

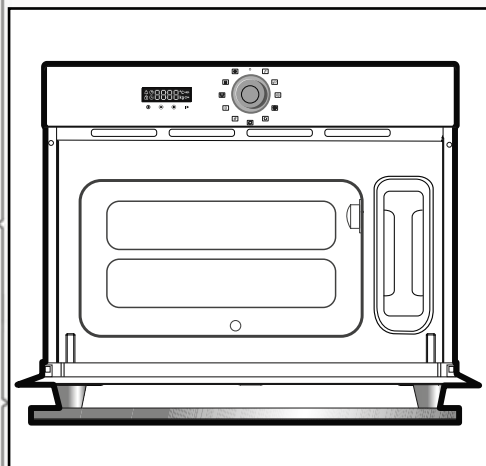
Brandt



UA

Інструкція з
експлуатації

Парова шафа

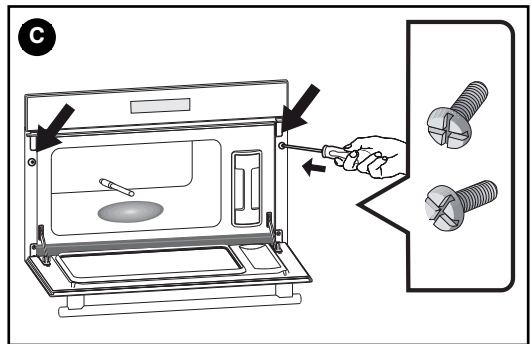
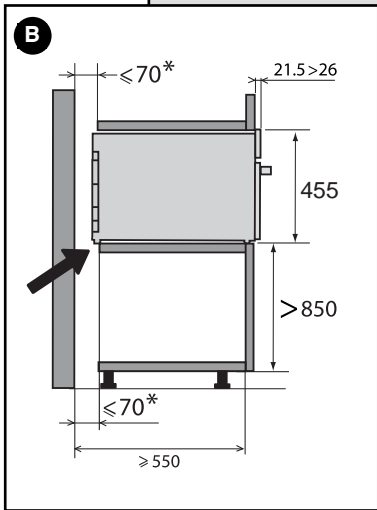
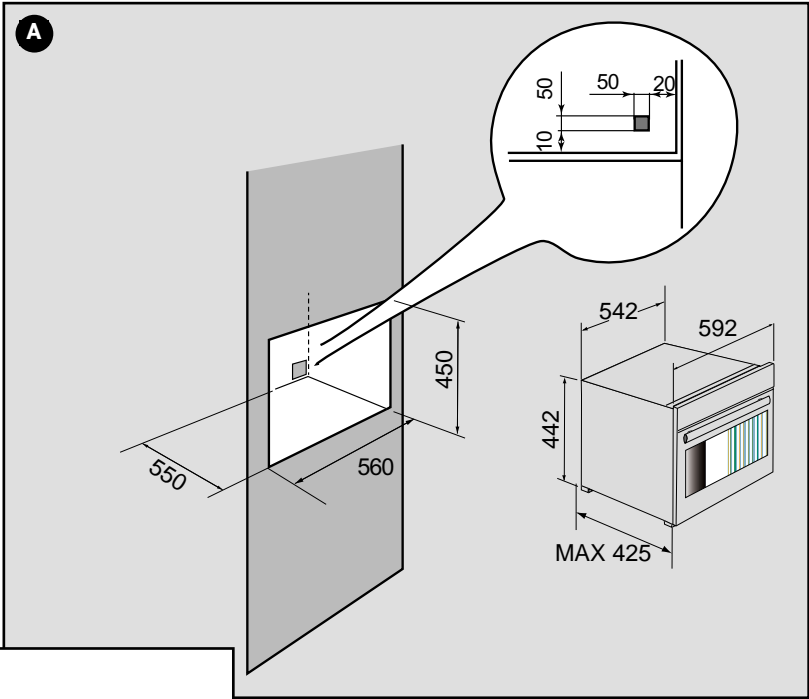


BKV6132X*

1



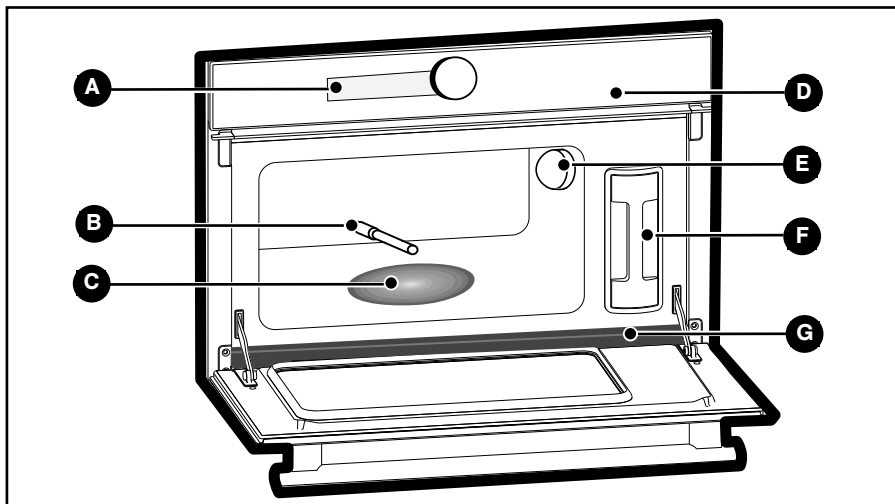
1.1



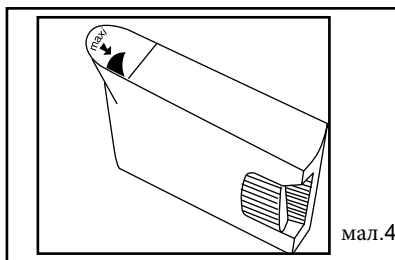
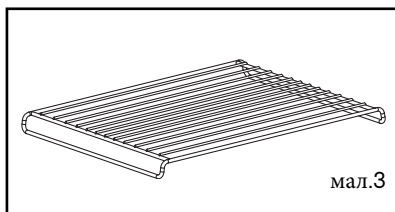
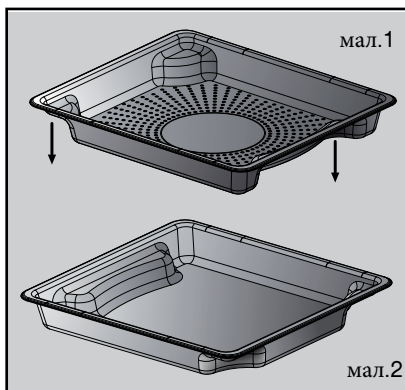
2



2.1



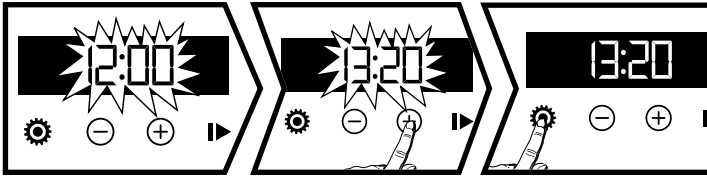
2.4



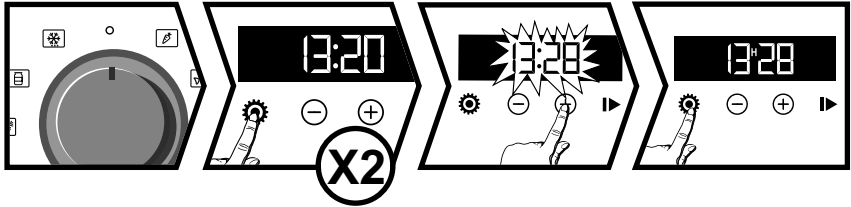
3



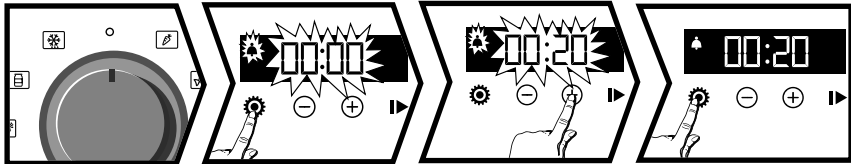
3.1



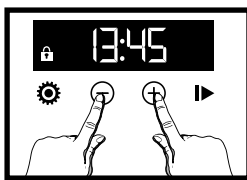
3.2



3.3



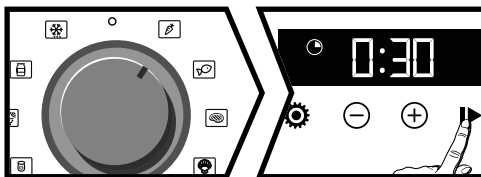
3.4



4

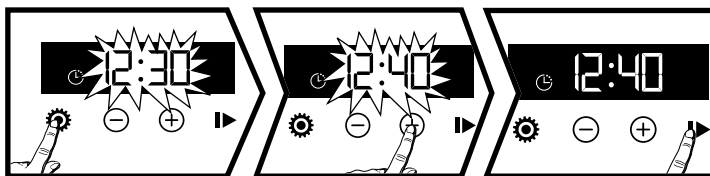


4.1

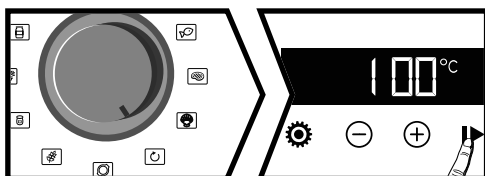


4

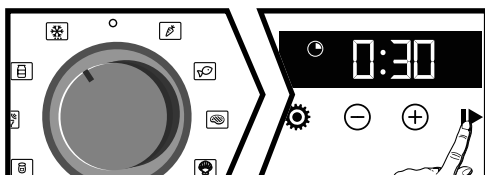
4.2



4.3



4.4



Шановний клієнте!

Дякуємо Вам за те, що Ви придбали продукт **BRANDT**.

Ми розробили та виготовили цей продукт з думкою про те, щоб він найкращим чином відповідав Вашому способу життя та Вашим очікуванням. У цей продукт ми вклали наші ноу-хау, інновації та пристрасть до улюбленої справи, які є нашими ключовими принципами вже більше 60 років.

Для того щоб наша продукція найкращим чином відповідала Вашим вимогам, наша служба підтримки клієнтів знаходиться у Вашому розпорядженні і готова відповісти на Ваші питання та пропозиції.

Відвідайте наш сайт **www.brandt.com**, де Ви знайдете інформацію про наші останні інновації, а також іншу корисну інформацію.

BRANDT з радістю пропонує Вам щоденну допомогу і сподівається, що Ви в повній мірі будете насолоджуватися своїм новим приладом.



Важливо: Перед використанням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації, щоб швидко ознайомитися з його роботою.

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ - УВАЖНО ОЗНАЙОМТЕСЯ З НИМИ І ЗБЕРЕЖІТЬ ДЛЯ ЗВЕРНЕННЯ ДО НИХ У МАЙБУТНЬОМУ

Дану інструкцію можна також завантажити на нашому сайті.



Даним приладом можуть користуватися діти старше 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або браком досвіду чи знань, тільки у тому випадку, якщо вони знаходяться під наглядом або отримали відповідні вказівки щодо експлуатації приладу від особи, відповідальної за їх безпеку. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям чистити та обслуговувати прилад без нагляду дорослих. Не залишайте дітей наодинці з приладом без нагляду.

ОБЕРЕЖНО:

Прилад та його відкриті частини під час роботи нагріваються. Не торкайтеся нагрівальних елементів всередині приладу. Не підпускайте дітей молодше 8 років до приладу і не залишайте їх наодинці з приладом без нагляду.

— Не використовуйте пароочишувачі.

— Не використовуйте грубі абразивні або гострі металеві губки для чищення скляних дверцят приладу, тому що вони можуть подряпати поверхню та призвести до розтріскування скла.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:

Перед заміною лампочки підсвічування переконайтеся в тому, що прилад від'єднаний від мережі, щоб уникнути ураження електрострумом.

Замінійте лампочку тільки після того, як прилад добре охолов. Щоб зняти плафон та лампочку, використовуйте гумові рукавички, які полегшать процес заміни.



Після установки приладу мережева вилка повинна бути доступна. Передбачте можливість відключення приладу від джерела живлення за допомогою мережевої вилки або шляхом встановлення перемикача на фіксовану електропроводку відповідно до правил установки.

Щоб уникнути небезпеки, пошкоджений кабель живлення може замінити тільки виробник, його сервісна служба або фахівець з аналогічною кваліфікацією.

- Розмістіть парову шафу в центрі ніші для вбудовування таким чином, щоб відстань між стінками приладу та стінками ніші була мінімум 10 мм.

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Матеріал або покриття меблів, в які вбудовується прилад, повинні бути стійкими до високих температур. Для більшої стійкості зафіксуйте прилад до меблів двома гвинтами через передбачені для цього отвори у бічних стійках.

Даний прилад призначений виключно для вбудовування у нішу кухонного гарнітура, як зазначено на монтажному кресленні. Даний прилад має бути встановлений на висоті більше 850 мм над підлогою. Щоб уникнути перегріву, не встановлюйте прилад за декоративними дверцятами.

Прилад під час роботи нагрівається. При відкритті дверцят приладу виходить гаряча пара. Не підпускайте дітей близько до приладу.

1



Установка

ВИБІР МІСЦЕРОЗТАШУВАННЯ ТА КРІПЛЕНЬ

Даний прилад повинен бути встановлений на висоті мінімум 850 мм від підлоги. Встановіть прилад у нішу кухонного гарнітура, як зазначено на кресленні (**мал. А**).

Якщо ніша відкрита, відстань між задньою стінкою приладу та стіною повинна бути не більше 70 мм* (**мал. В**).

Не використовуйте прилад відразу після переміщення з холодного приміщення в тепле (приблизно впродовж 1-2 годин), оскільки утворений конденсат може пошкодити прилад.

Розташуйте парову шафу в центрі ніші для вбудовування таким чином, щоб відстань між стінками приладу та стінками ніші дорівнювала мінімум 10 мм. Матеріал або покриття меблів, в які вбудовується піч, повинні бути стійкими до високих температур.

Просвердліть отвір 2 мм у стінці меблів, уникаючи розтріскування деревини. Для більшої стійкості прикріпіть парову шафу до меблів двома гвинтами через отвори, передбачені для цього в бічних стійках (**мал. С**).


Переконайтеся в наступному:

- електрична установка має достатню напругу:

(220-240 В_~, 16 ампер). Якщо для підключення приладу необхідно внести зміни в електропроводку Вашого житлового приміщення, зверніться до кваліфікованого електрика. Якщо в приладі виявлені які-небудь несправності, від'єднайте прилад від мережі та зніміть плавкі запобіжники з лінії підключення.



УВАГА:

Захисний дріт (жовто-зелений) підключається до клеми приладу , а також він має бути підключений до клеми заземлення електричного кола. Якщо прилад несправний, від'єднайте його від мережі або зніміть запобіжник з відповідної лінії підключення.



Увага:

Виробник не несе відповідальності у разі виникнення несправностей через відсутність заземлення або його неправильне встановлення.

ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ



Увага:

Підключення приладу можуть здійснювати тільки кваліфіковані фахівці.

Прилад повинен бути правильно встановлений у нішу, щоб забезпечити електричну безпеку. Електричні підключення повинні бути виконані перед установкою приладу в нішу.

При підключенні парової шафи використовуйте 3-жильний стандартний кабель перетином 1 мм² (фаза + нуль + земля), з'єднаний з мережею через стандартну розетку ICE 60083, або всеполярний вимикач, відповідно до правил установки.

2

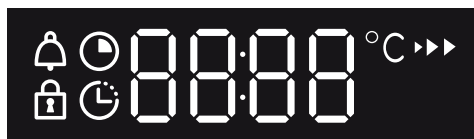


Опис приладу

2.1 ОПИС ПАРОВОЇ ШАФИ

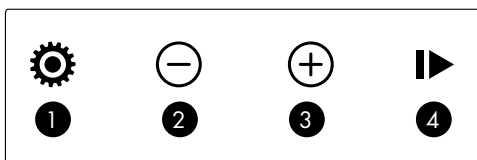
- A** Дисплей
- B** Водозабірна трубка
- C** Парогенератор
- D** Панель управління
- E** Лампочка
- F** Резервуар для води
- G** Жолоб для стоку рідини

2.2 ДИСПЛЕЙ



- Тривалість приготування
- Час закінчення приготування
- Блокування панелі управління
- Таймер
- Індикатор температури
- Індикатор попереднього нагріву

2.3 КНОПКИ УПРАВЛІННЯ



- 1 Налаштування годинника та тривалості приготування/Меню
- 2 Кнопка -
- 3 Кнопка +
- 4 Старт

2.4 АКСЕСУАРИ

• Деко для продуктів (мал.1)

Перфороване деко з нержавіючої сталі для продуктів. Продукти, які готуються на парі, не контактують з конденсованою рідиною.

• Піддон для збору конденсату (мал.2)

Піддон з нержавіючої сталі для збору конденсату.



Порада

Під час приготування поставте деко (мал.1) зверху на піддон (мал.2) у протилежному напрямку, щоб вони не були вставлені один в одного.

Для зберігання поставте деко (мал.1) зверху на піддон (мал.2) в одному напрямку, щоб вони були вставлені один в один.

• Решітка (мал.3)

Знімна решітка з нержавіючої сталі: її необхідно ставити у парову шафу.

• Знімний резервуар для води (мал.4)

Резервуар забезпечує незалежну подачу води у парову шафу.

Об'єм резервуара дорівнює майже 1 л (максимальний рівень).

3



Налаштування годинника

3.1 НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА

При увімкненні приладу на дисплеї блимає 12.00. Встановіть час за допомогою кнопок + та -.

Підтвердіть, натиснувши .

При відключенні електроенергії годинник блимає.

3.2 ЗМІНА ЧАСУ

Перемикач режимів повинен бути встановлений у положення 0.



Натисніть , з'явиться символ . Знову натисніть . Встановіть годинник за допомогою + або -.


Підтвердіть, натиснувши .

Налаштування зберігається автоматично через 1 хвилину 30 секунд.

3.3 ТАЙМЕР

Дану функцію можна використовувати, тільки якщо прилад вимкнений.

Натисніть кнопку ; з'являється символ . Блімає таймер зворотнього відліку. Встановіть таймер зворотнього відліку за допомогою кнопок + та -.



Натисніть , щоб підтвердити свій вибір.

Таймер починає відлік.

Після закінчення часу лунає звуковий сигнал. Щоб зупинити сигнал, натисніть будь-яку кнопку. На дисплеї відображається годинник.

Примітка: Ви можете змінити або скасувати налаштування таймера в будь-який час. Для скасування таймера поверніться в меню таймера та встановіть значення на 00:00. Якщо ви не підтвердите налаштування, воно зберігається автоматично через кілька секунд.

3.4 БЛОКУВАННЯ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

Натисніть одночасно + та -, поки на дисплеї не з'явиться символ . Для розблокування натисніть + та -, поки на дисплеї не згасне .

4



Приготування

ПРИНЦИП РОБОТИ ПАРОВОЇ ШАФИ

Вода з резервуара потрапляє в камеру приладу по трубці. При контакті з гарячою поверхнею дна внутрішньої камери парової шафи вода за рахунок парогенератора перетворюється на пару: під час приготування страв немає необхідності додавати воду.

Щоб **ПРАВИЛЬНЕ ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ**, ваша парова шафа оснащена спеціальним посудом для досягнення ідеальних результатів приготування.

ВИКОРИСТАННЯ РЕЗЕРВУАРА

Перед початком приготування ви **ПОВИННІ** наповнити резервуар водою до максимальної позначки. Вставте резервуар у спеціально призначене для нього місце ДО УПОРУ, поки не почуєте КЛАЦАННЯ.

У разі виникнення проблеми з водяним контуром у процесі приготування, з'являється символ «немає води» і лунає звуковий сигнал. Ця помилка відноситься до:

- порожнього резервуару;
- неправильно встановленого резервуару.

Після перевірки цих двох пунктів процес приготування буде автоматично відновлено одразу після закриття дверцят приладу.



Увага!

У процесі роботи прилад нагрівається. При відкритті дверцят приладу з нього виходить гаряча пара. Тримайте дітей подалі від приладу.

4.1 ШВИДКЕ ПРИГОТУВАННЯ


- **Ваша парова шафа має 9 автоматичних програм приготування на парі (див. розділ "Опис програми").**






- **Функція вибору налаштувань вручну** 

- **Функція розморожування** 

За допомогою поворотного регулятора оберіть необхідну страву.

Показники температури блимають. Залежно від обраної страви відображається тривалість приготування. Тривалість приготування можна змінити за допомогою кнопок + та -. Підтвердіть, натиснувши кнопку ; починається приготування, і таймер починає зворотний відлік.

4.2 ВІДСТРОЧЕНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Оберіть програму приготування. У разі необхідності змініть тривалість приготування. Натисніть кнопку ; блимає символ часу закінчення приготування, що означає, що ви можете його встановити . Для цього використовуйте кнопки + та -. Підтвердіть, натиснувши кнопку .




Обережно!

Щоб не зіпсувати страву, не відчиняйте дверцята приладу під час приготування.



ЗМІНА ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТУВАННЯ

Ви можете змінити тривалість приготування безпосередньо під час приготування страви.

Для цього натисніть кнопку  та внесіть зміни за допомогою кнопок + та -.

СКАСУВАННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ

Ви можете зупинити процес приготування у будь-який час, встановивши поворотний регулятор у положення "0".

Якщо генерація пари ще не почалася (приблизно 1 хвилина), парова шафа відразу ж припиняє працювати, загоряється дисплей тривалості приготування.

Якщо генерація пари вже почалася, тривалість приготування на дисплеї змінюється на 3 хвилини; починається зворотний відлік, пара зникає до відкриття дверцят.

ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

На дисплеї відображається 0:00. Лунають короткі звукові сигнали протягом 10 хвилин.

Щоб зупинити сигнали, встановіть поворотний регулятор у положення 0.












Увага!

Після кожного циклу приготування ЗАВЖДИ спорожняйте резервуар для води.




ОПИС АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ


ПРОГРАМИ	Запрограмована тривалість	Мінімальне налаштування тривалості	Максимальне налаштування тривалості
 Овочі	20 хвилин	5 хвилин	1 година
 Риба	15 хвилин	5 хвилин	1 година
 М'ясо	50 хвилин	5 хвилин	1 година
 Морепродукти	10 хвилин	5 хвилин	1 година
 Напівфабрикати	10 хвилин	5 хвилин	1 година
 Каші	20 хвилин	5 хвилин	1 година
 Йогурт	7 годин	5 хвилин	10 годин
 Розігрів	20 хвилин	5 хвилин	1 година
 Консервування	25 хвилин	5 хвилин	1 година


**6.3 ВИБІР НАЛАШТУВАНЬ ВРУЧНУ**

За допомогою цієї функції ви можете обрати температуру та тривалість приготування в залежності від продукту (див. таблицю на наступній сторінці).

Встановіть поворотний регулятор у положення .

Дисплей температури блимає, на ньому відображається рекомендована тривалість приготування. Див. таблицю "Вибір налаштувань вручну" на наступній сторінці.

Встановіть бажану температуру та підтвердіть, натиснувши кнопку ; починається процес приготування, на дисплеї відображається його тривалість.

Ви можете змінити тривалість приготування та температуру, натиснувши кнопку , використовуючи кнопки + та -.





ПРОДУКТИ у будь-якій кількості		ТРИВАЛІСТЬ	°C	ПІДГОТОВКА	ПРИМІТКА
ОВОЧІ	Артишоки (маленькі)	40 - 45 хвилин	100	переверніть артишоки у деко догори ногами; якщо використовуєте тільки верхню частину, скоротіть тривалість маленькими суцвіттями тонкими кружечками тонкими кружечками кубиками тонкими смужками брюссельська капуста цвітна капуста білокачанна капуста, шинкована кружечками кружечками перемішайте в процесі приготування (Заморожений і свіжий) видаліть серцевину, розріжте вздовж розріжте навпіл розріжте навпіл кубиками / розріжте навпіл поріzana кружечками цілком	<ul style="list-style-type: none"> • Тривалість залежить від типу, розміру та свіжості овочів. Дотримуйтесь рекомендації у графі "Підготовка". • Щоб перевірити ступінь приготування, вставте кінчик ножа в найтовстішу частину овоча. Якщо нож входить м' яко, страва готова.
	Спаржа	35 - 40 хвилин	100		
	і	18 хвилин	100		
	ва	20 - 22 хвилин	100		
	ера	25 - 30 хвилин	100		
	Гарбуз	15 - 20 хвилин	100		
	и	15 хвилин	100		
		30 - 35 хвилин	100		
		22 хвилини			
		30 - 35 хвилин			
	Китайські артишоки	10 - 15 хвилин	100		
		20 хвилин	100		
	Шпинат	20 хвилин	100		
	і	35 хвилин	100		
	30 хвилин	100			
	22 хвилин	100			
Стручкова квасоля	30 - 35 хвилин	100			
і	15 - 20 хвилин	100			
Свіжий горошок	20 - 25 хвилин	100			
Зелена цибуля	25 хвилин	100			
	25 хвилин	100			
Картопля	40 - 45 хвилин	100			
МОРЕПРОДУКТИ	інці	10 - 12 хвилин	90	з приправами	<ul style="list-style-type: none"> • Покладіть гребінці в скляну тарілку та на решітку, додайте трави. • Покладіть молюсків на морські водорості.
	Мідії/ молюски	20 - 25 хвилин	95	з	
	и	25 хвилин	95	/	
	и	30 - 35 хвилин	95	в залежності від ваги	
	и	12-15 хвилин	90	/	
ФРУКТИ ПУДИНГИ	ука/ / і	10 - 15 хвилин	90	цілі, очищені від шкірки	<ul style="list-style-type: none"> • Тривалість залежить від стиглості фруктів
	Джем	25 хвилин	95	нарізані смужками фрукти	
	и	10 хвилин	90	у рамекінах	




	ПРОДУКТИ у будь-якій кількості	ТРИВАЛІСТЬ	°C	ПІДГОТОВКА	ПРИМІТКИ
РИБА	Щука	25-30 хвилин	85	цілком (1 кг)	<ul style="list-style-type: none"> • *Стейки: круглі шматочки риби товщиною 2-3 см (180/200 г) на особу • Тільки дуже свіжа риба. • Покладіть рибу цілком на деко або на лавровий лист, фенхель або інші трави • По закінченню приготування зніміть шкірку, вона знімається дуже легко.
	Тріска/хек	13-15 хвилин	85	стейки (180 г)*	
	Морський лящ	20-25 хвилин	85	цілком (1 кг)	
	Морський окунь	15 хвилин	75	філе	
	Оселедець	20 хвилин	85	цілком (200 г)	
	Сайда/минтай	15-20 хвилин	85	стейки (180 г)	
	Морський чорт	15 хвилин	80	в залежності від товщини	
	Скумбрія	20 хвилин	85	цілком (250 г)	
	Мерланг/Тріска	15 хвилин	75	філе	
	Скат	25-30 хвилин	80		
	Золотиста барабулька	15 хвилин	80	цілком (200 г)	
	Морський язик	10 хвилин	75	філе	
	Катран	20 хвилин	85	товсті стейки (6 - 10 см у довжину)	
Лосось	15-20 хвилин	85	стейки (180/200 г)		
Тунець	20-25 хвилин	100	стейки (180/200 г)		
Форель цілком (1 кг)	20-25 хвилин	100	цілком (200 г) 13 - 15 хвилин		
М'ЯСО	Свинина (вирізка)	25 хвилин	100	Курячі стегна: 35-40 хвилин Смажена індичка: 50 - 60 хвилин Сосиски Морта 400 г	<ul style="list-style-type: none"> • Потім підрум'яньте на грилі в іншому посуді.
	Птиця (грудинка)	20-25 хвилин	100		
	(фарширована)	25 хвилин	95		
	Сосиски	20 хвилин	90		
	Кров'яна ковбаса/ Ліверна ковбаса	10-15 хвилин	90		
ЯЙЦЯ	Дуже свіжі яйця, які зберігалися при кімнатній температурі	7 хвилин	100	<u>Варені</u> : покладіть на решітку.	
		8 хвилин	100	<u>Всмятку</u> : покладіть на решітку.	
		10-12 хвилин	100	<u>Вкруту</u>	
		5-6 хвилин	100	<u>Смажені</u> : розбийте в окрему ємність, поставте на решітку і накрийте харчовою плівкою.	
			90	<u>Сковорідка</u> : див.рецепти.	
РИС, ПАСТА, КРУПИ	Насипте прямо в деко, залийте водою або молоком. Накрийте фольгою, щоб запобігти потраплянню крапель води.				
	Рисовий пудинг	30 хвилин	100	100 г промитого рису - 200 мл молока - 2 ст.л. цукру	<ul style="list-style-type: none"> • По закінченню приготування збийте виделкою.
Крупи	20 хвилин	100	200 г (1/4 л води)		



6.4 РОЗМОРОЖУВАННЯ

Встановіть поворотний регулятор у положення . Дисплей блимає. Ви можете змінити тривалість розморожування. Для цього натисніть кнопку  та змініть налаштування за допомогою кнопок + та -.

Підтвердіть за допомогою кнопки ; починається процес розморожування, на дисплеї відображається зворотній відлік.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОЗМОРОЖУВАННЯ

ОВОЧІ	в кульках (шпинат, тощо)	покладіть на деко	25 хвилин
	в упаковці	покладіть на деко	40/45 хвилин
РИБА	Форель (цілком)	покладіть на деко	30 хвилин
	Філе лосося	покладіть на деко, переверніть у середині цикла	25 хвилин
	Філе (у плівці)	покладіть на деко	15/20 хвилин в залежності від товщини
	Креветки	покладіть на деко	10/12 хвилин
М'ЯСО	Курячі стегна	покладіть на деко, переверніть у середині цикла	40/45 хвилин
	Курячі грудки (у плівці)		25 хвилин
	Сосиски	покладіть на деко	25 хвилин
	Котлети (свинина, телятина, тощо)	покладіть на деко, накрийте плівкою, переверніть у середині цикла	25/30 хвилин
	Печінка кубиками (на шпажках)	переверніть у середині цикла	55/60 хвилин
ФРУКТИ	Суміш червоних ягід	покладіть на деко	15 хвилин
	Джем (яблука, тощо)	накрийте плівкою	35/40 хвилин
ВИПІЧКА ТА ПИРОГИ	Пончики	покладіть на решітку в упаковці	15 хвилин
	Круасан з шоколадом	покладіть на решітку в упаковці	15 хвилин



7



Налаштування

МЕНЮ НАЛАШТУВАНЬ

Ви можете встановити різні настройки приладу. Для цього:

Натискайте , поки на дисплеї не з'явиться "MENU" для доступу до налаштувань. Знову натисніть  для перемикання між різними налаштуваннями. Активуйте або деактивуйте різні параметри за допомогою кнопок + та -; див. таблицю нижче.

	Активувати/ деактивувати звукові сигнали натискання кнопок.
	Активувати/ деактивувати демонстраційний режим.

8



Чищення та догляд

Обережно!

Перш ніж виконувати будь-яке чищення внутрішньої камери приладу, переконайтеся в тому, що прилад вимкнений. Перш ніж дістати з приладу аксесуари, дайте приладу повністю охолонути та переконайтеся в тому, що прилад від'єднаний від електромережі.

Увага!

Не використовуйте абразивні м'ючі, засоби, грубі або металеві губки для чищення скла дверцят, тому що вони можуть подряпати поверхню скла або привести до появи тріщин.

ЧИЩЕННЯ ВНУТРІШНІХ ПОВЕРХОНЬ

Використовуйте м'яку тканину, змочену в рідині для миття вікон. Не використовуйте абразивні чистячі засоби або металеві губки.

ЧИЩЕННЯ АКСЕСУАРІВ

Мийте аксесуари у посудомийній машині або вручну з додаванням невеликої кількості м'ючого засобу. Якщо аксесуари дуже брудні, замочіть їх.

Чищення внутрішньої камери (після кожного використання)

Після того як парогенератор охолоне, витріть внутрішню камеру приладу сухою тканинною серветкою. Залиште відкритою дверцята приладу, щоб провітрити внутрішню камеру.

Чищення водозабірної трубки (раз на місяць)

Відкрутіть та зніміть водозабірну трубку. Видаліть вапняний наліт, який міг утворитися всередині (за допомогою тонкого гострого предмета, наприклад, тонкої викрутки або в'язальної спиці).

Чищення парогенератора (раз на місяць)

Налийте 1/2 склянки білого спиртового оцту на генератор.

Залиште на кілька хвилин, потім сполосніть водою.

Не використовуйте губки, абразивні порошки або очищувач для кавоварки.

Чищення жолобу для стоку рідини

Підніміть жолоб догори та зніміть його. Витріть його та знову встановіть на місце, зафіксувавши у трьох спеціальних виїмках.

Деякі проблеми Ви можете усунути самостійно:

Дисплей не загоряється. Перевірте, чи правильно прилад підключений до електромережі та чи справний запобіжник.

У процесі приготування вода або пара виходять через дверцята. Перевірте, чи добре закриті дверцята приладу.

Лампочка підсвічування не горить. Замініть лампочку або запобіжник. Перевірте, чи правильно прилад підключений до електромережі.

Парова шафа не нагрівається. Перевірте, чи правильно прилад підключений до електромережі. Перевірте, чи не встановлений "Демо-режим" (див. "Меню налаштувань").

Якщо несправність не вдалося усунути, зверніться до сервісної служби.



ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

Упаковка даного приладу підлягає повторній переробці. Викидаючи її в муніципальні контейнери, призначені для цієї мети, Ви зможете взяти участь в їх утилізації і таким чином зробити свій внесок у захист навколишнього середовища.



Ваш прилад також містить велику кількість матеріалів, які підлягають повторній переробці. Даний символ означає, що прилад не можна утилізувати разом з іншими побутовими відходами.

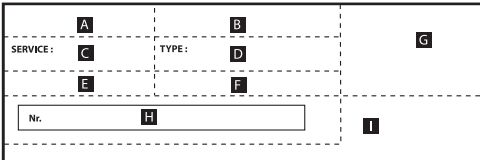
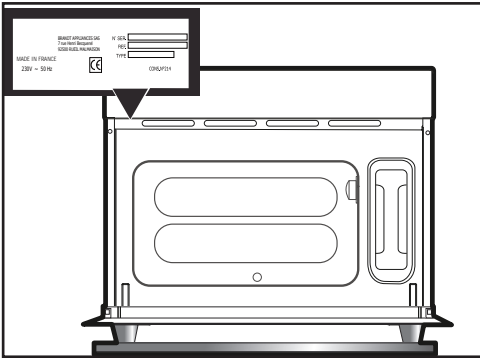
Таким чином, повторна переробка приладу, організована Вашим виробником, буде здійснюватися в оптимальних умовах та відповідно до Європейської Директиви 2002/96/ЄС про утилізацію відходів електричного та електронного обладнання. Зверніться до місцевої влади або до свого дилера, щоб дізнатися адресу найближчого пункту прийому обладнання.

Дякуємо Вам за участь у захисті навколишнього середовища!



СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Технічне обслуговування приладу має здійснюватися кваліфікованим фахівцем, що має дозвіл на роботу з товарами даного бренду. При зверненні до сервісної служби вкажіть повні дані Вашого приладу (модель, тип, серійний номер), щоб ми могли швидше обробити Ваше замовлення. Ці відомості вказані на табличці на Вашому приладі.



B: Модель

C: Сервісна інформація

H: Серійний номер

ОРИГІНАЛЬНІ ЗАПЧАСТИНИ

При технічному обслуговуванні вимагайте використовувати виключно сертифіковані оригінальні запасні частини.



РЕЗУЛЬТАТИ ЕКСПЛУАТАЦІЙНИХ ВИПРОБУВАНЬ
ВПЛИВ ПАРИ: за стандартом
ІЕС 60350-1 Розділ 8

Брокколи	100% пари	500 г	18 хвилин, блюдо 1 всередині блюда 2
Заморожений горошок	100% пари	1000 г	27 хвилин, блюдо 1 всередині блюда 2

