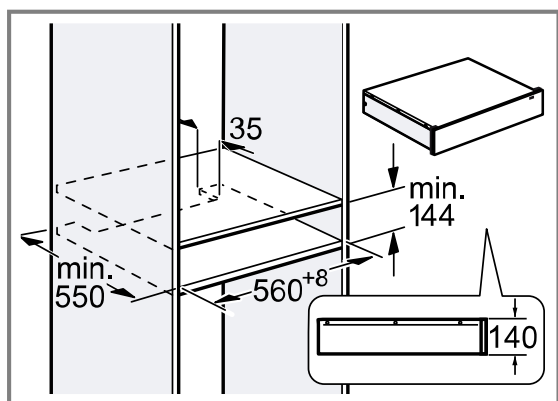
20.5 Διαστάσεις συσκευής

Εδώ θα βρείτε τις διαστάσεις της συσκευής

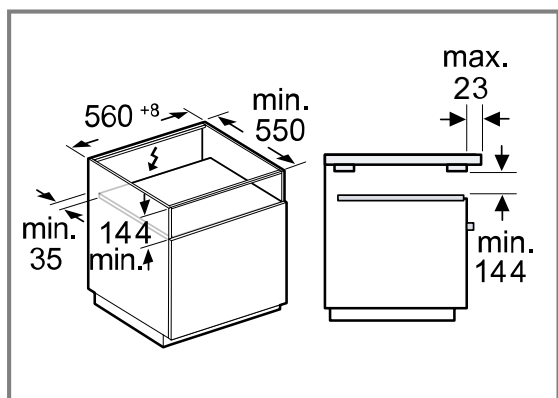


20.6 Τοποθέτηση σε ντουλάπι

Προσέξτε τις διαστάσεις τοποθέτησης και τις υποδείξεις τοποθέτησης κατά την τοποθέτηση στο ψηλό ντουλάπι.

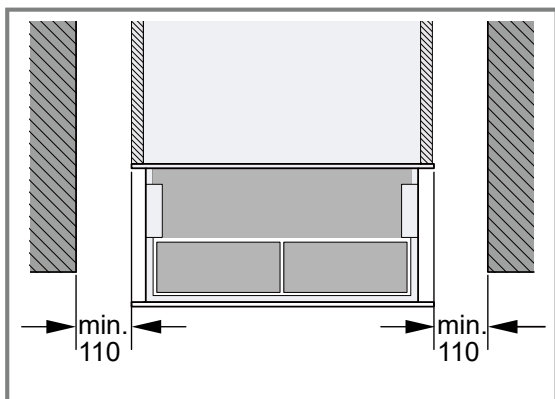


Τοποθέτηση κάτω από πάγκο εργασίας



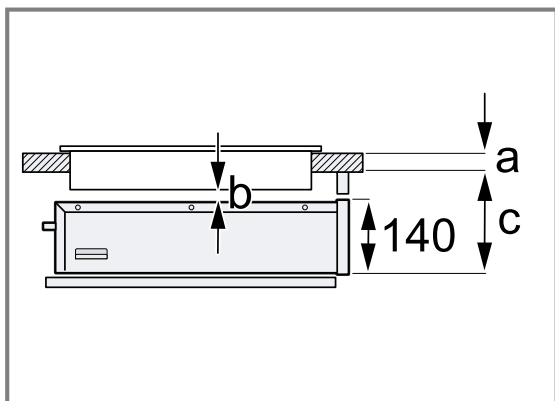
Σημείωση: Μια μεγαλύτερη προεξοχή έως και 50 mm είναι δυνατή, αλλά τότε το δοχείο νερού δεν μπορεί να αφαιρεθεί κατά τη λειτουργία.

Σε περίπτωση τοποθέτησης σε τοίχους δίπλα σε ένα ντουλάπι:



Σημείωση: Εάν το βάθος του τοίχου και τις δύο πλευρές του παρακείμενου ντουλαπιού είναι μεγαλύτερο από το ίδιο το ντουλάπι, πρέπει να διατηρείται απόσταση το λιγότερο 110 mm. Η μη τήρηση αυτής της απόστασης μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την εγκατάσταση της συσκευής.

Προσέξτε τις ακόλουθες διαστάσεις, εάν η συσκευή εγκατασταθεί κάτω από πάγκο εργασίας ή βάση εστιών:



Μονάδα μέτρησης: mm	a από πάνω ή ισόπεδα με την επιφάνεια	B	c από πάνω ή ισόπεδα με την επιφάνεια
Επαγωγική εστία	30/30	5	200/201
Επαγωγική βάση εστιών συνολικής επιφάνειας	40/40	5	210/211
Βάση εστιών αερίου	32/43	5	190/193
Ηλεκτρική εστία	30/30	5	190/197

a: Πάχος της επιφάνειας εργασίας σύμφωνα με τις διαστάσεις στις οδηγίες συναρμολόγησης της εστίας.

b: Η απαιτούμενη απόσταση μεταξύ της βάσης εστιών και του συρταριού ατμού.

c: Η απαιτούμενη απόσταση μεταξύ του πάτου του συρταριού και της κάτω πλευράς της επιφάνειας εργασίας.

Σημείωση: Προσέξτε τις οδηγίες συναρμολόγησης της βάσης εστιών.

20.7 Συνδυασμός του συρταριού ατμού με άλλες συσκευές

ΠΡΟΣΟΧΗ

Το πεδίο χειρισμού δεν επιτρέπεται να υποστεί ζημιά κατά την τοποθέτηση της συσκευής.

- Μην προκαλέσετε ζημιά στην μπροστινή λωρίδα κάλυψης του συρταριού ατμού κατά την τοποθέτηση της συσκευής.

- Πριν την τοποθέτηση μιας άλλης συσκευής, εφαρμόστε κολλητική ταινία κατά μήκος της επάνω άκρης του συρταριού ατμού, για να προστατεύσετε τη μπροστινή λωρίδα κάλυψης του συρταριού ατμού.

- Αυτό το συρτάρι ατμού είναι κατάλληλο για όλες τις συσκευές Neff N70 και όλες τις συσκευές Neff N90.
- Συνδυάζετε μόνο κατάλληλες συσκευές της ίδιας μάρκας και της ίδιας σειράς.
- Τοποθετήστε πρώτα το συρτάρι ατμού.
- Σπρώξτε τη συσκευή στο εντοιχιζόμενο ντουλάπι πάνω από το συρτάρι ατμού.
- Προσέξτε τις οδηγίες συναρμολόγησης της συσκευής.
- Αφαιρέστε την κολλητική ταινία από την πάνω άκρη του συρταριού ατμού.

Σημείωση: Για άλλες συνδυασμένες εγκαταστάσεις πρέπει να χρησιμοποιείται ένας διαχωριστικός πάτος.

20.8 Υποδείξεις για την ηλεκτρική σύνδεση

Για την ασφαλή ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής, προσέξτε αυτές τις υποδείξεις.

Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο με το συνημμένο καλώδιο σύνδεσης. Συνδέστε το καλώδιο σύνδεσης στην πίσω πλευρά της συσκευής.

Καλώδια σύνδεσης με διαφορετικούς τύπους φισ μπορείτε να βρείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.

Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα, πήχεις πριζών και μπαλαντέζες. Σε περίπτωση υπερφόρτωσης υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.

20.9 Υποδείξεις για την ηλεκτρική σύνδεση

Για την ασφαλή ηλεκτρική σύνδεση της συσκευής, προσέξτε αυτές τις υποδείξεις.

- Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο σε μια πρίζα σούκο που είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους κανονισμούς. Η εγκατάσταση μιας πρίζας ή η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου σύνδεσης επιτρέπεται να πραγματοποιηθεί μόνο από έναν ειδικευμένο ηλεκτρολόγο, λαμβάνοντας υπόψη τις σχετικές προδιαγραφές.
- Η συσκευή επιτρέπεται να συνδεθεί μόνο με το συνημμένο καλώδιο σύνδεσης. Συνδέστε το καλώδιο σύνδεσης στην πίσω πλευρά της συσκευής.
- Καλώδια σύνδεσης με διαφορετικούς τύπους φισ μπορείτε να βρείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα, πήχεις πριζών και μπαλαντέζες. Σε περίπτωση υπερφόρτωσης υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς.
- Εάν το φισ μετά την τοποθέτηση δεν είναι πλέον προσιτό, πρέπει στη μόνιμη ηλεκτρική εγκατάσταση να προβλέπεται μια διάταξη διακοπής στις φάσεις σύμφωνα με τους κανονισμούς εγκατάστασης.

20.10 Εντοιχιζόμενα ντουλάπια

Οδηγίες για ασφαλή εγκατάσταση μπορείτε να βρείτε εδώ.

ΠΡΟΣΟΧΗ

Με την τοποθέτηση πίσω από μια διακοσμητική λωρίδα κάλυψης είναι δυνατή μια υπερθέρμανση της συσκευής.

- Μην τοποθετήσετε τη συσκευή πίσω από μια διακοσμητική λωρίδα κάλυψης.

Το εντοιχιζόμενο ντουλάπι δεν επιτρέπεται να έχει πίσω από τη συσκευή κανένα πίσω τοίχωμα.

Μεταξύ του τοίχου και του πάτου του ντουλαπιού ή του πίσω τοιχώματος του από πάνω ευρισκόμενου ντουλαπιού, πρέπει να τηρηθεί η ελάχιστη απόσταση.

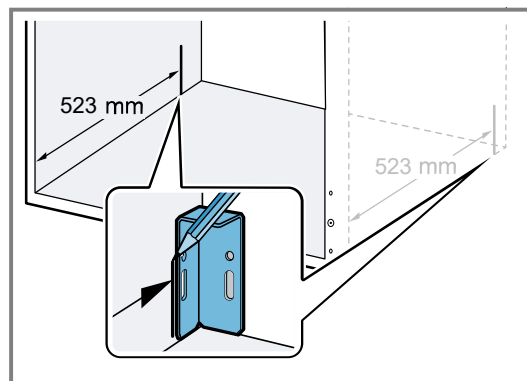
Προσέξτε τις οδηγίες συναρμολόγησης της από πάνω ευρισκόμενης συσκευής.

Εάν δεν είναι δυνατή η τοποθέτηση ενός ενδιάμεσου πάτου επάνω από τη συσκευή ή τον φούρνο, συναρμολογήστε μια προστασία ανατροπής στη συσκευή. Μια κατάλληλη προστασία ανατροπής βρίσκετε μέσω της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, στην ιστοσελίδα μας ή στο Online-Shop.

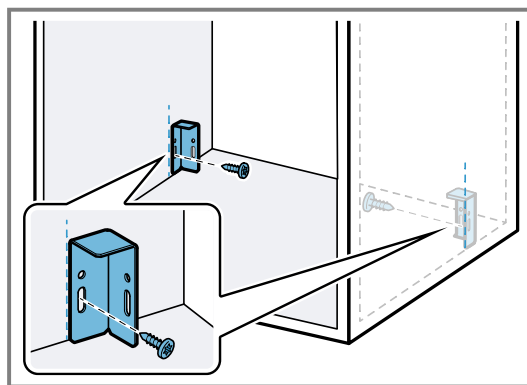
20.11 Συναρμολόγηση

Τοποθέτηση των διατάξεων προστασίας από ανατροπή

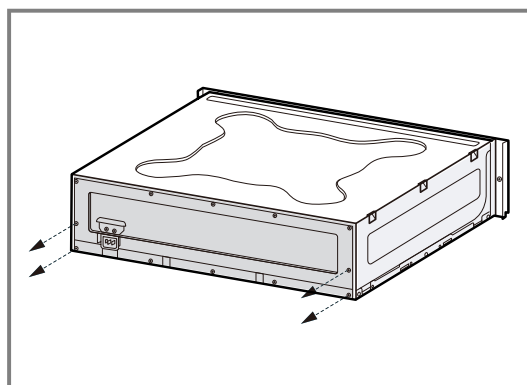
1. Μετρήστε 523 mm από την μπροστινή ακμή του ντουλαπιού και μαρκάρετε και τις δύο πλευρές του εντοιχιζόμενου ντουλαπιού.



2. Μετά το μαρκάρισμα, βιδώστε τις δύο γωνίες στις μακρόστενες οπές, χρησιμοποιώντας 2 βίδες M4*15.

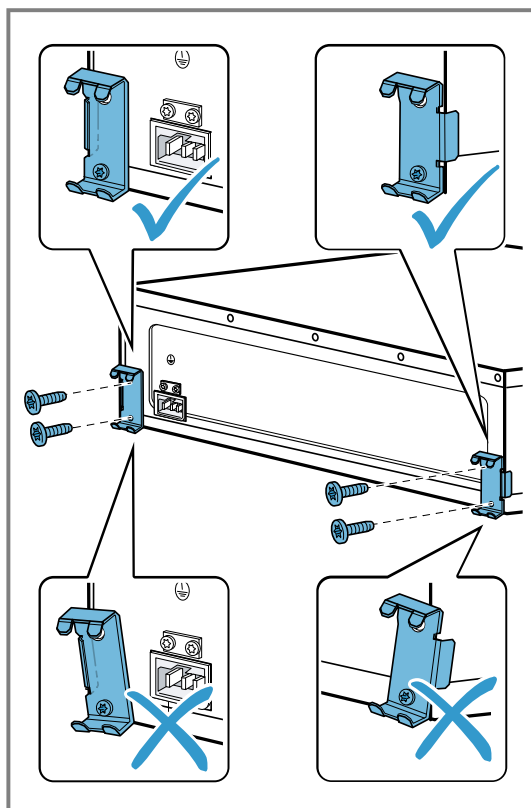


3. Τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια.
4. Λύστε τις 4 κάτω βίδες στην πίσω πλευρά της συσκευής.

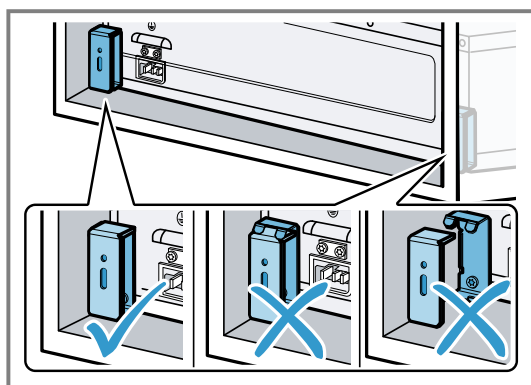


5. Στερεώστε τις δύο μεταλλικές γωνίες στην πίσω πλευρά της συσκευής, χρησιμοποιώντας κάθε φορά 2 βίδες M4*9.

► Βεβαιωθείτε, ότι τα μεταλλικά στηρίγματα είναι ακριβώς ευθυγραμμισμένα με την ακμή της συσκευής.

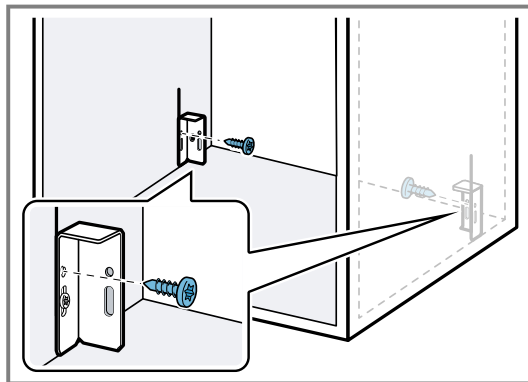


6. Σπρώξτε τη συσκευή στο εντοιχιζόμενο ντουλάπι και ελέγξτε, εάν η διάταξη προστασίας από ανατροπή είναι ασφαλισμένη.



7. Εάν είναι απαραίτητο, διορθώστε τη θέση των στηριγμάτων με τη βοήθεια των μακρόστενων οπών.

8. Τέλος, βιδώστε τα στηρίγματα στο εντοιχιζόμενο ντουλάπι.



9. Συνδέστε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο εντελώς στη συσκευή.
10. Σπρώξτε τη συσκευή μέσα στο εντοιχιζόμενο ντουλάπι.
11. Αφαιρέστε την αυτοκόλλητη ταινία στην μπροστινή λωρίδα κάλυψης.
12. Ανοίξτε τη συσκευή προσεκτικά και ελέγξτε, εάν λειτουργεί η προστασία ανατροπής.

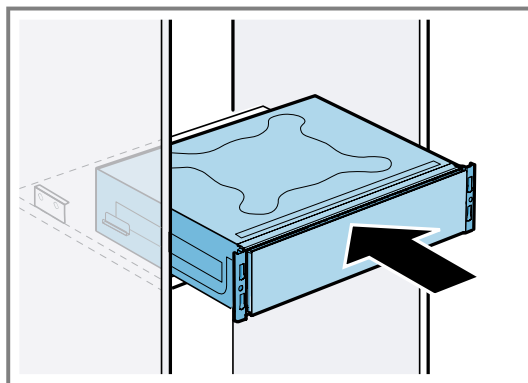
Τοποθέτηση της συσκευής

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

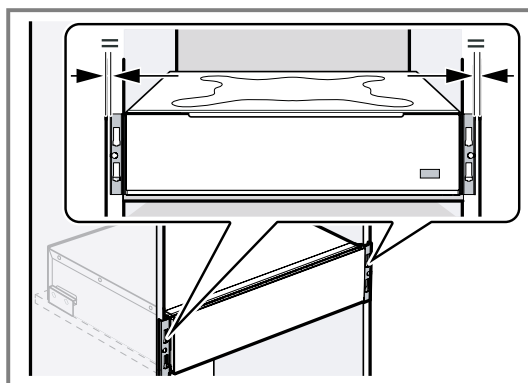
Η συσκευή μπορεί κατά το άνοιγμα να ανατραπεί.

► Σε περίπτωση συναρμολόγησης χωρίς ενδιάμεσο πάτο, βαρύνετε τη συσκευή πριν το άνοιγμα με ένα κατάλληλο βάρος.

1. Συνδέστε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο εντελώς στη συσκευή.
2. Σπρώξτε τη συσκευή μέσα στο εντοιχιζόμενο ντουλάπι.
► Μη μαγκώσετε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο.

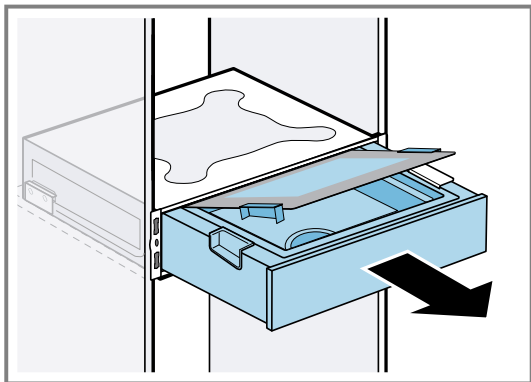


3. Κεντράρετε τη συσκευή.

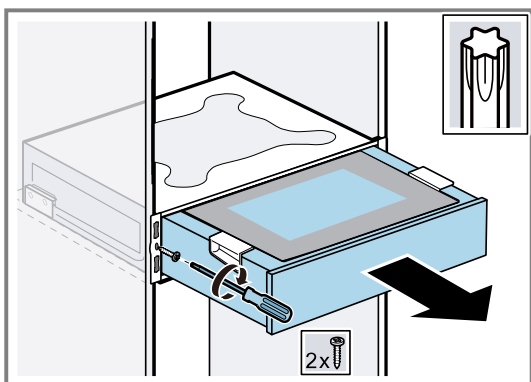


4. Αφαιρέστε την αυτοκόλλητη ταινία στην μπροστινή λωρίδα κάλυψης.

5. Για να ελέγξετε την προστασία ανατροπής, ανοίξτε προσεκτικά το συρτάρι.



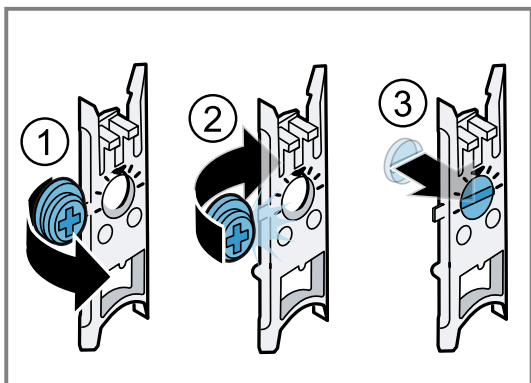
6. Βιδώστε τη συσκευή στο εντοιχιζόμενο ντουλάπι.



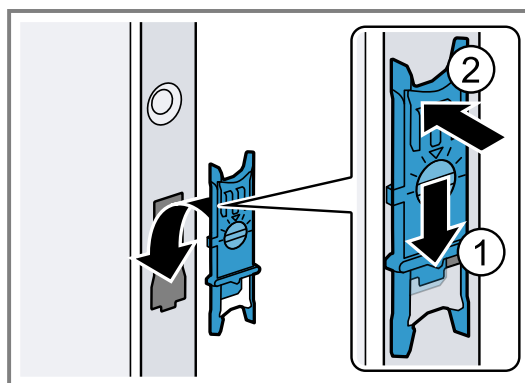
7. Συνδέστε το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο σε μια πρίζα σούκο.
Το ηλεκτρικό καλώδιο δεν επιτρέπεται μετά την τοποθέτηση να ακουμπά ούτε στην πίσω πλευρά ούτε και στον πάτο της συσκευής.

Τοποθέτηση των λωρίδων κάλυψης

1. Σπρώξτε το έκκεντρο από το εξάρτημα στερέωσης προς τα εμπρός ①.
2. Σπρώξτε το έκκεντρο από το εξάρτημα στερέωσης προς τα πίσω ②.
- ✓ Το εκκεντρικό σπάει.
3. Σπρώξτε το έκκεντρο μέσα στο εξάρτημα στερέωσης από πίσω ③.



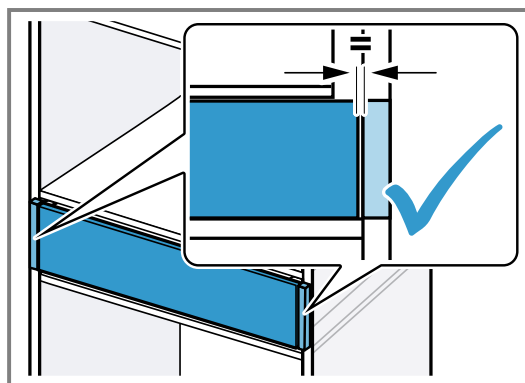
4. Αναρτήστε τα εξαρτήματα στερέωσης κάτω στα ανοίγματα ① και πιέστε τα πάνω ②, μέχρι τα εξαρτήματα στερέωσης να ασφαλίσουν.



Τοποθετήστε τα κόκκινα εξαρτήματα στερέωσης στο επάνω άνοιγμα.

Τοποθετήστε τα πράσινα εξαρτήματα στερέωσης στο κάτω άνοιγμα.

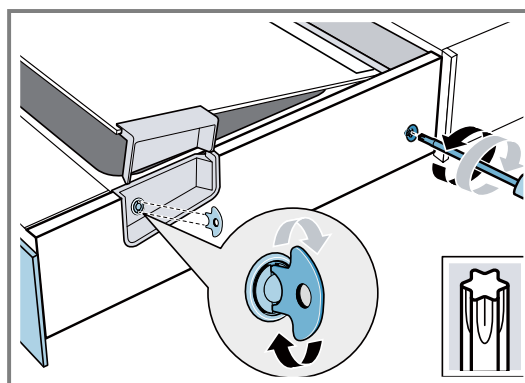
5. Αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη από τις λωρίδες κάλυψης.
6. Τοποθετήστε τις λωρίδες κάλυψης στις δύο πλευρές της συσκευής.
7. Ελέγξτε τις αποστάσεις των λωρίδων κάλυψης.



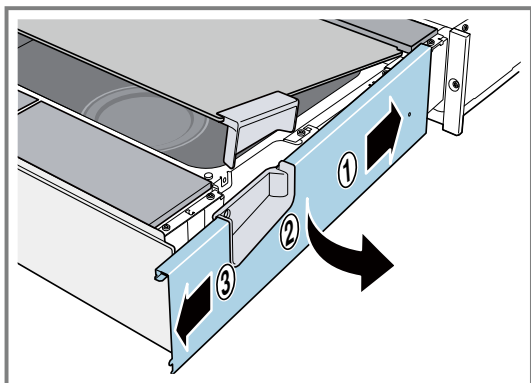
Ρύθμιση της μπροστινής πλάκας της συσκευής

Ρυθμίστε την μπροστινή πλάκα της συσκευής προς τα πάνω ή προς τα κάτω, όπως απαιτείται.

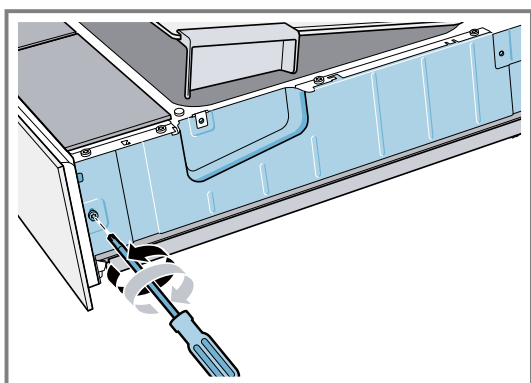
1. Τραβήξτε έξω το συρτάρι και ανοίξτε το γυάλινο καπάκι.
2. Με το συμπαραδιδόμενο εργαλείο αποσυναρμολόγησης λύστε τη βίδα ασφάλισης, φυλάξτε καλά το εργαλείο και αφαιρέστε μία βίδα από τη διακοσμητική πλάκα.



3. Αφαιρέστε την πλάκα επένδυσης.



4. Λύστε τη βίδα στο πλάι της μπροστινής λωρίδας κάλυψης χωρίς να την ξεβιδώσετε εντελώς. Ευθυγραμμίστε την μπροστινή λωρίδα κάλυψης προς τα επάνω ή προς τα κάτω.



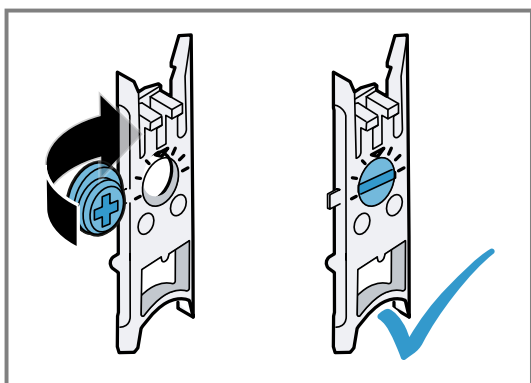
Η μέγιστη περιοχή βαθμονόμησης είναι μεταξύ -2 και +1 mm.

5. Σφίξτε τις βίδες και τοποθετήστε ξανά την πλάκα επένδυσης.

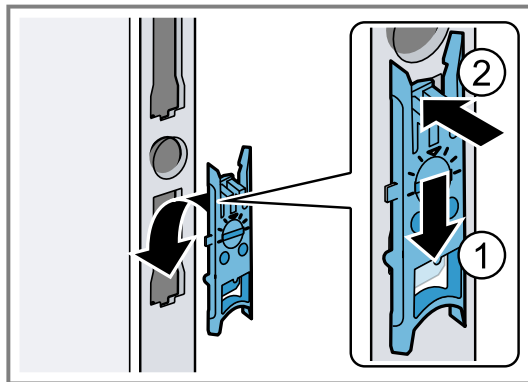
Τοποθέτηση των εξαρτημάτων στερέωσης

Για να μπορείτε να τοποθετήσετε τις λωρίδες κάλυψης, πρέπει πρώτα να τοποθετηθούν τα τέσσερα εξαρτήματα στερέωσης.

1. Διπλώστε το εξάρτημα στερέωσης.



2. Αναρτήστε το εξάρτημα στερέωσης στο κάτω μέρος και πιέστε το στο επάνω μέρος, μέχρι να ακουμπήσει.



Τοποθετήστε τα κόκκινα εξαρτήματα στερέωσης επάνω.

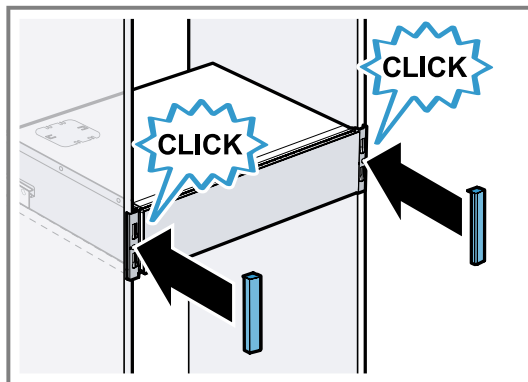
Τοποθετήστε τα πράσινα εξαρτήματα στερέωσης κάτω.

Τοποθέτηση των διακοσμητικών λωρίδων κάλυψης

Οι δύο λωρίδες κάλυψης, πρέπει να τοποθετηθούν πρώτα πάνω τα εξαρτήματα στερέωσης.

1. Τοποθετήστε τις λωρίδες κάλυψης αριστερά και δεξιά, μέχρι να ακουστεί ένα κλικ.

► Σε αυτή την περίπτωση προσέξτε, ώστε η λοξή πλευρά να βρίσκεται εσωτερικά.



2. Ελέγξτε, εάν οι λωρίδες κάλυψης αριστερά και δεξιά είναι ευθυγραμμισμένες κάθετα.

You can find additional information and explanations online.
Scan the QR code on the title page.



Table of contents

INFORMATION FOR USE

1	Safety	67
2	Avoiding property damage	68
3	Environmental protection and saving energy	69
4	Familiarising yourself with your appliance	69
5	Operating modes	71
6	Accessories	71
7	Before using for the first time	72
8	Basic operation	73
9	Dishes	74
10	Child lock	75

11	Basic settings	76
12	Home Connect	77
13	Cleaning and servicing	78
14	Troubleshooting	80
15	Disposal	82
16	Customer Service	83
17	Information regarding Free and Open Source Software	83
18	Declaration of Conformity	83
19	How it works	84
20	INSTALLATION INSTRUCTIONS	89
20.2	Safe installation	89

1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 General information

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

1.2 Intended use

Only use this appliance:

- in private households and in enclosed spaces in a domestic environment.

1.3 Restriction on user group

This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.

Do not let children play with the appliance. Children must not perform cleaning or user maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children under the age of 8 years away from the appliance and power cable.

1.4 Safe use

WARNING – Risk of burns!

The accessories and cookware become very hot during operation.

- ▶ Always use oven gloves when removing hot accessories or cookware from the appliance.
- ▶ The appliance becomes hot during operation.
- ▶ Allow the appliance to cool down before cleaning.

WARNING – Risk of scalding!

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

- ▶ Never touch these hot parts.
 - ▶ Keep children at a safe distance.
- When the appliance is in operation, the surface of the lid may get very hot.
- ▶ Please use the handle.
- Hot steam may escape when you open the lid. Steam may not be visible, depending on the temperature.
- ▶ When open the lid, do not stand too close to the appliance.
 - ▶ Open the lid carefully.
 - ▶ Keep children at a safe distance.

If there is water in the cooking compartment when it is hot, this may create hot steam.

- ▶ Never pour water into the cooking compartment when the cooking compartment is hot. The water in the evaporator dish is still hot even after the appliance has been switched off.
- ▶ Never empty the evaporator dish immediately after switching off the appliance.
- ▶ Allow the appliance to cool down before cleaning.

⚠ **WARNING – Risk of fire!**

Due to the hot surfaces, vapours from flammable liquids may catch fire in the cooking compartment (explosion). The lid may spring out of locking function and open. Hot steam and jets of flame may escape.

- ▶ Do not pour flammable liquids (e.g. alcoholic drinks) into the water tank.
- ▶ Only fill the water tank with water or with the descaling solution we have recommended. The inside of the appliance gets very hot and may cause flammable materials to ignite.
- ▶ Never place flammable objects or plastic containers in the appliance.

⚠ **WARNING – Risk of electric shock!**

Improper maintenance may cause danger.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ Do not use extension cables or multiple socket strips.
- ▶ During use, fully insert the mains plug of the household appliance into the mains socket and maintain good contact between plug and socket.

If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▶ Never kink, crush or modify the power cord. Moisture ingress may cause electric shock.
- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

⚠ **WARNING – Danger: Magnetism!**

Permanent magnets are used in the control panel or in the controls. These may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps.

- ▶ Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

⚠ **WARNING – Risk of suffocation!**

Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.

- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.

Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.

- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.

⚠ **WARNING – Risk of injury!**

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack.

- ▶ Do not use any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass lid on the steam drawer, as they may scratch the surface.

2 Avoiding property damage

Cookware must be heat-resistant and steam-resistant.

ATTENTION

If descaling solution comes into contact with the control panel or other delicate surfaces, it will damage them.

- ▶ Remove descaling solution immediately with water. Hot water in the water tank may damage the steam system.

- ▶ Only fill the water tank with cold water.

The prolonged presence of moisture in the cooking compartment leads to corrosion.

- ▶ Do not keep moist food in the cooking compartment for a long time with the door closed.
- ▶ Do not store food in the cooking compartment.

Improper care may lead to corrosion in the cooking compartment.

- ▶ Observe the care and cleaning instructions.
- ▶ Once the appliance has cooled down, remove any dirt from the cooking compartment.

A build-up of heat damages the appliance.

- ▶ Never place accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor.
- ▶ Never cover the cooking compartment floor with any type of foil.
- ▶ Keep the cooking compartment floor and the evaporator tray clear.
- ▶ Always place the cookware in a perforated cooking container.

Using the appliance carelessly may cause damage to the appliance.

- ▶ Open and close the glass lid slowly.
- ▶ Do not place any objects on the glass lid.
- ▶ Do not use the appliance as a work surface or storage space.
- ▶ Do not let any objects fall onto the glass lid.
- ▶ Pull the drawer out completely during use.
- ▶ After use, close the drawer completely.

Excessive weight or improper operation can damage the appliance

- ▶ Do not lean on or suspend things from the appliance.
- ▶ Do not move the appliance with the water tank cover open.
- ▶ Do not forcibly push the water tank cover to the right.
- ▶ The appliance must be installed and fixed to the furniture before use.
- ▶ The furniture must be fixed to the wall before use.

3 Environmental protection and saving energy

3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

3.2 Saving energy

If you follow these instructions, your appliance will use less power.

Only preheat the appliance if specified in a recipe or the recommended settings → *Page 84*.

- ✓ You can save up to 20% energy by not preheating the appliance.

Open the appliance lid as little as possible during operation.

if it is really necessary to open the lid during operation, do so a maximum of two times, and keep each opening time as short as possible.

- ✓ This maintains the temperature in the cooking compartment without having to reheat the appliance.

Arrange cookware evenly.

- ✓ Ensure efficient preheating.

Note: In accordance with the EU Ecodesign Directive 2023/826, this appliance is in a different state when switched off. This is referred to below as low power mode.

Even when the main function is not active, the appliance needs energy for:

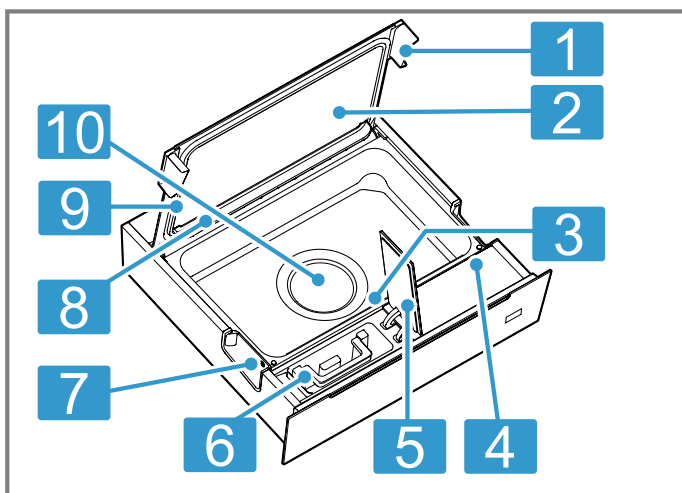
- Detecting operation of the touch keys
- Monitoring door opening
- Editing the time (without display)

By definition, therefore, there is neither an “off” nor a “standby” mode, which is why the term low power mode is used. EN IEC 60350-1:2023 must be used to measure low power mode.

4 Familiarising yourself with your appliance

4.1 Appliance

You can find an overview of the parts of your appliance here.



1 Lid handle

2 Glass lid

3 Temperature sensor

4 Control panel

5 Water tank lid

6 Water tank handle

7 Lid lock

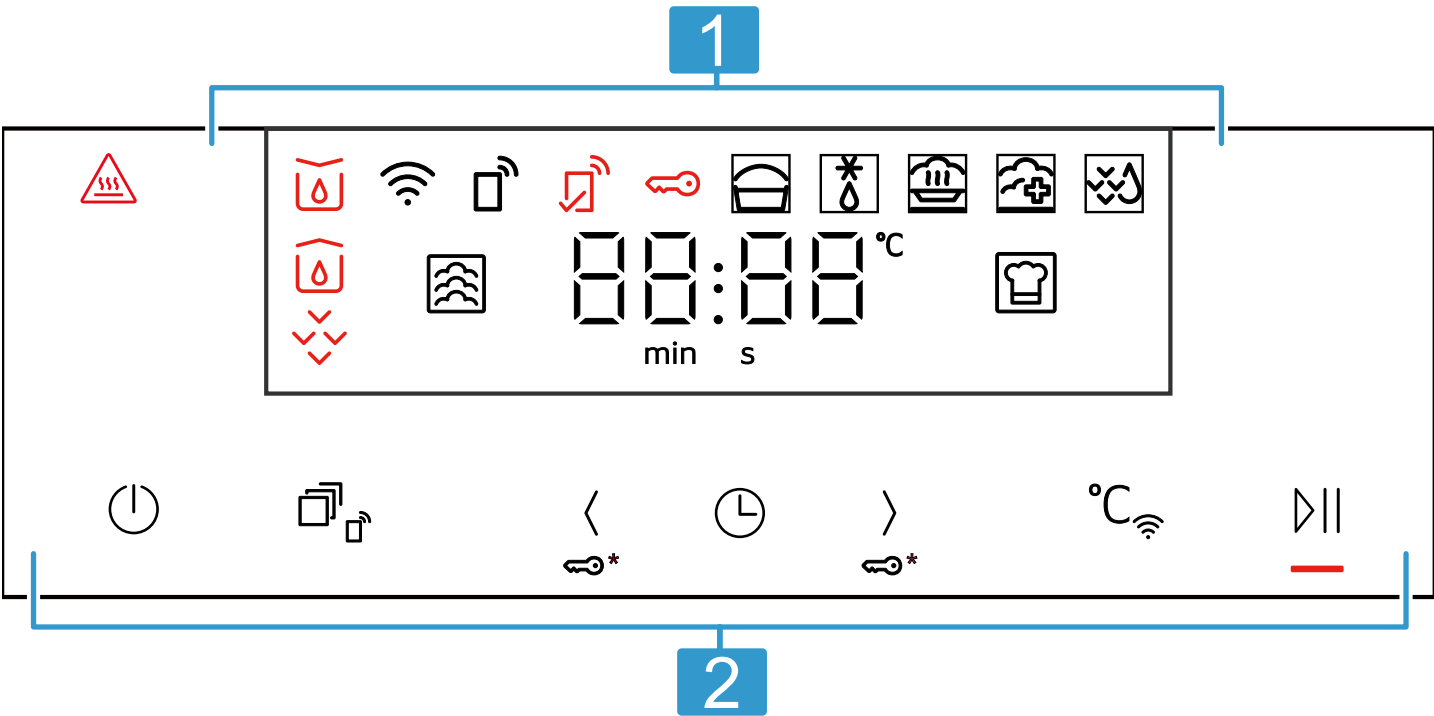
8 Condensation bar

9 Seal

10 Evaporator dish

4.2 Control panel

You can use the control panel to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.
On certain models, specific details such as colour and shape may differ from those pictured.



- 1

Display
The display shows the current setting values, options or notes.
→ "Display", Page 70
- 2

Touch fields
Use the buttons to set the various functions.
→ "Touch fields", Page 70

4.3 Display

Here you can find a short explanation of the different display elements.

Symbol	Explanation
⚠	Anti-scald reminder (comes on when cavity temperature is ≥60 °C)
🔧	Fill/reinsert the water tank
🚰	Empty the water tank
🔧	Descaling reminder
📶	Solid: Wi-Fi is switched on and home network is connected Blinking: Network setup in progress
📱	Remote start activated
📱	A mode or program started via the Home Connect app, which cannot be adjusted directly on the appliance, is currently running.
🔒	Childproof lock activated
🍞	Dough proving
❄	Defrosting
🔥	Reheating
🧼	Disinfecting

Symbol	Explanation
🧼	Descaling
🔥	Steaming
👨‍🍳	Dishes

4.4 Touch fields

You can use the buttons to directly select various functions.

Symbol	Explanation
⏻	Switch the appliance on/off. → "Basic operation", Page 73
📱	Short press to select programme.
📱	Long press to activate/deactivate the remote start.
⬅	Decrease the set value.
🕒	Set the duration. To call up the basic settings, press and hold for approx. 3 seconds when the appliance is switched off.
➡	Increase the set value.
°C 📶	Short press to select temperature. → "Basic operation", Page 73
°C 📶	Long press to start Home Connect assistant. → "Home Connect ", Page 77
▶	Start or stop operation.

4.5 Preheat

As long as the device is heating up, a heating indicator appears.



If the temperature is still below the set heating temperature during the heating process of the device, the display flashes - - - -.

When the temperature reaches the heating temperature, the display stops heating and the time begins to count down.

4.6 Power saving mode

Before the appliance is started or after an operation is finished, if the appliance is not operated again or the drawer door is not opened or closed within 13 minutes, it will automatically enter standby state and the display will not light up.

Note: If Wi-Fi is connected, only  is illuminated.

5 Operating modes

This is where you can find an overview of your appliance's operating modes and main functions.

5.1 Types of steam heating

This is where you can find an overview of the types of steam heating.

Symbol	Name	Use
	Steaming	Hot steam surrounds the food and prevents the loss of nutrients. This cooking method also helps to retain the shape, colour and typical flavour of the food.
	Reheating	Gently warm cooked food.
	Prove dough	Yeast dough will prove considerably more quickly using this heating function than at room temperature and will not dry out – ideal for bulk fermentation.
	Defrosting	Defrosting frozen or quick-frozen food.
	Disinfecting	Sustained high temperatures can kill most bacteria in dishes.

5.2 Types of steam heating

This is where you can find an overview of other functions of your appliance.

Symbol	Name	Use
	Descaling	To ensure that your appliance continues to function properly, it must be descaled regularly. → "Descaling", Page 79
	Dishes	The appliance has 10 dishes to choose from. → "Dishes", Page 74

Home Connect

Depending on the appliance type, additional or more comprehensive functions are available for your appliance.

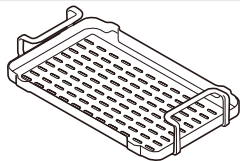
ance with the Home Connect app. You can find more information about this in the app.
→ "Home Connect ", Page 77

6 Accessories

Use original accessories. These have been made especially for your appliance.

Accessories

Steam tray



Use

- Food can be placed directly on the steamer insert.
- Place suitable cookware for steaming on the steamer insert.

6.1 Information on accessories

Steam tray

The material of the steam tray is plastic. This enables an even distribution of temperatures on the steam tray. Steam can rise through the holes in the steam tray and surround the food with steam. The steam tray is closed in the middle so that boiling water does not damage the overlying food and does not burn in dripping condensate. The longitudinal grooves are for collecting condensation. Remove the condensate that has accumulated after application.

→ "Cleaning sponge", Page 78

Removing the accessories from the cooking compartment

⚠ WARNING – Risk of scalding!

When the appliance is in operation, the surface of the lid may get very hot.

- Please use the handle.
- Hot steam may escape when you open the lid. Steam may not be visible, depending on the temperature.
- When open the lid, do not stand too close to the appliance.
- Open the lid carefully.
- Keep children at a safe distance.

⚠ WARNING – Risk of burns!

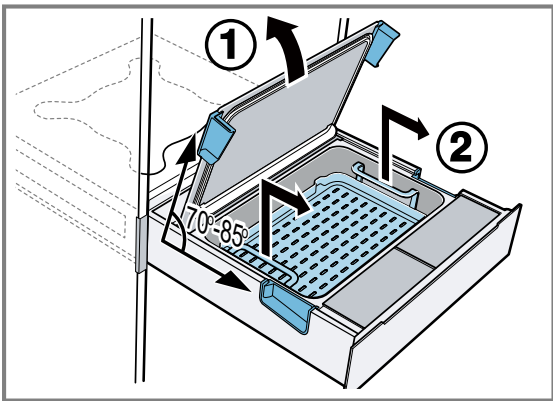
The accessories and cookware become very hot during operation.

- Always use oven gloves when removing hot accessories or cookware from the appliance.

Requirement: The appliance is completely open.

→ "Opening the drawer", Page 73

- Gently press the handles on both sides of the glass lid upward until the glass lid holds.①
- Grip the handles of the steam tray and remove the steam tray.②



7 Before using for the first time

Prepare the appliance for use.

7.1 Setting the water hardness

Requirement: Before setting the water hardness, check with your water supplier about the hardness of your tap water. If you use non-tap water (such as bottled water) or have a water filtration system at home, please set the water hardness value according to the actual situation.

- Press and hold ☉ to set the water hardness.

→ "Basic settings", Page 76

Note: If your tap water hardness is in the range of 3 or 4, we recommend that you use softened water. Set the water hardness when the display shows ≤ 104 .

7.2 Setting the altitude above sea level

- Press and hold ☉, to set the altitude above sea level according to your location.

→ "Basic settings", Page 76

Note: the default setting is the range 0 – 300 m.

7.3 Cleaning and heating up the appliance before first use

Requirement: Make sure there is nothing inside the appliance.

- Press the front panel of the appliance.
 - The appliance pops out automatically. Pull on the sides or bottom of the front panel to open the appliance to the middle position or completely.
- Clean the appliance with a damp cloth and neutral cleaning agents, such as washing-up liquid and water.
- Fill the water tank.
 - "Filling the water tank", Page 73
 - Tip: Make sure to wash the water tank before first use.
- Press ☉.
- Apply the following settings:

The type of heating	Steaming ☹
Temperature	100 °C
Duration	1 hour

→ "Basic operation", Page 73

- Press ▶▶ to start the operation.

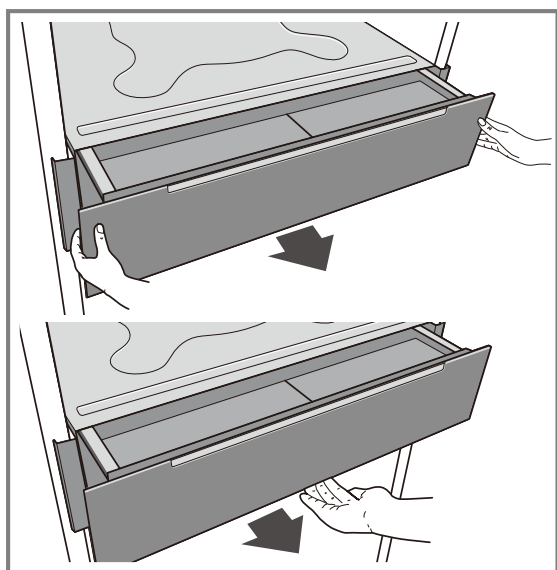
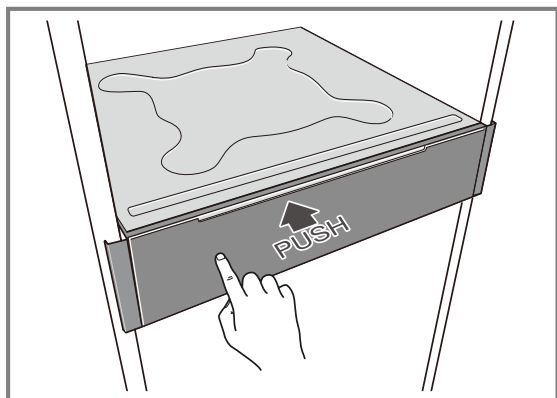
7. Wait until the end of operation. Allow the appliance to cool down and then dry the cooking compartment floor thoroughly.

8. Once the appliance has cooled down, clean all surfaces in the cooking compartment with a detergent solution and a damp cloth and Empty the water tank .

8 Basic operation

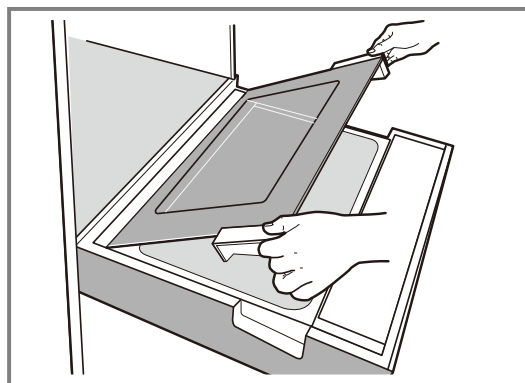
8.1 Opening the drawer

- ▶ Press the front panel of the appliance.
- ✓ The appliance pops out automatically. Pull on the sides or bottom of the front panel to open the appliance to the middle position or completely.



8.2 Opening the lid of the drawer

- ▶ To open the lid by touch the handle and guide it upwards till the lid is completely open.



8.3 Closing the lid of the drawer

1. Touch the handle and gently guide it downwards until it is completely closed.
2. Press down on the top of the handle to ensure that the lid is fully closed.

Note: You will feel a slight resistance when reaching the final closing position.

8.4 Switching the power on or off

- ▶ Press .

8.5 Starting or pausing the appliance

1. To start the appliance or to pause it while it is in operation, touch .
2. If the appliance is opened during operation beyond the middle position, operation is paused. Close the appliance to continue the cooking process.

8.6 Filling the water tank

Fill the water tank before each use; if the display shows  while the appliance is operating, fill the water tank.

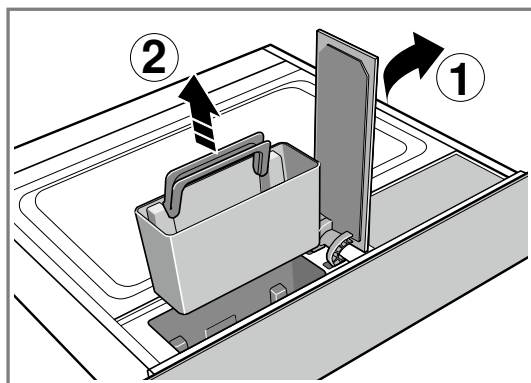
ATTENTION

Using unsuitable liquids may damage the appliance.

- ▶ Do not use highly chlorinated tap water (>40mg/L) or other liquids.
- ▶ It is recommended to use purified water, but you can also use cold, fresh tap water or softened water.
- ▶ The machine must be descaled regularly using liquid descaler as required.

1. Pull out the drawer.

2. Flip open the water tank lid on the left side of the front panel ①.



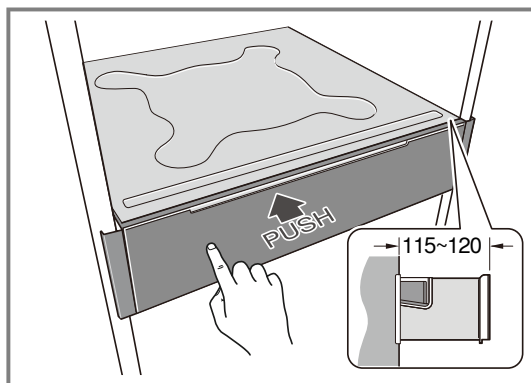
3. Grasp the water tank handle and remove the water tank from the water tank recess ②.
 4. Fill the water tank with cold water.
 5. Reinsert the filled water tank into the tank recess.
 6. Close the water tank lid.
- ✓ The tank is now filled and you can start using the oven.

Note: As long as the appliance is only pulled out to the middle position, the running program will continue.

8.7 Refilling the water tank during operation

If the water tank runs dry during operation, the operation will be interrupted.

1. Gently press the drawer panel to pop it out, then slowly pull the drawer out.



A slight resistance indicates that the drawer has reached the middle position.

2. Open the water tank lid.

3. Remove the water tank and fill it with water.
During the refilling process, the evaporator dish can continue to operate without interruption.
4. Slot the full water tank back into the water tank recess.
5. Close the drawer.

Note: The drawer can be pulled out to the middle position.

The lid of the water tank is then fully visible from above. The pull-out distance is approximately 115-120 mm.

8.8 Setting the type of heating and temperature

1. Press .
 2. Press to select a type of heating.
 3. Press °C to change the temperature as desired.
- ✓ The temperature display lights up.
4. Press > or < to change the temperature.
 - ✓ The temperature shown on the display will change.
 5. Press to switch on the appliance.
 6. Push the drawer inwards as far as it will go.
 - ✓ The operating indicator light will come on and the appliance will heat up.

8.9 Changing the time

1. Press .
- ✓ The display shows the time, for example 20 minutes 00 seconds.
2. Press > or < to change the time.
- ✓ The minutes shown on the display will change.

8.10 After each use

⚠ WARNING – Risk of scalding!

Hot steam may escape when you open the lid. Steam may not be visible, depending on the temperature.

- ▶ When open the lid, do not stand too close to the appliance.
- ▶ Open the lid carefully.
- ▶ Keep children at a safe distance.

Notes

- Moisture and dirt remain in the cooking compartment after each operation. Therefore, wipe away water in the cooking compartment and evaporator dish after each use. Also empty the water tank after each use.
- After the operation is complete, it is recommended to leave the lid slightly open for drying, to avoid closing it immediately after removing the food.

9 Dishes

You can cook food very easily using the programmes. Programmes apply the best settings.

9.1 Cooking instructions for Dishes

Please note the following when cooking:
After heating up, the cooking time countdown begins. The heating time depends on the amount of food. Heavier weight increases the heating time.

Cooking time may vary depending on the quantity and quality of the ingredients.

To achieve even cooking results, always use pieces of the same size.

Do not exceed the maximum weight of 3 kg.

Follow the instructions for the accessories.

Only use containers of suitable height so that the lid can be closed completely.

9.2 Setting dishes

1. Touch the  button.
- ✓ Automatic programme mode is selected. A programme number appears on the display.
2. Touch < / > to change the dish programme.
3. Touch .
- ✓ The operation starts when the drawer is closed. After preheating is complete, the cooking time will appear on the display.

9.4 Overview of dishes

You can see which individual dishes are available to you, on the appliance. The choice of dishes depends on the equipment of your appliance.

Programs	Food	Comment
P01	Fish fillets	Use fillets that are equal in weight and thickness.
P02	fresh vegetables in pieces/ rings/ florets	If you use thick pieces of vegetable, you may need to extend the cooking time. e.g. carrots, leek, peppers, broccoli.
P03	whole vegetable	If you use very thick vegetables, you may need to extend the cooking time. e.g. carrots, corn, kohlrabi.
P04	white asparagus	Use asparagus with the same thickness.
P05	quartered boiled potatoes	Use a middle size of potatoes.
P06	whole peeled potatoes	Use a middle size of potatoes.
P07	Steamed rice	If your Rice are still too hard after steaming, extend the steaming time next time or use the continuous cooking option.
P08	Dumplings sweet and savory	Yeast dumplings rise during steaming. Make sure that the size is specified so that the Yeast dumplings do not stick to the lid. We recommend a size of approx. 5-6 cm in diameter.
P09	Cereals	If your Cereals are still too hard after steaming, extend the steaming time next time or use the continuous cooking option. e.g. Bulgur, Quinoa.
P10	Legumes	If your Legumes are still too hard after steaming, extend the steaming time next time or use the continuous cooking option. e.g. Lentils, Chickpeas.

Note: More dishes can be selected via Home Connect App.

9.3 Rice, Cereals and Legumes

Weight the food and add the correct ratio of water.

- Rice: 1:1.5
- Cereals: 1:1.5
- Legumes: 1:2

10 Child lock

You can secure your appliance to prevent children from accidentally switching it on or changing the settings.

Note: The child lock can only be activated using a mobile end device (e.g. mobile phone).

If the child lock is activated, the  icon will be illuminated.

10.1 Activating the child lock

- Please activate the child lock using the mobile app.

10.2 Deactivating the child lock

Requirement: Childproof lock is activated

- ▶ Simultaneously press the < / > buttons for 3 seconds.
The childproof lock icon  will go out.
- ✔ The childproof lock is deactivated.

11 Basic settings

You can configure the basic settings for your appliance to meet your needs.

11.1 Overview of the basic settings

You can find an overview of the basic settings here.

Display	Basic settings	Setting values
c1	Water hardness	00 = very soft 01 = soft 02 = medium 03 = hard 04 = very hard ¹
c2	Height above sea level	00 = 0-300 m ¹ 01 = 300-600 m 02 = 600 - 900 m 03 = 900 - 1200 m 04 = 1200 - 1500 m 05 = 1500 - 1800 m 06 = 1800 - 2100 m
c3	Restore the factory settings	00 = No ¹ 01 = Yes
c4	Remote start	00 = deactivated 01 = Manual remote start ¹ 02 = Permanent remote start
c5	Signal duration	00 = very short 01 = short 02 = medium ¹ 03 = long
c6	Timeout	01 = 3 s ¹ 02 = 6 s 03 = 10 s
c7	Button tone	00 = off 01 = on ¹
c8	Display brightness	01 = dark 02 = medium ¹ 03 = bright
c9	Childproof lock	00 = not available 01 = available ¹
cR	Cooling fan run-on time	01 = short 02 = recommended ¹ 03 = long 04 = very long
cb	WiFi	00 = off ¹ 01 = on

11.2 Changing the basic settings

Requirement: The appliance must be switched off.

1. Press and hold .
- ✔ The display shows the first basic setting, e.g. c 0 0 0.
2. To switch to the next basic setting, tap .

3. To change a setting value, press >.
4. Press and hold  to save and exit basic settings.
- Tip:** You can change the basic settings again at any time.
- Note:** Changes to basic settings are retained even after a power cut.

¹ Factory setting



12 Home Connect

This appliance is network-capable. Connecting your appliance to a mobile device lets you control its functions via the Home Connect app, adjust its basic settings and monitor its operating status.

The Home Connect services are not available in every country. The availability of the Home Connect function depends on the availability of the Home Connect services in your country. You can find information about this at: www.home-connect.com.

The Home Connect app guides you through the entire login process. Follow the instructions, noting the information in the Home Connect app.

Notes

- Please note the safety precautions in this instruction manual and make sure that they are also observed when operating the appliance via the Home Connect app.
→ "Safety", Page 67
- Operating the appliance on the appliance itself always takes priority. During this time it is not possible to operate the appliance using the Home Connect app.
- In networked standby mode, the appliance requires a maximum of 2 W.

12.1 Setting up Home Connect

Requirements

- The appliance is connected to the power supply and is switched on.
 - You have a mobile device with a current version of the iOS or Android operating system, e.g. a smartphone.
 - The mobile device is near the appliance.
 - The mobile device and the appliance are within range of your home network's Wi-Fi signal.
1. Scan the following QR code.



You can install the Home Connect app and connect your appliance via the QR code.

2. Follow the instructions in the Home Connect app.

12.2 Home Connect settings

You can adjust the Home Connect settings and network settings in your appliance's basic settings.

Which settings the display shows will depend on whether Home Connect has been set up and whether the appliance is connected to your home network.

Basic setting	Possible settings	Explanation
Home Connect assistant	Start	The appliance is switched on. Press and hold °C for approx. 4 seconds,  flashes, start pairing.
Reset network	Start	Home Connect is set up. The appliance is switched on. 1. Press and hold °C for 3 seconds, The device will enter Home Connect pairing mode and  will flash on the display. 2. Release the button and press and hold °C again for 3 seconds to initiate the network reset.
z4 - Remote start	 - Deactivated  1 - Manual remote start  2 - Permanent remote start	When remote start is deactivated, you can only view the operating status of the appliance in the app. If you convert from disabled or permanent remote start to manual remote start, you must activate the remote start each time. Within 15 minutes after activating the remote start or the end of an operation, you can pull out the drawer (approx. 15 cm). Remote start will not be deactivated by this. After 15 minutes, the remote start is deactivated by pulling out the drawer (approx. 15 cm). For permanent remote start, you can start and operate the appliance remotely at any time. If you often operate the appliance remotely, it is helpful to set the remote start to "Permanent". → "Basic settings", Page 76
cb - Wi-Fi	 1 - On  - Off	You can use the Wi-Fi to switch off the network connection for your appliance. When you have connected successfully once, you can deactivate the Wi-Fi and not lose your saved network settings. As soon as you activate Wi-Fi again, the appliance connects automatically. → "Basic settings", Page 76 Note: In networked standby mode, the appliance requires a maximum of 2 W.

12.3 Operating the appliance using the Home Connect app

You can set up and start the appliance remotely using the Home Connect app.

Requirements

- Appliance is switched on.
 - The appliance is connected to your home network and the Home Connect app.
 - To operate the appliance using the app, first select Remote Start in the basic settings  then select  manual remote start or  permanent remote start. → "Basic settings", Page 76
1. To activate Remote Start, press and hold  for at least 3 seconds.
 2. Configure the settings in the app and send to the appliance.

12.4 Software update

Your appliance's software can be updated using the software update function, e.g. for the purposes of optimisation, troubleshooting or security updates.

To do this, you must be a registered Home Connect user, have installed the app on your mobile device and be connected to the Home Connect server.

As soon as a software update is available, you will be informed via the Home Connect app and will be able to start the software update via the app. Once the update has been successfully downloaded, you can start installing it via the Home Connect app if you are in your home network (Wi-Fi). The Home Connect app informs you once installation is successful.

The current software version can be found in the Home Connect app under the appliance information for the relevant home appliance.

Notes

- The software update consists of two steps.
 - The first step is the download.
 - The second step is the installation on your appliance.
- You can continue to use your appliance as normal while updates are downloading. Depending on your

personal settings in the app, software updates can also be set to download automatically.

- Installation takes a few minutes. You cannot use your appliance during installation.
- We recommend that you install security updates as soon as possible.

12.5 Remote diagnostics

Customer Service can use Remote Diagnostics to access your appliance if you contact them, have your appliance connected to the Home Connect server and if Remote Diagnostics is available in the country in which you are using the appliance.

Tip: For further information and details about the availability of Remote Diagnostics in your country, please visit the service/support section of your local website: www.home-connect.com.

12.6 Data protection

Please see the information on data protection.

The first time your appliance is registered on a home network connected to the Internet, your appliance will transmit the following types of data to the Home Connect server (initial registration):

- Unique appliance identification (consisting of appliance codes as well as the MAC address of the installed Wi-Fi communication module).
- Security certificate of the Wi-Fi communication module (to ensure a secure data connection).
- The current software and hardware version of your appliance.
- Status of any previous resetting to factory settings.

This initial registration prepares the Home Connect functions for use and is only required when you want to use the Home Connect functions for the first time.

Note: Please note that the Home Connect functions can only be utilised with the Home Connect app. Information on data protection can be retrieved in the Home Connect app.

13 Cleaning and servicing

13.1 Cleaning products

You can obtain suitable cleaning products from after-sales service or the online shop.

ATTENTION

Unsuitable cleaning products may damage the surfaces of the appliance.

- ▶ Do not use harsh or abrasive detergents.
- ▶ Do not use cleaning products with a high alcohol content.
- ▶ Do not use hard scouring pads or cleaning sponges.
- ▶ Only use glass cleaners, glass scrapers or stainless steel care products if recommended in the cleaning instructions for the relevant part.
- ▶ Wash sponge cloths thoroughly before use.

13.2 Cleaning sponge

Use the absorbent cleaning sponge only for cleaning the cooking compartment and for removing residual water from the evaporator dish.

Wash the cleaning sponge thoroughly before use.

You can buy the cleaning sponge from customer service, from specialist retailers or online.

13.3 Cleaning the appliance

WARNING – Risk of electric shock!

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

Requirement: The appliance is switched off.

1. Clean the appliance with a damp cloth and neutral cleaning agents, such as washing-up liquid and water.
2. Dry with a soft cloth.

13.4 Cleaning the control panel

1. Clean the control panel with a damp cloth and neutral cleaning agent, such as washing-up liquid and water.
 - Do not use any abrasive sponges that may scratch or any glass scrapers.
2. Dry with a soft cloth.

13.5 Cleaning the glass plate

1. Clean the glass plate using a glass cleaning product and a soft cloth.
 - Do not use any abrasive sponges that may scratch or any glass scrapers.

13.8 Suitable cleaning agents

Only use cleaning agents that are suitable for the different surfaces on your appliance.

Front of the appliance

Surface	Cleaning agent	Notes
Glass	Glass cleaner	Wipe the surface dry with a soft cloth after cleaning

Appliance interior

Surface	Cleaning agent	Notes
Cooking compartment with evaporator dish	Hot soapy water Vinegar water	Use the provided cleaning sponge or a soft washing-up brush for cleaning with hot soapy water or vinegar water.
Accessories	Hot soapy water Vinegar water	Soak the accessories in hot soapy water and clean with a brush or washing-up sponge. The accessories can also be cleaned in a dishwasher. There may be soiling on the bottom of the accessories. If it is severe, clean the accessories with vinegar water.
Water tank	Soapy water	The water tank is not dishwasher-safe.
Water tank recess		Wipe dry after every use.
Temperature sensor		Be careful not to press on the temperature sensor when cleaning the cooking compartment.

Appliance top cover panel

Surface	Cleaning agent	Notes
Top cover panel glass	Glass cleaner	Dry the surface with a soft cloth after cleaning.
Top cover panel sealing strip	Hot soapy water	Clean with a dish cloth. Do not remove it or scratch it. Do not use any metal or glass scrapers for cleaning.

13.9 Descaling

To ensure that your appliance continues to function properly, it must be descaled regularly.

2. Dry with a soft cloth.

13.6 Cleaning the water tank

Fill the water tank with clean water before each use. Empty and rinse the water tank after each use.

1. Open the appliance.
2. Open the water tank lid.
3. Remove the water tank.
4. After emptying the water tank, clean it with cleaning agent and then rinse it thoroughly with clean water.
5. Dry all parts with a soft cloth.
6. Allow the tank to air dry.
7. Fill the water tank and close the appliance.

13.7 Cleaning the condensation bar

- Use a clean cloth or paper towel to wipe off the water, or leave the lid open to air dry.

Surface	Cleaning agent	Notes
Glass	Glass cleaner	Wipe the surface dry with a soft cloth after cleaning

Surface	Cleaning agent	Notes
Cooking compartment with evaporator dish	Hot soapy water Vinegar water	Use the provided cleaning sponge or a soft washing-up brush for cleaning with hot soapy water or vinegar water.
Accessories	Hot soapy water Vinegar water	Soak the accessories in hot soapy water and clean with a brush or washing-up sponge. The accessories can also be cleaned in a dishwasher. There may be soiling on the bottom of the accessories. If it is severe, clean the accessories with vinegar water.
Water tank	Soapy water	The water tank is not dishwasher-safe.
Water tank recess		Wipe dry after every use.
Temperature sensor		Be careful not to press on the temperature sensor when cleaning the cooking compartment.

Surface	Cleaning agent	Notes
Top cover panel glass	Glass cleaner	Dry the surface with a soft cloth after cleaning.
Top cover panel sealing strip	Hot soapy water	Clean with a dish cloth. Do not remove it or scratch it. Do not use any metal or glass scrapers for cleaning.

The frequency with which the appliance must be descaled depends on the hardness of the water used. When only 5 or fewer steam operations are possible, a

descaling reminder appears on the appliance display. You can therefore prepare for descaling in good time. Descaling comprises a number of steps. All steps must be completed in full. Only after this will the appliance be ready for use again.

Descaling will take around 32 minutes in total:

- Descaling: approx. 30 minutes
- Rinse cycle: 2 minutes

Preparing for descaling

The duration of the descaling action depends on the descaling agent recommended for the product. Other descaling agents may damage the appliance. Only use the descaling agent recommended by the appliance manufacturer.

The descaling solution may cause damage to components if it comes into contact with the operating panel or other sensitive surfaces. If contact occurs, remove the solution immediately with clean water.

1. Prepare the descaling solution

Bottle capacity	Descaling agent dosage	Volume of water added
250 ml	125 ml	250 ml
500 ml	60 ml	300 ml

2. Open the appliance.
3. Remove the water tank and fill it with descaling solution.
4. Reinsert the water tank filled with the descaling solution.
5. Close the appliance door.

Setting the descaling programme

ATTENTION

If descaling solution comes into contact with the control panel or other delicate surfaces, it will damage them.

- ▶ Remove descaling solution immediately with water.

Requirement:

1. Press , select Descaling.
 - ✓ The descaling symbol  lights up on the display.
 - ✓ The duration appears on the display. You cannot change the descaling duration.
2. Press  to start descaling.
 - ✓ A message appears on the display regarding the preparations required for the descaling function.
 - ✓ Descaling starts. The duration counts down on the display.
 - ✓ When the descaling time has elapsed, a signal sounds.

Rinsing

1. Open the appliance and remove the water tank.
2. Rinse out water tank thoroughly and fill with fresh water.
3. Reinsert the water tank and close the appliance door.
 - ✓ Rinsing starts. The duration counts down on the display.
 - ✓ When the rinsing time has elapsed, a signal sounds.
4. Empty and dry the water tank.
 - "Cleaning the water tank", Page 79

Note: Wipe away any water in the cooking compartment before and after rinsing.

Descaling interrupted

If descaling is interrupted, it is not possible to set an operating mode. After switching the appliance back on, a rinsing process is required to remove any remaining descaling solution from the appliance before it can resume operation.

ATTENTION

If descaling solution comes into contact with the control panel or other delicate surfaces, it will damage them.

- ▶ Remove descaling solution immediately with water.
- ▶ Press  to start rinsing.
 - ✓ A message appears on the display regarding the preparations required for rinsing.
 - ✓ Rinsing starts. The duration counts down on the display.
 - ✓ When the rinsing time has elapsed, a signal tone sounds.

14 Troubleshooting

You can rectify minor faults on your appliance yourself. Read the troubleshooting information before contacting after-sales service. This will avoid unnecessary costs.

Tip: Permanently connect your appliance to the Home Connect app to automatically receive software updates. This allows errors to be eliminated, performance to be improved and new functions to be made available.

WARNING – Risk of injury!

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ If the appliance is defective, call Customer Service.
 - "Customer Service", Page 83

WARNING – Risk of electric shock!

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.

14.1 Malfunctions

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug of the power cord is not plugged in. ▶ Connect the appliance to the power supply. There has been a power cut. ▶ Check whether the lighting in your room or other appliances are working. The circuit breaker in the fuse box has tripped. ▶ Check the circuit breaker in the fuse box.
The connected appliance cannot be operated and the display shows 	Childproof lock is activated ▶ Press and hold the  buttons simultaneously for 3 seconds until  disappears from the display.
Machine won't start or doesn't preheat after starting	Drawer not pushed into place ▶ Push the drawer into place. Demo mode is activated. ▶ Within 5 minutes after power-on, enter settings and quit demo mode. → "Overview of the basic settings", Page 76
The message "EXXX" appears on the display.	Malfunction 1. Touch the power button and the E message disappears. ✓ The appliance restarts automatically. 2. If the message appears again, call the after-sales service. Please specify the exact error message when calling.
The appliance requires the water tank to be removed.	The power supply is interrupted or the appliance is switched off during the de-scaling process ▶ After the appliance is switched back on, it automatically runs the rinse programme.
The anti-scalding reminder icon  flashes on the display screen.	The current cooking compartment temperature is above 60 °C. ▶ This does not affect operation of the appliance.
The water in the evaporator dish has run dry, even though the water tank is full.	The water tank has not been pushed in correctly. ▶ Push in the water tank until you feel it click into place. The water level is too low. ▶ Fill with water to the maximum mark. The water supply hose to the water tank or the water pump is clogged. 1. Carry out descaling of the appliance. 2. Check the set water hardness range and adjust it.
The appliance prompts to fill the water tank when it is not empty, or does not prompt to fill the tank when it is empty.	The water tank is dirty and the movable water level indicator is stuck. 1. Shake and clean the water tank. 2. If the stuck parts cannot be freed, purchase a new water tank from the Customer Service. The water tank has not been pushed in correctly. ▶ Push in the water tank until you feel it click into place. The water level is too low. ▶ Fill with water to the maximum mark. The fault detection system is not working. ▶ Call the Customer Service. Overheating protection of steam generator in cooking compartment. ▶ Open the glass cover and wait for the cooking compartment temperature to cool down, then restart the steaming function.
During operation, the message "Add water" appears on the display or the water filling icon flashes.	Water tank is empty ▶ Fill the water tank.
Steaming function produces no steam	Overheat protection of steam generator in cooking compartment ▶ Open the glass cover and wait for the cooking compartment temperature to cool down, then restart the steaming function. Water tank is low on water ▶ Fill the water tank. Water in the water tank does not reach the evaporator dish ▶ Check the water line, call customer service.

Fault	Cause and troubleshooting
Steaming function produces no steam	Water inlet to the cooking compartment is blocked ► Clean the water inlet.
Large quantity of steam escapes during steaming	Seal ring around the cooking compartment is not flat or not fully fitted. ► Check the seal ring and adjust it to make sure it fits the appliance perfectly. Parts of food got stuck in the seal ring around the cooking compartment or the seal ring is not completely clean. ► Clean the seal ring. Steam escapes from the ventilation slots during cooking. ► Normal process, no action required. Altitude set incorrectly ► Set the altitude correctly. → "Overview of the basic settings", Page 76
Food not cooked	Set temperature too low or time too short ► Check the temperature and time settings and use the correct settings. It is recommended to refer to the instruction manual. Altitude set incorrectly ► Set the altitude correctly. → "Overview of the basic settings", Page 76 Accessories unsuitable. ► Use the accessories provided.
Food overcooked	Set temperature too low or time too short ► Check the temperature and time settings and use the correct settings. It is recommended to refer to the instruction manual. Accessories unsuitable. ► Use the accessories provided.
Fan keeps running after heating stops	Fan run-on circulates air to facilitate heat dissipation ► No action required
Preheating overruns without completing	Temperature sensor defect ► Call customer service.
The °C icon flashes after activating an operating mode.	Cooking compartment temperature is too high ► When the temperature drops to a suitable start temperature, it will automatically start running. The appliance has not cooled down sufficiently 1. Please let the appliance cool down. 2. Try setting an operating mode again.
Home Connect is not working correctly.	Different causes are possible. ► Go to www.home-connect.com .
The device cannot be opened or closed	Check if the device is installed as described in the user manual ► To open the device, press not only in the middle of the front panel but also on the left or right side. ► Open or close the device a bit more slowly. ► Pull the device out completely and then push it back in to close.

14.2 Power cut

Your appliance is able to overcome power cuts lasting just a few seconds. Operation will not be interrupted.

If the power cut lasts longer, operation will be interrupted. The display is blank.

Restart the appliance after a power cut

- Restart the appliance normally.

15 Disposal

15.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused by recycling.

1. Unplug the appliance from the mains.

2. Cut through the power cord.

3. Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.

Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

16 Customer Service

Function-relevant genuine spare parts according to the corresponding Ecodesign Order can be obtained from Customer Service for a period of at least 10 years from the date on which your appliance was placed on the market within the European Economic Area.

Note: Under the terms of the manufacturer's warranty the use of Customer Service is free of charge.

Detailed information about the warranty period and the warranty conditions in your country is available via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions, from our customer service or on our website.

If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.), the production number (FD) and the consecutive numbering (Z-Nr.) of your appliance.

You can find the contact details for our customer service via the QR code on the enclosed document on service contacts and warranty conditions or on our website. You can find the information required as per Regulation (EU) 2023/826 online at www.neff-home.com on the product and service pages for your appliance, in the area of user manuals and additional documents.

16.1 Product number (E-Nr.), production number (FD) and consecutive numbering (Z-Nr.)

You can find the product number (E-Nr.), the production number (FD) and the consecutive numbering (Z-Nr.) on the appliance's rating plate.

Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

16.2 Technical data

Nominal voltage	220 V – 240 V
Rated frequency	50/60 Hz
Power rating	1700 W
Appliance dimensions (WxHxD)	594 x 140 x 547 mm
Cooking compartment dimensions (WxHxD)	454.6 x 86.7 x 278.5 mm

17 Information regarding Free and Open Source Software

This product includes software components that are licensed by the copyright holders as free or open source software.

The applicable licence information is stored on your home appliance. You can also access the applicable licence information via your Home Connect app: "Profile -> Legal information -> Licence Information".¹ You can download the licence information on the brand product website. (Please search on the product website for your appliance model and additional documents). Alternatively, you can request the relevant information from oss-

request@bshg.com or BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Germany.

The source code will be made available to you on request.

Please send your request to ossrequest@bshg.com or BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str.34, 81739 Munich, Germany.

Subject: „OSSREQUEST“

The cost of performing your request will be charged to you. This offer is valid for three years from the date of purchase or at least as long as we offer support and spare parts for the relevant appliance.

18 Declaration of Conformity

BSH Hausgeräte GmbH hereby declares that the appliance with Home Connect functionality conforms to the essential requirements and other relevant provisions of Directive 2014/53/EU.

A detailed RED Declaration of Conformity can be found online at www.neff-home.com among the additional documents on the product page for your appliance.



¹ Depending on the appliance specifications

2.4 GHz band (2400–2483.5 MHz): Max. 100 mW
5-GHz band (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 150 mW

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

5 GHz WLAN (Wi-Fi): For indoor use only.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): For indoor use only.

19 How it works

Here, you can find the ideal settings for various dishes as well as the best accessories and cookware. We have tailored these recommendations to your appliance.

19.1 Best practices

 WARNING – Risk of scalding!

Hot steam may escape when you open the lid. Steam may not be visible, depending on the temperature.

- ▶ When open the lid, do not stand too close to the appliance.
- ▶ Open the lid carefully.
- ▶ Keep children at a safe distance.

Note

When using this appliance for the first time, please note the following basic information:

- → "Safety", Page 67
- → "Environmental protection and saving energy", Page 69

1. Select an appropriate food from the foods list.

Notes

- Your appliance has programmed settings for selecting foods. If you want the appliance to guide you, use the programmed smart recipes .
→ "Dishes", Page 74
 - If you can't find exactly what you want to cook or which programme you want to use, then refer to similar recipes.
2. Remove unused accessories from the cooking compartment.
 3. Choose the right cookware.
Use only the cookware and accessories specified in the recommendations.
 4. Only preheat the appliance if specified in a recipe or the recommended settings.
 5. Set up the appliance according to the recommended settings.
 6. When the dish has finished cooking, switch off the appliance using .

19.2 Notes

The table lists a selection of dishes that can be easily prepared in your appliance. You can find out which heating mode, accessories, temperature and cooking time are best to select. Unless otherwise stated, the in-

formation applies to inserting accessories when the appliance is cold.

Steaming settings table and tips

Steaming is a particularly gentle way of cooking food. The steam surrounds the dish, thereby preventing the loss of nutrients from the food. Cooking takes place without excess high pressure. As a result, the shape, colour and typical aroma of the dishes are retained. The tables contain a selection of dishes which are particularly suitable for your steam oven. You can find out which operating mode, accessories, temperature and cooking time are best to select. Unless otherwise stated, the information applies to inserting accessories when the appliance is cold.

Accessories

Use the accessories provided.

Ovenware

When using a cooking container, place it on the accessories as directed in the instructions, but never directly on the evaporator dish. Cookware must be heat- and steam-resistant. Cooking times are increased if thick-walled cooking containers are used.

Cooking time and quantity

Observe the unit sizes indicated in the settings table. The cooking time is reduced for smaller pieces and increased for larger ones. Cooking time is also affected by the weight and ripeness of the food. The values quoted can therefore only serve as a guide.

Distributing food evenly

Try to distribute the food as evenly as possible; if the food is of varying thickness, the cooking results will be uneven.

Cooking a menu

You can cook a whole menu at once. Place the food with the longest cooking time in the appliance first and add the rest at the appropriate time. This way, different foods can be prepared at the same time.

The overall cooking time is extended with menu cooking, as a little steam escapes each time the lid is opened and the compartment has to be reheated.

Condensation

Condensation may form in the cooking compartment and on the glass lid during cooking. Condensation is

normal and will not affect the operation of the appliance. Wipe away the condensation after cooking.

19.3 Fresh vegetables

Place fresh vegetables in the steam tray.

Recommended settings for vegetables

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Artichoke	Whole	Steam tray	⌌	100	20-35
Cauliflower	Florets	Steam tray	⌌	100	10-15
Broccoli	Florets	Steam tray	⌌	100	8-10
Peas	-	Steam tray	⌌	100	5-10
Fennel	Sliced	Steam tray	⌌	100	10-14
Beans, green	Whole	Steam tray	⌌	100	15-25
Carrots	Sliced	Steam tray	⌌	100	10-20
Kohlrabi	Sliced	Steam tray	⌌	100	15-25
Spring onions	Sliced	Steam tray	⌌	100	6-9
Corn	Whole	Steam tray	⌌	100	25-35
Chard	Stems	Steam tray	⌌	100	8-10
Asparagus, green	Whole	Steam tray	⌌	100	7-12
Asparagus, white	Whole	Steam tray	⌌	100	10-15
Spinach	-	Steam tray	⌌	100	2-3
Romanesco broccoli	Florets	Steam tray	⌌	100	8-12
Brussels sprouts	Florets	Steam tray	⌌	100	10-20
Pak choi	Halved	Steam tray	⌌	100	8-10
Beetroot	Whole	Steam tray	⌌	100	40-50
Red cabbage	Strips	Steam tray	⌌	100	25-35
Cabbage	Strips	Steam tray	⌌	100	25-35
Courgettes	Sliced	Steam tray	⌌	100	3-4
Snow peas	-	Steam tray	⌌	100	8-12

19.4 Side dishes and legumes

Place side dishes in the steaming insert.

Cooking side dishes and legumes

1. Add water or liquid in the proportion indicated.
For example: 1:1.5 = add 150 ml liquid for every 100 g rice.

2. Use the recommended settings when configuring the appliance settings.

Note: For Rice, Grains and Legumes, you need a cup. Put in the relation of rice with water.

Recommended settings for side dishes and legumes

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Boiled potatoes	whole	Steam tray	⌌	100	35-45
Boiled potatoes	Quartered	Steam tray	⌌	100	20-25
Chinese dumplings	-	Steam tray	⌌	100	15-20
Brown rice	1:1.5	Steam tray	⌌	100	35-40
Long grain rice	1:1.5	Steam tray	⌌	100	20-30
Basmati rice	1:1.5	Steam tray	⌌	100	15-25
Risotto	1:2	Steam tray	⌌	100	30-40

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Lentils	1:2	Steam tray	⌘	100	30-40
Couscous	1:1	Steam tray	⌘	100	6-10
Green spelt, crushed	1:2.5	Steam tray	⌘	100	15-20
Millet, whole	1:2.5	Steam tray	⌘	100	25-35
Bulgur	1:2	Steam tray	⌘	100	25-35
Quinoa	1:2	Steam tray	⌘	100	25-35
Pasta, fresh, chilled	-	Steam tray	⌘	100	5-15

19.5 Poultry and meat

Recommended settings for cooking poultry and meat.

Recommended settings for poultry and meat

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Chicken breast	Per 0.15 kg	Steam tray	⌘	100	20-30
Duck breast	Per 0.35 kg After steaming, fry sharply in a hot pan.	Steam tray	⌘	100	12-18
Kassler smoked ribs	Sliced	Steam tray	⌘	100	15-20
Wiener sausages	-	Steam tray	⌘	80-90	12-18
Weisswurst	-	Steam tray	⌘	80-90	20-25

19.6 Fish and Seafood

Recommended settings for cooking fish and seafood.

Note: For cleaning reasons, place the fish on a set of dishes and then put it in the steam tray.

Recommended settings for fish and seafood

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Trout, whole	Per 0.2 kg	Steam tray	⌘	80-90	12-15
Sea bream, whole	Per 0.3 kg	Steam tray	⌘	80-90	15-25
Sea bream fillets	Per 0.15 kg	Steam tray	⌘	80-90	10-20
Pollock fillets	Per 0.15 kg	Steam tray	⌘	80-90	10-14
Salmon fillets	Per 0.15 kg	Steam tray	⌘	100	8-10
Char fillets	Per 0.15 kg	Steam tray	⌘	80-90	10-20
Mussels	1.5 kg	Steam tray	⌘	100	10-15
Scallops	-	Steam tray	⌘	100	10-15
Shrimp	-	Steam tray	⌘	100	10-15

19.7 Recommended settings for other food

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Semolina dump- lings	-	Steam tray	⌘	90-95	7-10
Hard-boiled eggs	size M, max. 1.8°kg	Steam tray	⌘	100	10-12
Soft-boiled eggs	size M, max. 1°kg	Steam tray	⌘	100	6-8

19.8 Desserts, compote

Place side dishes in the steaming insert.

Making fruit compote

1. Weigh the fruit.
2. Add 1/3 the weight of the fruit in water.
3. Add sugar and spices to taste.
4. Set up the appliance according to the recommended settings.

Preparing yoghurt

1. Heat milk to 90 °C on the cooktop. Then let the milk cool to 40 °C.
If using fresh milk, heat it to 40 °C. This temperature is sufficient for fresh milk.
2. Stir 150 g yoghurt (refrigerated temperature) into the milk.

3. Pour the mixture into a cup or small glass and cover with cling film.
4. Place the cup or glass in the steaming insert.
5. Set up the appliance according to the recommended settings.
6. After preparing it, place the yoghurt in the fridge to cool.

Cooking rice pudding

1. Weigh the rice.
 2. Add 2.5 times the weight of rice in milk.
 3. Fill a bowl with the rice and milk up to 2.5 cm thick.
 4. Set up the appliance according to the recommended settings.
 5. Stir the rice pudding after it is cooked.
- ✓ The rice pudding absorbs the remaining milk.

Recommended settings for desserts and fruit compotes

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Yeast dumplings	-	Steam tray		100	20-30
Crème caramel	Distribute mass evenly in portion molds	Steam tray		85	25-35
Rice pudding	Use a suitable container	Steam tray		100	30-40
Yoghurt	if your jars are too high, you can place them directly on the bottom, but never on the evaporator.	Steam tray		40	300-360
Fruit compote	Use a suitable container	Steam tray		100	10-15

19.9 Reheating

Reheating gently warms up cold dishes so that the food tastes and looks like it is freshly cooked.

Note: Place your food on a plate or in a suitable container.

Recommended settings for reheating

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Vegetables, chilled	250g	Steam tray		100	10-15
Pasta, potatoes, rice	-	Steam tray		100	10-25
Plated dish, chilled, 1 serving	-	Steam tray		100	10-20

19.10 Defrosting

Your appliance can defrost frozen food gently and more evenly than a microwave.

Defrosting food

1. Take the food out of the packaging before defrosting.
2. Only defrost the quantity of food that you need immediately.
3. After half of the defrosting time has elapsed, turn food over.
4. Separate chunks of frozen food, such as berries or meat, from each other.

Notes

- Choose the defrosting time based on the size, weight and shape of the frozen food. To shorten the defrosting time, freeze foods flat or individually.
- Defrosted food may spoil more quickly than fresh food. Prepare food promptly after defrosting and cook it thoroughly.
- Fish does not need to be completely defrosted. Fish is sufficiently defrosted once its surface is soft enough to absorb seasoning.

Recommended settings for defrosting

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Berries	0.5 kg	Steam tray	☼	45-55	15-20
Vegetables	0.5 kg	Steam tray	☼	40-50	15-20

19.11 Disinfecting

Your appliance has a disinfecting function.

Recommended settings for disinfection

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Baby bottles	-	Steam tray	☼	100	30
Yoghurt jars	-	Steam tray	☼	100	30

19.12 Dough proving

Note: Please cover the steam tray with baking paper

Yeast dough rises faster in your appliance than at room temperature.

Recommended settings for yeast dough

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Sweet Yeast particles	8 pcs	Steam tray	☼	45	20-40
Buns	8 pcs	Steam tray	☼	35	30-40

19.13 Frozen products

Please pay attention to the manufacturer's instructions on the packaging. The times given apply to food placed in a cold cooking compartment.

Defrosting and heating frozen food

Note: Use a suitable dish, plate or container and insert this on the steam tray.

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Trout, whole	Per 0.2 kg	Steam tray	☼	80-100	20-30
Salmon fillets	Per 0.15 kg	Steam tray	☼	80-100	15-25
Shrimp	-	Steam tray	☼	80-100	15-25
Broccoli, blanched	-	Steam tray	☼	100	6-10
Cauliflower, blanched	-	Steam tray	☼	100	5-8
Kidney beans, blanched	-	Steam tray	☼	100	6-10
Peas, blanched	-	Steam tray	☼	100	5-12
Carrots, blanched	1 kg	Steam tray	☼	100	4-6
Mixed vegetables, blanched	1 kg	Steam tray	☼	100	6-10
Brussels sprouts, blanched	1 kg	Steam tray	☼	100	5-10

19.14 Test dishes

The information in this section is intended for use by testing bodies to verify compliance of this appliance with EN 60350-1.

Recommended settings for test dishes

Dish	Size/quantity	Accessories/ cookware	Type of heating	Temperature (°C)	Cooking time (minutes)
Broccoli, fresh	300g	Steam tray	⌘	100	7-9
Broccoli, fresh, one container	-	Steam tray	⌘	100	7-9
Peas, frozen, one container	-	Steam tray	⌘	100	The test is finished when 85 °C is reached at the coldest spot

20 Installation instructions

Observe this information when installing the appliance.



20.1 General installation instructions

Follow these instructions before you start installing the appliance.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

Before starting up the appliance, remove any packaging material and adhesive film from the cooking compartment and the trim panel.

20.2 Safe installation

Follow these safety instructions when installing the appliance.

WARNING – Risk of suffocation!

Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.

- Keep packaging material away from children.
- Do not let children play with packaging material.

WARNING – Risk of electric shock!

If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.

- Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- Never kink, crush or modify the power cord.

Incorrect installation is dangerous.

- Never equip the appliance with an external switching device, e.g. a timer or remote control.
- When installing the appliance, check that the power cable is not trapped or damaged.

WARNING – Risk of fire!

It is dangerous to use an extended power cord and non-approved adapters.

- Do not use extension cables or multiple socket strips.
- Only use adapters and power cords approved by the manufacturer.
- If the power cord is too short and a longer one is not available, please contact an electrician to have the domestic installation adapted.

WARNING – Risk of injury!

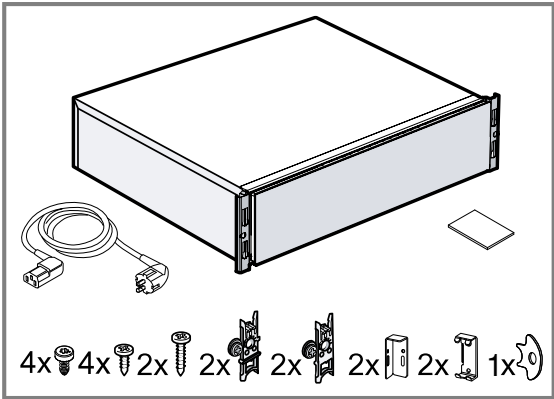
Sharp-edged parts may be accessible during installation.

- Wear protective gloves.

20.3 Packing list

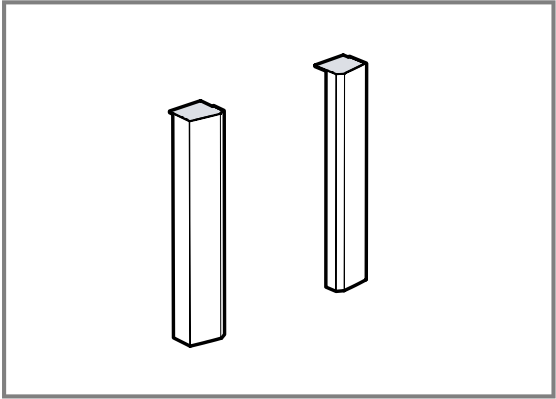
After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.

Order the design profiles in the desired colour separately from the online shop or from your specialist retailer.



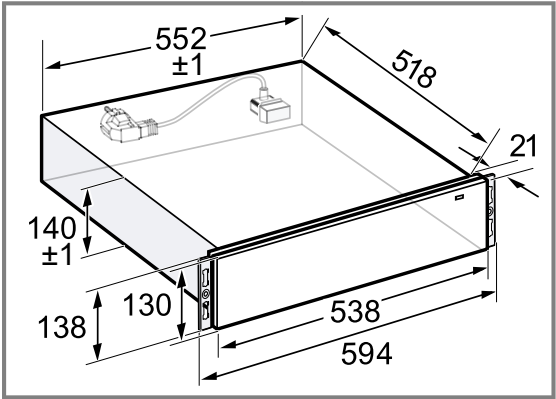
20.4 Delivery scope of stop plates

The stop plates are packed separately during delivery.



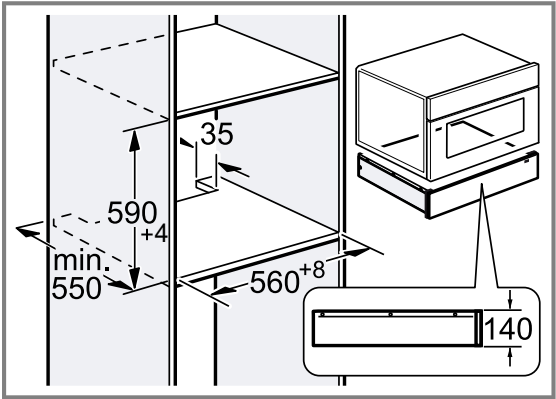
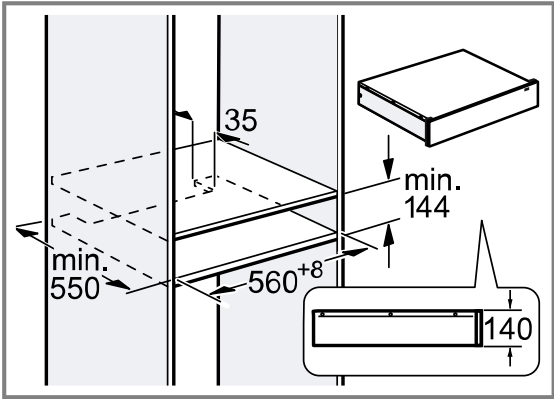
20.5 Appliance dimensions

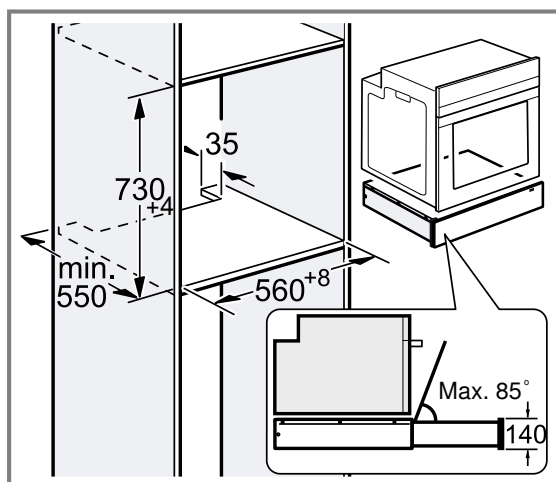
You will find the dimensions of the appliance here



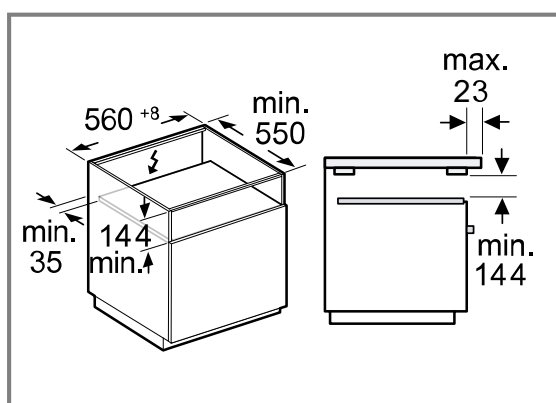
20.6 Installing in a cabinet

Observe the installation dimensions and the installation instructions when installing in the unit.



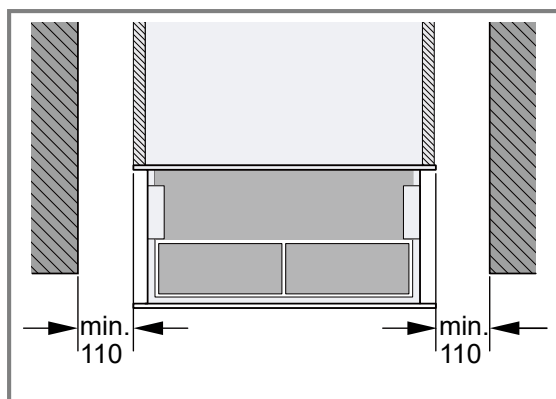


Installation below a worktop



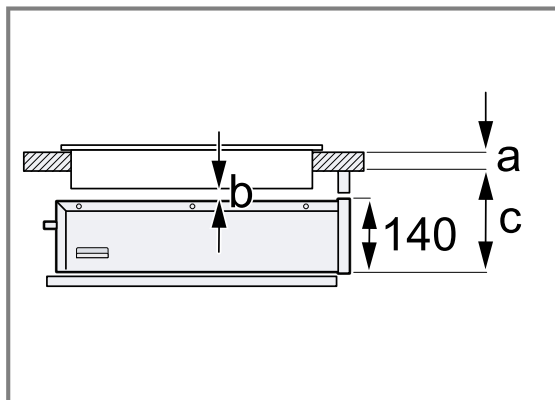
Note: A worktop overhang of up to 50mm over the drawer is possible, but then the removal of the water tank while the steam drawer is operating is not possible.

Installation on walls adjacent to a cabinet:



Note: If the walls on both sides of the cabinet are deeper than the cabinet, a distance of at least 110 mm must be maintained. Any distance smaller than this may affect installation of the appliance.

Please use the following dimensions when installing the appliance under a worktop or a hob:



Measurements in mm	a Tabletop installation or flush installation	b	c Tabletop installation or flush installation
The induction cooktop	30/30	5	200/201
Full surface induction hob	40/40	5	210/211
Gas hob	32/43	5	190/193
Electric hob	30/30	5	190/197

a: Thickness of work surface recommended in the hob installation instructions.

b: Required distance between hob and steam drawer.

c: Required distance between drawer shelf and bottom of worktop.

Note: Pay attention to the hob installation instructions.

20.7 Combining the steam drawer with other appliances

ATTENTION

The front panel of the steam drawer may become damaged when pushing in an appliance above the steam drawer.

- ▶ The front panel of the steam drawer must not be damaged when pushing in the appliance.
 - ▶ Before installing another appliance, apply tape to the upper edge of the steam drawer in order to prevent damage to the front panel of the steam drawer.
1. This steam drawer is suitable for all Neff N70 and all N90 appliances.
 2. Only combine suitable appliances of the same brand and series.
 3. First install the steam drawer.
 4. Slide the appliance into the fitted unit above the steam drawer.
 5. Observe the installation instructions for the appliance.
 6. Remove the adhesive tape from the upper edge of the steam drawer.

Note: For other combined installations, a partition floor must be used.

20.8 Instructions for the electrical connection

In order to safely connect the appliance to the electrical system, follow these instructions.

The appliance must only be connected using the power cable provided. Connect the power cable to the back of the appliance.

Connecting cables with various plug types are available from customer service.

Do not use multi-socket adaptors, power strips or extension leads. Overloading causes a risk of fire.

20.9 Instructions for the electrical connection

In order to safely connect the appliance to the electrical system, follow these instructions.

- The appliance must only be connected to a protective contact socket that has been correctly installed. Only a qualified electrician may install a socket or replace the connecting cable, taking the appropriate regulations into account.
- The appliance must only be connected with the power cable provided. Connect the power cable to the back of the appliance.
- Connecting cables with various plug types are available from after-sales service.
- No multi-plugs, multiple connectors or extension leads must be used. Overloading causes a risk of fire.
- If the plug can no longer be reached after the installation, a partition must be provided in the phases in the permanent electrical installation in accordance with the installation regulations.

20.10 Fitted units

This is where you can find information about safe installation.

ATTENTION

If the appliance is installed behind a decorative panel, this may cause it to overheat.

- ▶ Do not install the appliance behind a decorative panel.

The fitted unit must not have a rear wall behind the appliance.

The minimum distance between the wall and the cabinet base or back wall of the cabinet that is situated above must be complied with.

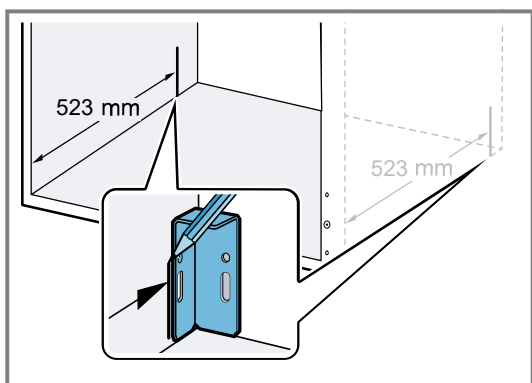
Observe the installation instructions for the appliance installed above.

If no intermediate floor is possible above the appliance or above the oven, install tilt protection for the appliance. Suitable tilt protection can be obtained from customer service, on our website or in the online shop.

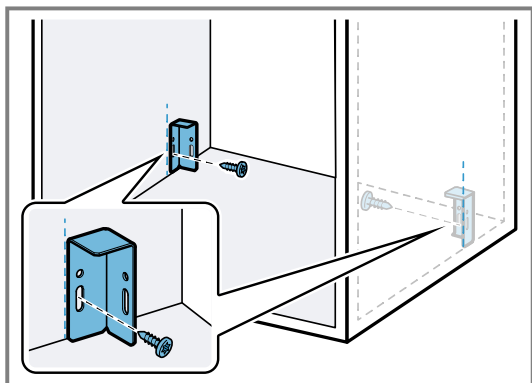
20.11 Installation

Installing anti-tip devices

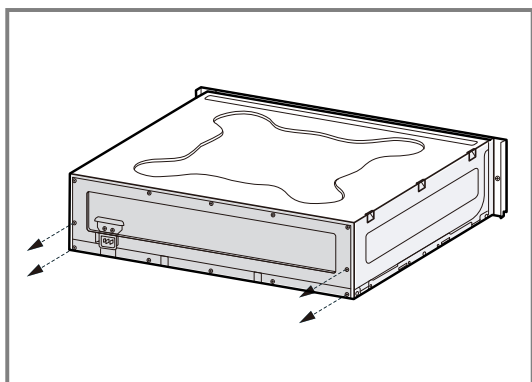
1. Measure 523 mm from the front edge of the fitted unit and mark the inside walls of the fitted unit on both sides.



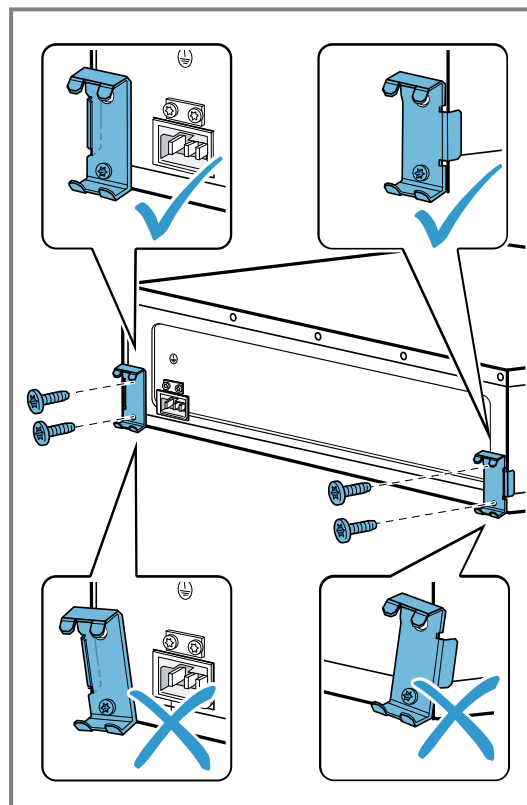
2. Screw into the two brackets behind the mark with two M4*15 screws through the slotted holes.



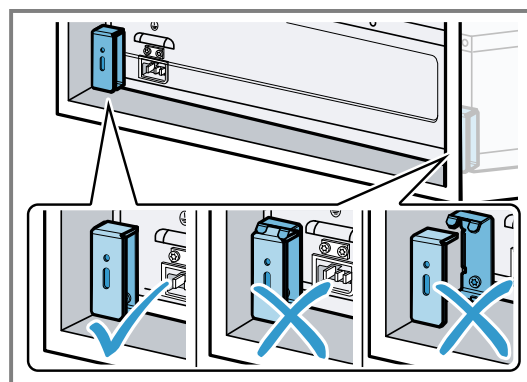
3. Place the appliance on a level surface.
4. Unscrew the four lower screws on the back of the appliance.



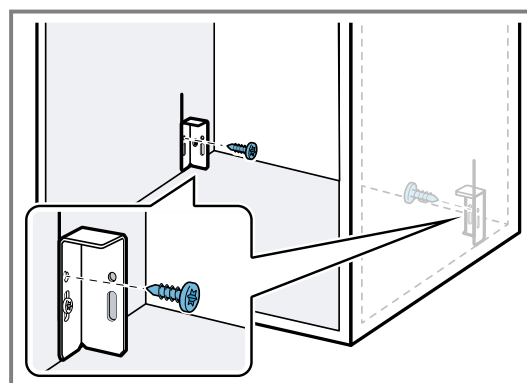
5. Fasten each of the two metal brackets to the back of the appliance with two M4*9 screws.
 - Make sure the metal brackets are aligned accurately with the edge of the appliance.



6. Push the appliance into the fitted unit and check whether the anti-tip devices are engaged.



7. If necessary, correct the position of the brackets using the slotted holes.
8. Finally, tighten the brackets in the fitted unit.



9. Plug the power cable fully into the appliance.

10. Push the appliance into the fitted unit.
11. Remove the adhesive strip from the front stop plates.
12. Carefully turn on the appliance and check whether the anti-tip devices are working.

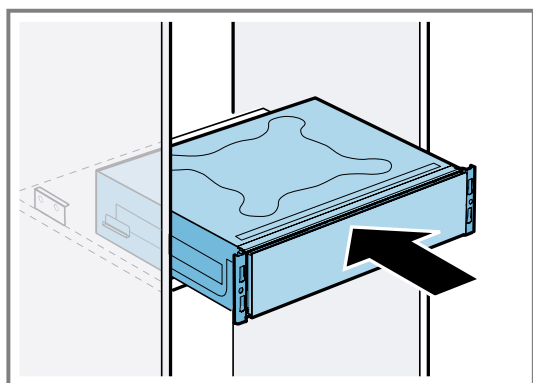
Installing the appliance

⚠ WARNING – Risk of injury!

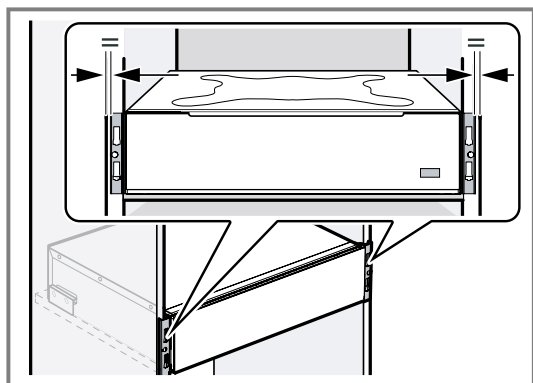
When the door is opened, the appliance may tip over.

- ▶ In the case of installation without an intermediate floor, weigh down the appliance with a suitable weight before opening.

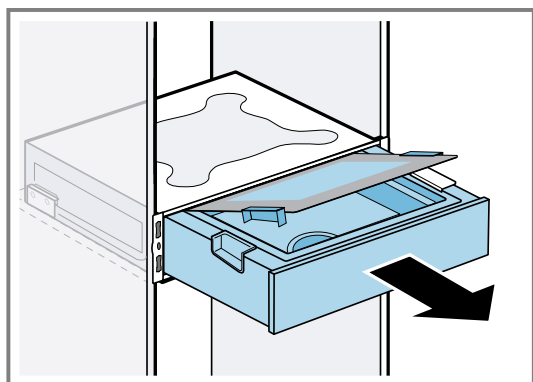
1. Plug the power cable fully into the appliance.
2. Push the appliance into the fitted unit.
 - ▶ Avoid pinching the power cable.



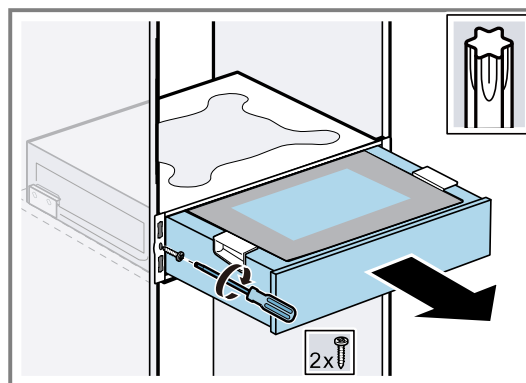
3. Centre the appliance.



4. Remove the adhesive strip from the front stop plates.
5. Open the drawer carefully to check the anti-tip devices.



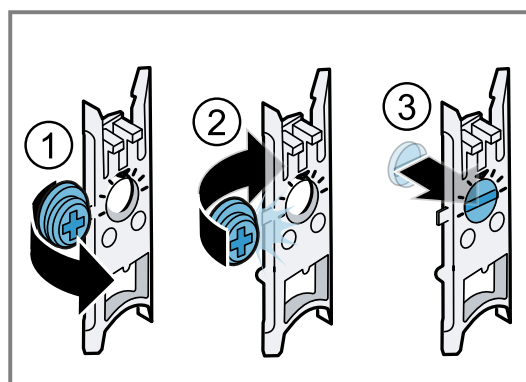
6. Screw the appliance into the fitted unit.



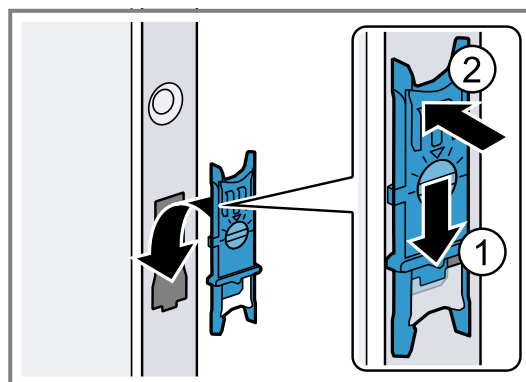
7. Plug the power cable into a socket with protective contacts.
The power cable must not touch the back or bottom of the appliance after installation.

Fitting the panels

1. Push the eccentric forwards from the fastening element ①.
2. Push the eccentric backwards from the fastening element ②.
- ✓ The eccentric stops.
3. Push the eccentric backwards into the fastening element ③.



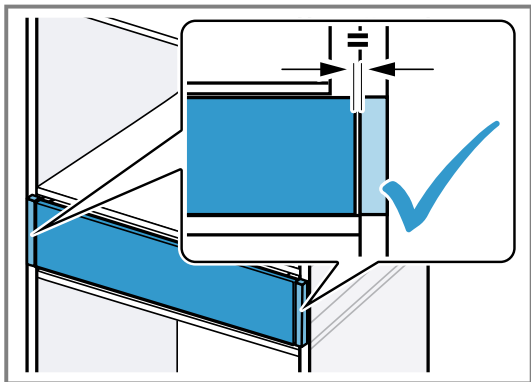
4. Hook the fastening elements into the openings at the bottom ① and push down ② until the fastening elements engage.



Insert the red fastening elements into the upper opening.
Insert the green fastening elements into the lower opening.

5. Remove the protective film from the panels.

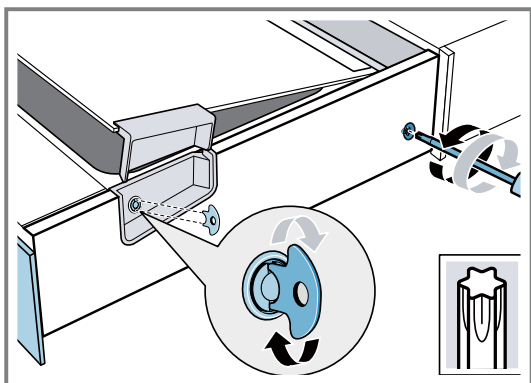
6. Fit the panels on both sides of the appliance.
7. Check the clearances of the panels.



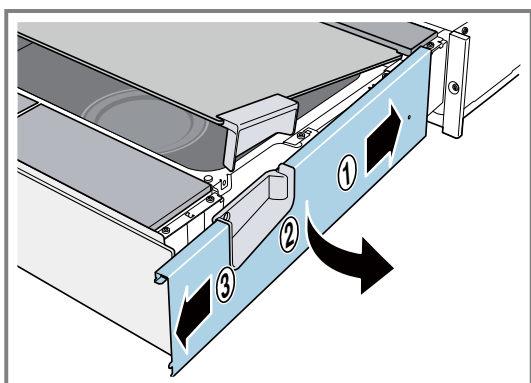
Adjusting the front panel of the appliance

Adjust the front panel of the appliance upwards or downwards as needed.

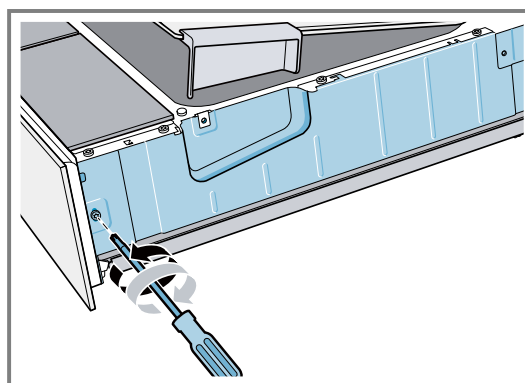
1. pull out the drawer and open the lid.
2. Remove the lid lock by screwing with the disassembling tool which is delivered together with the package (please store it), then unscrew one screw of the trim panel.



3. Remove the trim panel.



4. Loosen the screw on the front stop plate side without completely removing it. Adjust the front stop plate upwards or downwards



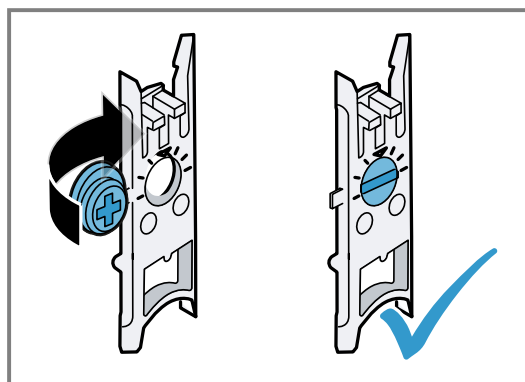
The maximum adjustment range is -2 to +1 mm.

5. Tighten the screws and replace the trim panel.

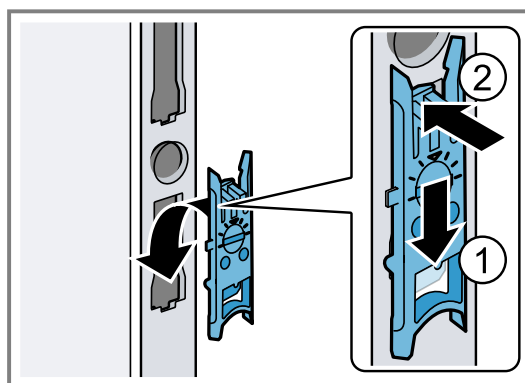
Attaching the fastening elements

In order to attach the panels, the four fastening elements must be fitted beforehand.

1. Fold together the fastening element.



2. Hook in the fastening element at the bottom and press down at the top until it is in place.

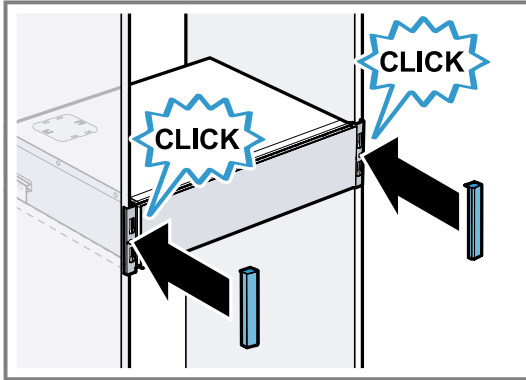


Attach the red fastening elements at the top.
Attach the green fastening elements at the bottom.

Attaching the panels

The two panels must be fitted to the fastening elements.

1. Insert the left- and right-hand panels until a clicking sound is heard.
 - When doing so, note that the sloped side is on the inside.



2. Check whether the left- and right-hand panels are vertically aligned.



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.



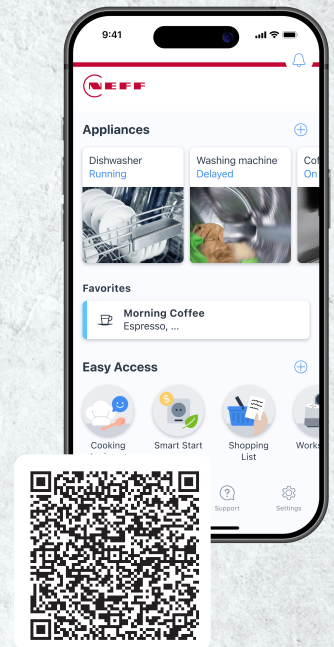
A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



Neff Home Connect app

Connect your home appliance today and enjoy the following benefits:

- **Control your steam-cooking drawer via the app and get helpful tips.**
- **Receive ideal settings for your dishes via the cooking assistants.**
- **Discover suitable recipes with a step-by-step guide.**



Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom



Register your product online
neff-home.com



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

8001354182 (051023) 01
bg, el, en