

Aby gotowanie sprawiało tyle samo radości co jedzenie...

...należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Wówczas będą mogli Państwo wykorzystać wszystkie możliwości techniczne parowara.

Zapoznają się Państwo z ważnymi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa i poznają poszczególne części urządzenia. Pokażemy krok po kroku sposób obsługi, który jest bardzo prosty.

W tabelach znajdują się ustawienia i wysokości wsunięcia dla wielu znanych potraw. Wszystkie te ustawienia zostały przetestowane w naszym studiu gotowania.

W przypadku drobnych zakłóceń, tutaj znajdą Państwo sposób na ich samodzielne usunięcie.

Szczegółowy spis treści pomoże Państwu szybko odnaleźć szukane informacje.

Życzymy smacznego.

Instrukcja obsługi

HBC24D553.

pl

9000 349 211

Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4
Przyczyny uszkodzeń	5
Nowe urządzenie	7
Pulpit obsługi	7
Tryby pracy	8
Komora gotowania i wyposażenie	8
Zbiornik na wodę	10
Automatyczna kalibracja	11
Przed pierwszym użyciem	12
Nastawianie godziny	12
Ustawianie zakresu twardości wody	12
Czyszczenie	13
Obsługa urządzenia	14
Włączanie urządzenia	14
Wyłączenie urządzenia	14
Po każdym użyciu	15
Ustawianie funkcji zegara	16
Nastawianie minutnika	16
Ustawianie czasu trwania	17
Przesunięcie czasu zakończenia	18
Ustawianie godziny	20
Programy automatyczne	21
Ustawianie programu	21
Wskazówki dotyczące programów	22
Tabela programów	24
Zabezpieczenie przed dziećmi	27

Spis treści

Ustawienia podstawowe	27
Konserwacja i czyszczenie	29
Środki czyszczące	30
Odkamienianie	31
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek urządzenia .	33
Czyszczenie przewodnic	34
Czyszczenie szyb w drzwiczkach	35
Usterka, co robić?	36
Wymiana żarówki w komorze piekarnika	39
Wymiana uszczelki drzwiczek	40
Serwis	41
Numer E i numer FD	41
Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska	42
Oszczędność energii	42
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	42
Tabele i porady	43
Warzywa	44
Dodatki i warzywa strączkowe	46
Mięso, drób, ryby	47
Dodatki do zup	49
Desery, owoce prażone	50
Rozmrażanie	51
Wyrastanie ciasta	53
Odsączanie soku	53
Wekowanie	54
Produkty mrożone	55

⚠ Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw.

Dorośli i dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru,

- jeśli nie pozwala im na to niesprawność fizyczna lub psychiczna
- lub jeśli ich wiedza i doświadczenie są niewystarczające, aby prawidłowo i bezpiecznie użytkować urządzenie.

Nigdy nie zezwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie dotykać gorących powierzchni urządzeń kuchennych ani gorących powierzchni w komorze gotowania. Ostrożnie otwierać drzwiczki komory gotowania. Uchodzi przez nie gorąca para. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Zagrożenie pożarem!

Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania.

Niebezpieczeństwo zwarcia!

Nie dopuścić do przycięcia kabla przyłączeniowego w gorących drzwiczkach urządzenia. Może dojść do stopienia izolacji przewodu.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Opary alkoholowe mogą zapalić się w komorze gotowania. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych alkoholi oraz ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.

Gorąca komora gotowania

Gorące wyposażenie

Niebezpieczeństwo poparzenia!
Do wyjmowania gorącego wyposażenia z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

Gorąca woda

Niebezpieczeństwo poparzenia!
Czyszczenia nie wolno przeprowadzać tuż po wyłączeniu urządzenia. Woda w misie parownika może być jeszcze gorąca. Należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonych pracowników serwisu.

Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej lub wyciągnąć wtyczkę z gniazda. Skontaktować się z serwisem.

Przyczyny uszkodzeń

Nic nie stawiać na dno komory gotowania

Bezpośrednio na dnie komory gotowania nie wolno niczego ustawiać. Nie wolno wykładać go folią aluminiową. Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.

Na dnie komory gotowania i w misie parownika nic się nie może znajdować. Naczynia należy zawsze stawiać na ruszcie lub w perforowanych pojemnikach do gotowania.

Folia aluminiowa

Folia aluminiowa w komorze piekarnika nie może dotykać szyby w drzwiczkach. Może to spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.

Naczynia

Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

Nie należy stosować naczyń ze śladami rdzy. Nawet najmniejsze ślady rdzy mogą prowadzić do korozji w komorze gotowania.

Gotowanie na parze w perforowanym pojemniku

W przypadku gotowania na parze w perforowanych pojemnikach zawsze należy wsunąć pod spód pojemnik nieperforowany. Wyłapuje ona powstające skropliny.

Wilgotne produkty

Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze gotowania. Mogą one spowodować korozję w komorze.

Silnie zabrudzone uszczelki drzwiczek

Jeśli uszczelka drzwiczek jest mocno zabrudzona, drzwiczki nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Zawsze dbać o czystość uszczelki drzwiczek, a w razie konieczności wymienić ją.

Drzwiczki urządzenia jako powierzchnia do odstawiania

Niczego stawiać na otwarte drzwiczki urządzenia. Może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Transport urządzenia

Nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Uchwyt drzwiczek może się oderwać.

Konserwacja i czyszczenie

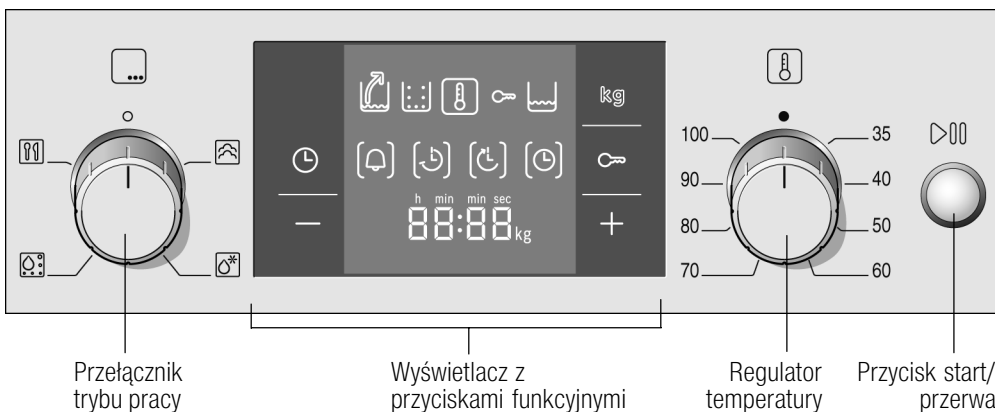
Komorą gotowania wykonana jest ze stali nierdzewnej najwyższej jakości. Niewłaściwa konserwacja może prowadzić do korozji w komorze gotowania. Należy przestrzegać zaleceń dotyczących konserwacji i czyszczenia zawartych w instrukcji obsługi. Gdy tylko komora gotowania ostygnie, należy usunąć zanieczyszczenia.








Nowe urządzenie

Niniejszy rozdział zawiera informacje o:

- pulpicie obsługi
- trybach pracy
- komorze gotowania i wyposażeniu

Pulpit obsługi







Element obsługi	Zastosowanie
Przełącznik trybu pracy	 Włączanie i wyłączenie urządzenia Wybór trybu pracy
Przyciski funkcyjne	 Wybór funkcji zegara (patrz rozdział: Funkcje zegara).
	 Wprowadzanie wagi potrawy (patrz rozdział: Programy automatyczne).
	 Włączanie i wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi (patrz rozdział: Zabezpieczenie przed dziećmi)
	 Zmiana godziny, czasu trwania, wagi itp.
Regulator temperatury	 Wybór temperatury
Przycisk start/przerwa	 Krótkie naciśnięcie: włączanie i przerywanie (pauza) trybu pracy Długie naciśnięcie: wyłączenie trybu pracy

Chowane pokręta obsługi Przełącznik trybu pracy i regulator temperatury można schować. W celu ich schowania lub wysunięcia należy na nie nacisnąć.

Tryby pracy

Za pomocą przełącznika trybu pracy można ustawić następujące tryby pracy:

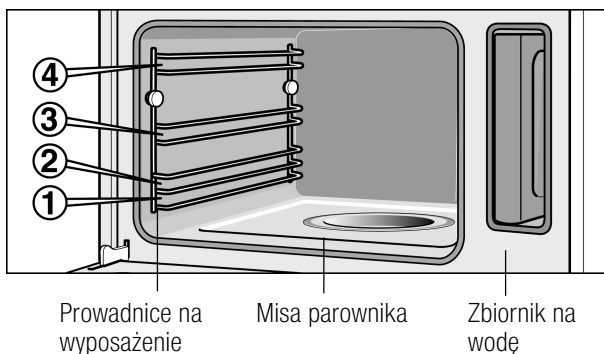
Tryby pracy	Zastosowanie
 Gotowanie na parze 35 - 100 °C	Do warzyw, ryb i dodatków, do odsączania soku z owoców i blanszowania. Do wyrastania ciasta (w temperaturze 35 °C). Potrawy są otoczone parą ze wszystkich stron
 Rozmrażanie 35 - 60 °C	Do warzyw, mięsa, ryb i owoców. Dzięki obecności wilgoci ciepło działa na potrawy delikatnie. Potrawy nie wysychają i zachowują swój kształt
 Odkamienianie	Do odkamieniania systemu wodnego i misy parownika (patrz rozdział: Odkamienianie)
 Programy automatyczne	Wybór wstępnie ustawionych programów (patrz rozdział: Programy automatyczne)

Komora gotowania i wyposażenie

Wyposażenie można wsunąć do komory gotowania na cztery wysokości. Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry.

Uwaga!

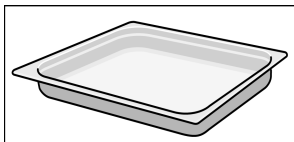
- Misa parownika nie może być przykryta. Na dnie komory gotowania nie wolno ustawiać żadnych naczyń.
- Nie umieszczać wyposażenia pomiędzy wysokościami wsunięcia, ponieważ może się przechylić.



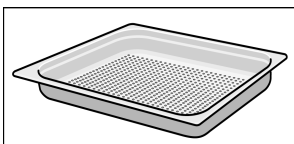
Wyposażenie

Należy używać wyłącznie wyposażenia dołączonego do urządzenia lub nabytego w punkcie serwisowym. Wyposażenie jest specjalnie dopasowane do urządzenia.

Urządzenie wyposażone jest w:



Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN 2/3, 40 mm głębokości
do wychwytywania skroplin podczas gotowania na parze i do gotowania ryżu, warzyw strączkowych oraz zbóż



Pojemnik do gotowania, perforowany, GN 2/3, 40 mm głębokości
do gotowania na parze całych ryb lub dużych ilości warzyw, do odsączania soku z owoców jagodowych itd.

Dodatkowe wyposażenie można nabyć w sklepach specjalistycznych:

Wyposażenie	Nr zamówieniowy
Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN 2/3, 40 mm głębokości	HEZ36D353
Pojemnik do gotowania, perforowany, GN 2/3, 40 mm głębokości	HEZ36D353G
Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN 2/3, 28 mm głębokości (blacha do pieczenia)	HEZ36D352
Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN 1/3, 40 mm głębokości	HEZ36D153
Pojemnik do gotowania, perforowany, GN 1/3, 40 mm głębokości	HEZ36D153G
Ruszt	HEZ36DR
Gąbka do czyszczenia	643 254
Środek do odkamieniania	311 138
Ściereczka z mikrofibry	460 770

Zbiornik na wodę

Po otwarciu drzwiczek urządzenia widać po prawej stronie zbiornik na wodę.

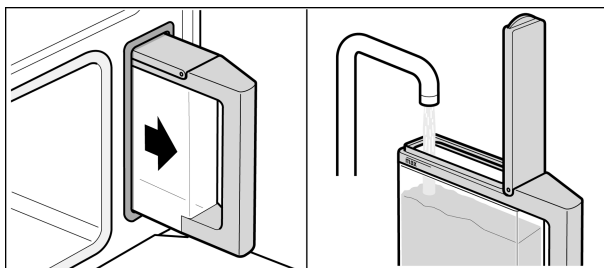
Zbiornik należy napełniać wyłącznie świeżą wodą z sieci wodociągowej lub dostępną w handlu wodą niegazowaną. Jeśli woda zawiera dużo wapnia, zalecamy używać wody zmiękczonej.

Jeśli woda z kranu zawiera dużo chloru ($> 40 \text{ mg/l}$), używać niegazowanej wody mineralnej o niskiej zawartości chloru. Informacje na temat wody z kranu można uzyskać w przedsiębiorstwie wodociągowym.

Przed pierwszym użyciem należy zwilżyć uszczelkę pokrywki zbiornika.

Uwaga!

Nie wolno wlewać wody destylowanej ani innych płynów do zbiornika na wodę. Można uszkodzić urządzenie.



Przed każdym użyciem

Przed każdym użyciem napełnić zbiornik wodą.


1. Napełnić zbiornik zimną wodą do oznaczenia "max".
2. Pokrywkę zbiornika zamknąć do zatrzaśnięcia.
3. Wsunąć zbiornik, aż zaskoczy na swoje miejsce.

Po każdym użyciu

Po każdym użyciu urządzenia należy opróżnić zbiornik na wodę.

1. Zbiornik na wodę wyciągnąć ostrożnie i nie przechylając z urządzenia, aby zapobiec skapywaniu wody z zaworu.
2. Wylać wodę.
3. Wytrzeć do sucha otwór wlewowy urządzenia oraz uszczelkę pokrywki zbiornika.

Wskazanie

Jeśli zbiornik na wodę jest pusty, rozlega się sygnał i pojawia się symbol . Praca urządzenia zostaje przerwana.

1. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Może uchodzić para.
2. Wyjąć zbiornik, napełnić wodą i ponownie włożyć do urządzenia.
3. Nacisnąć przycisk start.

Automatyczna kalibracja

Temperatura wrzenia wody zależy od ciśnienia powietrza. Podczas kalibracji urządzenie zostaje dopasowane do ciśnienia występującego w miejscu, w którym urządzenie się znajduje. Odbywa się to automatycznie w trakcie pierwszego gotowania na parze w temperaturze 100 °C. Wówczas powstaje więcej pary niż zwykle, i jest to normalny objaw.

Po przestawieniu urządzenia w inne miejsce

Aby urządzenie przystosowało się automatycznie do nowego miejsca ustawienia, należy przywrócić ustawienia fabryczne (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe).

Przed pierwszym użyciem

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- sposobu ustawiania godziny po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej
- zmiany, w razie potrzeby, zakresu twardości wody
- sposobu czyszczenia urządzenia przed pierwszym użyciem

Nastawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia, na wskaźniku świeci się symbol ☹ i **00:00**. Nastawić godzinę.

1. Nacisnąć przycisk ☹.
Na wskaźniku pojawia się godzina **12:00**.
2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić godzinę.

Po kilku sekundach ustawienia zegara zostaną zapisane.

Ustawianie zakresu twardości wody

Urządzenie należy odkamieniać w regularnych odstępach czasu. Tylko w ten sposób można zapobiec uszkodzeniu urządzenia.

Urządzenie automatycznie sygnalizuje, kiedy należy je odkamienić. Zakres twardości wody ustawiony jest fabrycznie na II. Jeśli woda jest twardsza lub bardziej miękka, należy tę wartość zmienić.

Sprawdzanie twardości wody



Twardość wody można sprawdzić przy pomocy załączonych pasków testowych lub uzyskać informacje na ten temat w przedsiębiorstwie wodociągowym.

Zmiękczona woda

Tylko w przypadku używania wyłącznie zmiękczonej wody nie trzeba przeprowadzać odkamieniania. Wówczas należy zmienić ustawienie twardości wody na "zmiękczona".


Zmiana zakresu twardości wody

Zakres twardości wody można zmienić w ustawieniach podstawowych, gdy urządzenie jest wyłączone.

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Przytrzymać przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się **c03**.
3. Tyle razy nacisnąć przycisk , aż pojawi się **c52**.
4. Nacisnąć przycisk **-** lub **+**, aby zmienić zakres twardości wody.

Możliwe wartości:

c50	zmiękczone	
c51	1-miękka	I
c52	2-średnia	II
c53	3-twarda	III
c54	4-bardzo twarda	IV



5. Przytrzymać przycisk , aby opuścić ustawienia podstawowe.

Zmiana została zapisana.

Czyszczenie

Przed pierwszym użyciem należy nagrzać pustą kuchenkę oraz wyczyścić wyposażenie.

Nagrzewanie urządzenia

1. Napełnić i wsunąć zbiornik na wodę.
2. Ustawić przełącznik trybu pracy na Gotowanie na parze .
3. Regulator temperatury ustawić na 100 °C.
4. Nacisnąć przycisk .

Urządzenie nagrzewa się do 100 °C i wyłącza się automatycznie po 20 minutach. Rozbrzmiewa sygnał.

5. Przełącznik trybu pracy i regulator temperatury obrócić z powrotem na pozycję 0, aby zakończyć tryb pracy.

Drzwiczki urządzenia pozostawić uchylone, aż urządzenie ostygnie.

Wstępne czyszczenie wyposażenia

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić wyposażenie wodą z płynem i zmywakiem.





Obsługa urządzenia

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:


- włączania i wyłączania urządzenia
- tego, o czym należy pamiętać po każdym użytkowaniu urządzenia

Włączanie urządzenia

1. Obrócić przełącznik trybów pracy na żądany tryb pracy.
2. Obrócić regulator temperatury, aby ustawić temperaturę.

Tryb pracy	Zakres temperatury
 Gotowanie na parze	35 - 100 °C
 Rozmrażanie	35 - 60 °C
 Odkamienianie	Obsługa, patrz rozdział: Odkamienianie
 Programy automatyczne	Obsługa, patrz rozdział: Programy automatyczne

Na wyświetlaczu pojawia się proponowany czas trwania.

3. Za pomocą przycisku **+** lub **-** ustawić czas trwania.
4. Nacisnąć przycisk . Urządzenie grzeje. Podczas gotowania na parze, czas trwania jest odliczany dopiero po upływie czasu nagrzewania.

Zmiana temperatury


W każdej chwili można zmienić temperaturę. W tym celu należy obrócić regulator temperatury.

Wyłączanie urządzenia





Niebezpieczeństwo poparzenia!
Przy otwieraniu drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. Po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwiczki.


Upłynął ustawiony czas trwania

Po upływie ustawionego czasu trwania urządzenie automatycznie się wyłączy. Rozbrzmiewa sygnał. Nacisnąć przycisk , aby wyłączyć sygnał.

Przełącznik trybów pracy i regulator temperatury obrócić z powrotem na pozycję o. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia.

Przerwa

Nacisnąć przycisk . Wentylator może pracować w dalszym ciągu. W celu uruchomienia nacisnąć przycisk .

Jeśli podczas pracy urządzenia drzwiczki zostaną otworzone, praca zostanie przerwana. W celu uruchomienia urządzenia należy zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk .

W przypadku zmiany ustawienia podstawowego "Kontynuacja po zamknięciu drzwiczek" na "automatycznie", nie ma potrzeby ponownego włączania urządzenia (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe).

Wyłączanie

Przełącznik trybów pracy i regulator temperatury obrócić z powrotem na pozycję o. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia.

Jeśli podczas pracy urządzenia drzwiczki zostaną otworzone, wentylator może nadal pracować.

Po każdym użyciu

Opróżnianie zbiornika na wodę

Należy opróżnić zbiornik na wodę. Dokładnie osuszyć uszczelkę na pokrywie zbiornika i otwór wlewowy urządzenia.

Nie suszyć zbiornika na wodę w gorącej komorze gotowania. Zbiornik zostanie uszkodzony.

Drzwiczki urządzenia pozostawić uchylone, aż urządzenie ostygnie.

Osuszanie komory gotowania



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Woda w misie parownika może być gorąca. Przed wytarciem jej poczekać, aż woda ostygnie.

Komorę gotowania i misę parownika przetrzeć dołączoną gąbką i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Jeśli na meblach lub uchwytach osadziły się skropliny, należy je wytrzeć suchą ściereczką.

Ustawianie funkcji zegara

Urządzenie ma zaprogramowane różne funkcje zegara. Za pomocą przycisku \ominus wywołać menu i wybrać żadaną funkcję. Dopóki świecą się wszystkie symbole zegara, można dokonać ustawień. Nawiasy [] oznaczają aktualnie wybraną funkcję zegara.

Ustawioną funkcję zegara można zmienić bezpośrednio za pomocą przycisku $+$ lub $-$, jeśli odpowiedni symbol czasu jest wzięty w nawias.

Tyle razy nacisnąć przycisk \ominus , aż odpowiedni symbol zostanie wzięty w nawias. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wskaźniku.

Odczytywanie funkcji zegara

Nastawianie minutnika

Minutnika można używać jak zegara funkcyjnego. Minutnik działa niezależnie od ustawień urządzenia. Minutnik ma swój własny sygnał. Dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie czasu trwania.

1. Nacisnąć przycisk \ominus .
Na wyświetlaczu świecą się symbole zegara, a symbol \triangle jest w nawiasie.
2. Za pomocą przycisku $+$ lub $-$ nastawić minutnik.
Wartość proponowana, przycisk $+$ = 10 minut
Wartość proponowana, przycisk $-$ = 5 minut

Po kilku sekundach ustawiony czas zostanie zapisany. Minutnik włącza się. Wyświetla się symbol [\triangle] oznaczający minutnik oraz upływający czas.

Za pomocą przycisku $+$ lub $-$ zmienić ustawienie minutnika. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

Rozbrzmiewa sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się 00:00. Za pomocą przycisku \ominus wyłączyć minutnik.

Za pomocą przycisku $-$ cofnąć ustawienie minutnika na 00:00. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

Zmiana ustawień minutnika

Po upływie czasu odliczanego przez minutnik

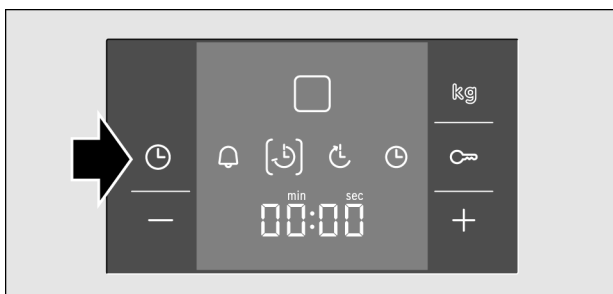
Kasowanie ustawień minutnika

Ustawianie czasu trwania

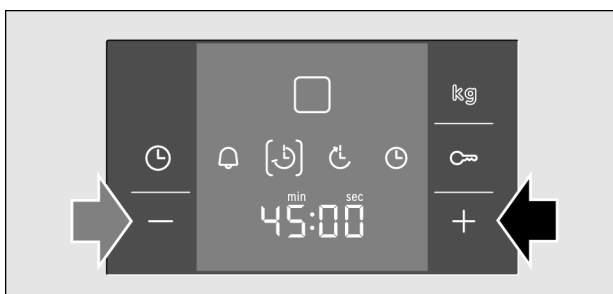
Czas trwania służy do ustawiania czasu gotowania potrawy. Po upływie ustawionego czasu trwania urządzenie automatycznie wyłącza się.

Przykład na rysunku: czas trwania 45 minut.

Założenie:
tryb pracy i temperatura są ustawione.




1. Tyle razy naciskać przycisk ☰, aż czas trwania [b] zostanie wzięty w nawias. Świecą się symbole zegara. Na wyświetlaczu pojawia się 00:00.



2. Za pomocą przycisku + lub - ustawić czas trwania.
Wartość proponowana, przycisk + = 30 minut
Wartość proponowana, przycisk - = 10 minut
3. Nacisnąć przycisk [b].
Urządzenie grzeje. Na wyświetlaczu widać upływ czasu trwania i świeci się symbol [b].
Podczas gotowania na parze, czas trwania jest odliczany dopiero po upływie czasu nagrzewania.


Zmiana ustawionego czasu trwania

Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić ustawiony czas trwania. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

Jeśli nastawiony jest minutnik, należy najpierw nacisnąć przycisk .

Upłynął ustawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Urządzenie przestaje grzać.

Nacisnąć przycisk  i ustawić przełącznik trybów pracy w pozycji zero. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia.

Przesunięcie czasu zakończenia

Czas, o którym potrawa ma być gotowa, można zmienić. Urządzenie włącza się automatycznie i wyłącza o żądanej porze.

Można np. rano włożyć potrawę do komory gotowania i tak nastawić, aby była gotowa w porze obiadowej.

Nie zostawiać produktów spożywczych na dłuższy czas w komorze gotowania, ponieważ mogą się popsuć.





W przypadku niektórych programów nie ma możliwości przesunięcia czasu zakończenia.

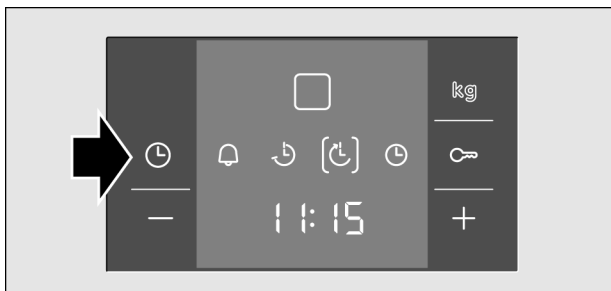
W trybie pracy z parą należy do czasu trwania doliczyć czas nagrzewania. Ustawiony czas zakończenia może się więc wydłużyć o czas nagrzewania.

Przykład na rysunku: jest godzina 10:30, gotowanie trwa 45 minut, a potrawa powinna być gotowa na godzinę 12:30.

Założenie:

tryb pracy i temperatura są ustawione.

1. Tyle razy naciskać przycisk , aż czas trwania  zostanie wzięty w nawias.
2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** ustawić czas trwania.
3. Nacisnąć przycisk .
Symbol  jest w nawiasie. Pojawia się godzina, o której potrawa będzie gotowa.



4. Za pomocą przycisku **+** lub **-** przestawić czas zakończenia na później.



5. Nacisnąć przycisk **▷|||**.

Urządzenie przełącza się na tryb czuwania. Na wyświetlaczu widoczny jest czas zakończenia [⌚]. Tryb pracy włącza się w odpowiednim momencie. Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu.

Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić ustawiony czas zakończenia. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

Jeśli nastawiony jest minutnik, należy najpierw tyle razy nacisnąć przycisk **⌚**, aż pojawi się czas zakończenia [⌚].

Jeśli ustawiony czas trwania jest już odliczany, nie należy zmieniać czasu zakończenia. W przeciwnym razie wynik gotowania może być niezadowalający.

Zmiana czasu zakończenia

Upłynął ustawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Urządzenie przestaje grać. Na wyświetlaczu pojawia się 00:00.

Tyle razy nacisnąć przycisk \ominus , aż pojawi się czas trwania [$\omin�$]. Za pomocą przycisku $+$ lub $-$ można ponownie ustawić czas trwania.

Lub nacisnąć przycisk \ominus i ustawić przełącznik trybów pracy w pozycji zero. Urządzenie jest wyłączone.

Kasowanie czasu zakończenia

Za pomocą przycisku $-$ cofnąć czas zakończenia na aktualną godzinę. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Urządzenie włącza się.

Jeśli nastawiony jest minutnik, należy najpierw tyle razy nacisnąć przycisk $\omin�$, aż pojawi się czas trwania [$\omin�$].

Ustawianie godziny

Po pierwszym włączeniu lub po przerwie w zasilaniu na wskaźniku miga symbol $\omin�$ i cztery zera. Ustawić godzinę.

1. Nacisnąć przycisk $\omin�$.

Na wskaźniku pojawia się godzina 12:00.

2. Za pomocą przycisku $+$ lub $-$ nastawić zegar.

Po kilku sekundach ustawienia zegara zostaną zapisane.

Żadna inna funkcja zegara nie może być ustawiona.

1. Tyle razy nacisnąć przycisk $\omin�$, aż pojawi się symbol godziny [$\omin�$].

2. Za pomocą przycisku $+$ lub $-$ zmienić godzinę.

Po kilku sekundach ustawienia zegara zostaną zapisane.

Zmiana ustawionej godziny

Wyłączanie wyświetlania godziny

Wyświetlanie godziny można wyłączyć. Wówczas jest ona widoczna tylko, gdy urządzenie jest włączone (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe).

Programy automatyczne

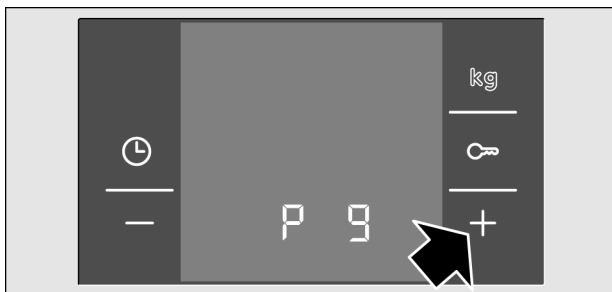
Niniejszy rozdział zawiera:


- informacje dotyczące ustawiania programu z grupy programów automatycznych
- wskazówki i porady dotyczące tych programów
- informacje, które programy można ustawić

Za pomocą 20 różnych programów można bardzo łatwo przygotowywać potrawy.

Ustawianie programu

Wybrać odpowiedni program w tabeli programów. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących programów.



1. Obrócić przełącznik trybu pracy na .
Na wyświetlaczu pojawia się pierwszy program **P 1**.
2. Za pomocą przycisków **- +** ustawić żądany program.

Wprowadzanie wagi



3. Nacisnąć przycisk **kg**.

Na wyświetlaczu pojawia się proponowana waga.

W przypadku niektórych programów nie trzeba podawać wagi. Wówczas pojawia się 0:00 kg.

4. Za pomocą przycisków **- +** wprowadzić wagę potrawy.

5. Nacisnąć przycisk **▷**.

Upływ czasu trwania programu widoczny jest na wyświetlaczu.

Przesunięcie czasu zakończenia

W przypadku niektórych programów można przesunąć czas zakończenia. Program zostanie później uruchomiony i zakończy się o żądanej godzinie (patrz rozdział: Funkcje zegara).

Zakończenie programu

Rozbrzmiewa sygnał. Urządzenie wyłącza się. Obrócić przełącznik trybu pracy na pozycję **o**.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. Po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwiczki.

Przerwanie programu

Obrócić przełącznik trybu pracy na pozycję **o**.

Wskazówki dotyczące programów

Wszystkie programy są dostosowane do gotowania na jednym poziomie.

Wynik gotowania może się różnić w zależności od wielkości i jakości potraw.

Naczynia

Należy używać zalecanych naczyń. Przyrządzenie wszystkich potraw zostało wypróbowane w tych naczyniach. W przypadku zastosowania innego naczynia, wynik gotowania może być różny.

W przypadku gotowania w perforowanych pojemnikach należy wsunąć dodatkowo nieperforowany pojemnik na wysokość 1. Wyłapuje on powstające skropliny.

Ilość/Waga

Naczynia wypełniać potrawami maksymalnie do 4 cm wysokości.

W przypadku programów automatycznych konieczne jest podanie wagi potrawy. Całkowita waga potrawy musi mieścić się w przedziale wagowym dla danej potrawy.

Czas gotowania

Po uruchomieniu programu wyświetli się czas gotowania. Może się on zmieniać w ciągu pierwszych 10 minut, ponieważ czas nagrzewania zależy m. in. od temperatury potrawy i wody.

Przyrządzanie warzyw P 1 - P 5

Warzywa przyprawiać dopiero po ugotowaniu.

Przyrządzanie produktów zbożowych/soczewicy P 7 - P10

Produkt należy zważyć i dodać wody w odpowiedniej proporcji:

Ryż basmati 1 : 1,5

Ryż naturalny 1 : 1,5

Kuskus 1 : 1

Soczewica 1 : 2

Wprowadzić wagę produktu bez wody.

Produkty zbożowe należy zamieszać po ugotowaniu. Ewentualne pozostałości wody zostaną szybko wchłonięte.

Gotowanie na parze piersi kurczaka P11

Drobie nie należy układać w naczyniu warstwami.

Gotowanie na parze ryby P12 - P13

Do przygotowania ryby można nieco natłuścić perforowane naczynie do gotowania.

Nie układać filetów rybnych warstwami. Należy podać wagę najcięższego fileta i wybrać kawałki możliwie jednakowej wielkości.

Przyrządzanie owoców prażonych P14

Program nadaje się tylko do owoców pestkowych i ziarnkowych. Odważyć owoce, dodać ok. 1/3 miarki wody oraz, według uznania, cukier i przyprawę.

Przyrządzanie ryżu na mleku P15

Odważyć 1 miarkę ryżu i dodać 2,5 miarki mleka. Ryż wsypać do wyposażenia maks. do 2,5 cm wysokości. Po ugotowaniu zamieszać. Pozostałe mleko zostanie szybko wchłonięte.

Przyrządzanie jogurtu P16

Na płycie grzejnej podgrzać mleko do temperatury 90 °C. Następnie ostudzić do temperatury 40 °C. W przypadku mleka homogenizowanego podgrzewanie nie jest konieczne.

Do 100 ml mleka należy dodać jedną do dwóch łyżeczek naturalnego jogurtu lub odpowiednią ilość fermentu jogurtowego. Mieszką należy napęścić czyste słoiczki i zakręcić je.

Następnie wstawić słoiczki do lodówki.

Dezynfekcja butelek P18

Butelki należy zawsze bezpośrednio po ich opróżnieniu oczyścić szczotką do butelek. Następnie umyć w zmywarce.

Butelki ustawić w perforowanym pojemniku do gotowania w taki sposób, aby się nie stykały.

Po dezynfekcji należy wytrzeć butelki czystą ściereczką. Ten program odpowiada wygotowywaniu naczyń.

Gotowanie jaj P19 - P20

Przed gotowaniem ponakłować jaja. Nie należy układać jaj warstwami. Klasa M odpowiada wadze ok. 50 g.

Tabela programów

W niniejszym rozdziale znajdują się wszystkie programy piekarnika parowego. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących programów.

Program	Uwagi	Naczynie/Wyposażenie	Wyso-kość	
P 1*	Gotowanie na parze różyczek kalafiora	Różyczki jednakowej wielkości	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
P 2*	Różyczki brokuła, gotowanie na parze	Różyczki jednakowej wielkości	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
P 3*	Gotowanie na parze zielonej fasolki	-	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1

* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

	Program	Uwagi	Naczynie/Wyposażenie	Wyso-kość
P 4*	Marchew w plastrach, gotowanie na parze	Plastry o grubości ok. 3 mm	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
P 5	Mrożone warzywa mieszane, gotowanie na parze	-	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
P 6*	Ziemniaki w mundurkach	Średnie, Ø 4 - 5 cm	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
P 7	Ryż basmati	Maks. 0,75 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
P 8	Ryż naturalny	Maks. 0,75 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
P 9	Kuskus	Maks. 0,75 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
P10	Soczewica	Maks. 0,55 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
P11	Gotowanie na parze świeżej piersi kurczaka	Waga całkowita 0,2 - 1,5 kg	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
P12	Gotowanie na parze świeżej ryby w całości	0,3 - 2 kg	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
P13	Gotowanie na parze świeżego fileta rybnego	Maks. 2,5 cm grubości	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
P14*	Owoce prażone	-	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
P15	Ryż na mleku	-	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
P16	Jogurt w słoiczkach	-	Słoiczki + perforowany pojemnik do gotowania	2

* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia



Program	Uwagi	Naczynie/Wyposażenie	Wyso- kość
P17*	Podgrzewanie gotowanych dodatków	-	Nieperforowany pojemnik do gotowania 2
P18*	Dezynfekcja butelek	-	Perforowany pojemnik do gotowania 2
P19*	Jajka na twardo	Jaja klasy M, maks. 1,8 kg	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania 3 1
P20*	Jajka na miękko	Jaja klasy M, maks. 1 kg	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania 3 1

* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

Zabezpieczenie przed dziećmi


Włączenie zabezpieczenia przed dziećmi

Aby dzieci przypadkowo nie włączyły urządzenia lub nie zmieniły ustawień, urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed dziećmi.



Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy, aż pojawi się symbol .

Pulpit obsługi jest zablokowany.

Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

Przytrzymać przycisk , aż zgaśnie symbol. Można ponownie wprowadzić ustawienia.







Wskazówka

Mimo aktywowanego zabezpieczenia przed dziećmi można za pomocą przycisku  lub przez długie naciśnięcie przycisku  wyłączyć urządzenie, ustawić minutnik lub wyłączyć sygnał.

Ustawienia podstawowe

Urządzenie ma wprowadzone różnego rodzaju ustawienia podstawowe, które zostały zaprogramowane fabrycznie. Istnieje jednak możliwość ich zmiany i dostosowania do indywidualnych potrzeb.

Wszystkie wprowadzone zmiany można anulować i przywrócić ustawienia fabryczne.

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Przytrzymać przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się .
3. Tyle razy naciskać przycisk , aż pojawi się żądane ustawienie podstawowe.
4. Nacisnąć przycisk  lub , aby zmienić ustawienie podstawowe.
5. Przytrzymać przycisk , aby opuścić ustawienia podstawowe.

Zmiana została zapisana.

Można zmienić następujące ustawienia podstawowe:

Ustawienie podstawowe	Funkcja	Możliwe ustawienia
<i>c03</i>	Jasność wyświetlacza	<i>c01</i> = ciemno <i>c02</i> = stopień średni <i>c03</i> = jasno
<i>c12</i>	Czas trwania sygnału: ustawienie czasu trwania sygnału dźwiękowego w przypadku zakończenia pracy urządzenia	<i>c11</i> = krótki (10 sekund) <i>c12</i> = średni (2 minuty) <i>c13</i> = długi (5 minut)
<i>c21</i>	Wyświetlanie godziny, gdy urządzenie jest wyłączone	<i>c20</i> = wył. <i>c21</i> = wł.
<i>c31</i>	Kontynuacja po zamknięciu drzwiczek. Po zamknięciu drzwiczek nie trzeba ponownie włączać urządzenia	<i>c30</i> = wył. <i>c31</i> = wł.
<i>c42</i>	Czas automatycznego zapisywania zmian	<i>c41</i> = krótki (2 sekundy) <i>c42</i> = średni (5 sekund) <i>c43</i> = długi (10 sekund)
<i>c52</i>	Ustawianie zakresu twardości wody dla wskaźnika do odkamieniania	<i>c50</i> = zmiękczona <i>c51</i> = 1-miękka <i>c52</i> = 2-średnia <i>c53</i> = 3-twarda <i>c54</i> = 4-bardzo twarda
<i>c60</i>	Sygnal nagrzania do gotowania na parze	<i>c60</i> = wył. <i>c61</i> = wł.
<i>c70</i>	Przywrócenie ustawień fabrycznych urządzenia: - wszystkie zmiany w ustawieniach podstawowych zostaną skasowane, - automatyczna kalibracja zostanie ponownie przeprowadzona	<i>c70</i> = nie przywracać <i>c71</i> = przywrócić

Konserwacja i czyszczenie

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- czyszczenia i konserwacji urządzenia
- środków czyszczących
- trybu pracy Odkamienianie



Niebezpieczeństwo zwarcia!

Do czyszczenia urządzenia nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

Uwaga!

Uszkodzenie powierzchni! Nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- środków do czyszczenia piekarników,
- agresywnych środków czyszczących ani preparatów zawierających chlor,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.

Gdy tego typu środek dostanie się na powierzchnię urządzenia, natychmiast zmyć go wodą.

Gdy tylko komora gotowania ostygnie, należy usunąć zanieczyszczenia. Później będzie znacznie trudniej usunąć przypalone resztki pożywienia.

Sole są bardzo agresywne i mogą prowadzić do rdzy. Resztki ostrych sosów (keczup, musztarda) lub potraw solonych usuwać bezpośrednio po ostygnięciu komory gotowania.

Gąbka do czyszczenia

Dołączona gąbka jest bardzo chłonna. Używać gąbki wyłącznie do czyszczenia komory piekarnika oraz do usuwania resztek wody z miski parownika.

Przed pierwszym użyciem gąbki należy ją dokładnie wypłukać. Gąbkę można również prać w pralce (bielizna do gotowania).

Ściereczka z mikrofazy

Ściereczka z mikrofazy nadaje się szczególnie do czyszczenia delikatnych powierzchni, jak szkło, ceramika szklana, stal nierdzewna i aluminium (nr artykułu 460 770, dostępna również online w sklepie internetowym). Dokładnie usuwa mokre i tłuste zanieczyszczenia.

Środki czyszczące

Urządzenie z zewnątrz

z frontem z aluminium

Woda z płynem - wytrzeć do sucha miękką ściereczką

Delikatny środek do mycia okien - wycierać w kierunku poziomym miękką ściereczką do okien lub niestrzępiącą się ściereczką z mikrofazy, nie naciskając

z frontem ze stali nierdzewnej

Woda z płynem - wytrzeć do sucha miękką ściereczką
Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka

Środki do czyszczenia stali nierdzewnej można nabyć w punkcie serwisowym lub sklepie specjalistycznym

Komora gotowania wewnątrz

Gorąca woda z płynem lub octem

Używać dołączonej gąbki lub miękkiej szczotki do naczyń.
Nie używać szorstkich gąbek ani druciaków! Komora gotowania może zardzewieć.

Misa parownika

Gorąca woda z płynem lub octem

Uszczelka na zewnątrz komory gotowania

Gorąca woda z płynem

Zbiornik na wodę

Woda z płynem, nie czyścić w zmywarce!

Otwór wlewowy

Po każdym użyciu wytrzeć do sucha

Uszczelka w pokrywce

Po każdym użyciu wytrzeć do sucha

Prowadnice

Gorącą wodą z płynem lub w zmywarce

Szyby w drzwiczkach


Płyn do mycia szyb

Wyposażenie

Namoczyć w gorącej wodzie z płynem. Wyczyścić szczoteczką lub gąbką do zmywania, albo umyć w zmywarce

W przypadku przebarwień spowodowanych produktami zawierającymi skrobię (np. ryż) czyścić wodą z octem

Odkamienianie

Aby urządzenie było sprawne, należy je odkamieniać w regularnych odstępach czasu. Na wyświetlaczu pojawia się przypomnienie .

Odkamienianie trwa ok. 30 minut.

Tylko w przypadku używania wyłącznie zmiękczonej wody nie trzeba przeprowadzać odkamieniania.

Wskazówka:

W przypadku przerwania procesu odkamieniania praca urządzenia zostanie zablokowana. Dopiero po 1 i 2 myciu można ponownie używać urządzenia, ponieważ roztwór do odkamieniania musi zostać całkowicie usunięty z urządzenia.

Środek do odkamieniania

Do odkamieniania używać wyłącznie płynów zalecanych przez serwis (nr artykułu 311138, dostępny również online w sklepie internetowym). Inne środki do odkamieniania mogą uszkodzić urządzenie.



1. Sporządzić roztwór do odkamieniania mieszając 300 ml wody z 60 ml płynu do odkamieniania.
2. Opróżnić zbiornik na wodę i napełnić go roztworem do odkamieniania.

Uwaga!

Pulpit obsługi oraz inne wrażliwe powierzchnie nie mogą mieć styczności z roztworem do odkamieniania. Jeśli tak się zdarzy, środek należy natychmiast zmyć wodą.


Uruchomienie programu odkamieniania

Komorze gotowania musi być całkowicie wystudzona.

1. Ustawić przełącznik trybu pracy na Odkamienianie .
2. Nacisnąć przycisk .

Program odkamieniania jest włączony. Lampka w komorze gotowania pozostaje zgaszona.

1 mycie

Po ok. 30 minutach rozlega się sygnał. Pojawia się symbol  (napełnić zbiornik na wodę).

1. Zbiornik na wodę dokładnie wyłukać, napełnić wodą i ponownie wsunąć na miejsce.

Pojawia się symbol  (opróżnić misę parownika).


2. Środek do odkamieniania usunąć z misy parownika dołączoną gąbką.



3. Nacisnąć przycisk .

Trwa mycie urządzenia.

2 mycie

Po chwili po raz drugi pojawia się symbol .

1. Gąbkę dokładnie wyłukać.
2. Resztki wody usunąć z misy parownika dołączoną gąbką.
3. Nacisnąć przycisk .

Trwa mycie urządzenia. Po zakończeniu programu odkamieniania na wyświetlaczu pojawia się  i .

4. Obrócić przełącznik trybu pracy na pozycję 0.

Usuwanie resztek wody


Resztki wody z misy parownika usunąć za pomocą gąbki. Komorę gotowania przetrzeć gąbką i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.


Przerwanie programu odkamieniania

1. Naciskać długo przycisk .

Program odkamieniania jest wyłączony.

Aby z urządzenia usunąć roztwór do odkamieniania, należy 2 razy przeprowadzić mycie.

2. Nacisnąć przycisk .

Pojawia się symbol .

Postępować w sposób opisany pod hasłem "1 mycie".

Odkamienianie tylko misy parownika

Aby nie odkamieniać całego urządzenia, lecz tylko misę parownika, należy również włączyć tryb pracy Odkamienianie.

Jedyna różnica:

1. Sporządzić roztwór do odkamieniania mieszając 100 ml wody z 20 ml płynu do odkamieniania.
2. Misę parownika napełnić po brzegi roztworem do odkamieniania.
3. Zbiornik na wodę napełnić czystą wodą.
4. Włączyć program do odkamieniania, jak opisano powyżej.

Misę parownika można odkamienić również ręcznie, bez użycia programu do odkamieniania.

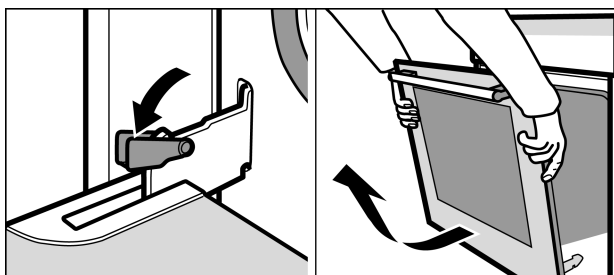
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek urządzenia



Dla ułatwienia czyszczenia można zdjąć drzwiczki urządzenia.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

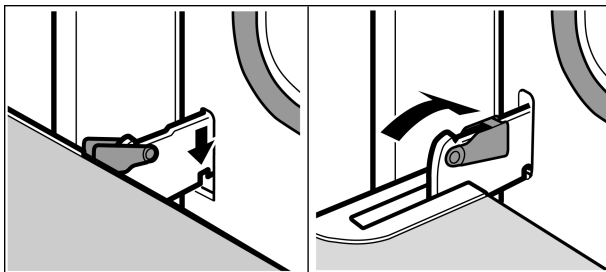
- Zawiasy drzwiczek urządzenia mogą zatrzasnąć się z dużą siłą. Do zdejmowania i zakładania drzwiczek zawsze odkręcać do oporu obie blokady.
- W przypadku zdjęcia drzwiczek urządzenia bez odkręcenia do oporu obydwu blokad, zawias może się zatrzasnąć. Nie chwytać za zawiasy. Skontaktować się z serwisem.



1. Całkowicie otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Obrócić obie - lewą i prawą - dźwignie blokujące.
3. Przymknąć drzwiczki urządzenia.
Obiema rękami chwycić u góry z lewej i prawej strony. Drzwiczki urządzenia nieco bardziej przymknąć i wyciągnąć.

Montaż drzwiczek urządzenia

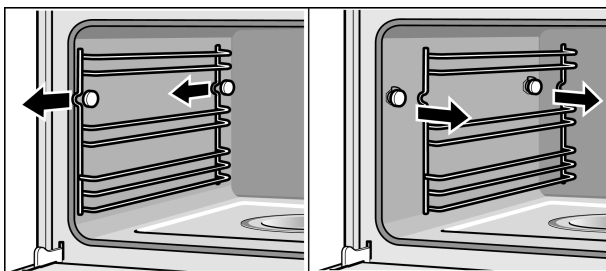
Po oczyszczeniu ponownie założyć drzwiczki urządzenia.



1. Włożyć zawiasy drzwiczek w otwory po lewej i prawej stronie komory gotowania. Nacięcia w zawiasach muszą po obu stronach zaskoczyć na swoje miejsce.
2. Całkowicie otworzyć drzwiczki urządzenia i podnieść dźwignie blokujące.
3. Zamknąć drzwiczki urządzenia.

Czyszczenie prowadnic

Prowadnice można wyjąć do czyszczenia.



Prowadnicę należy przesunąć do przodu i zdjąć.

Oczyścić prowadnicę płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania lub szczotką. Prowadnicę można także umyć w zmywarce.

Zawieszanie prowadnic

Prowadnicę zawiesić z przodu i z tyłu i przesunąć do tyłu, aż zaskoczy na swoje miejsce.

Każda prowadnica pasuje tylko z jednej strony.

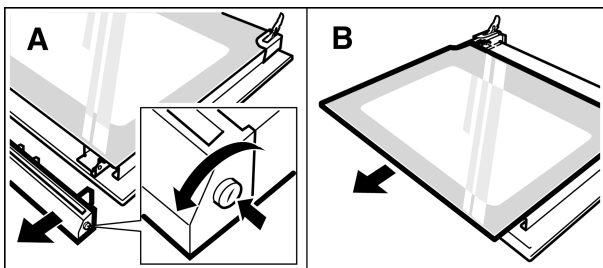
Czyszczenie szyb w drzwiczkach

Dla ułatwienia czyszczenia można wyjąć wewnętrzną szybę z drzwiczek urządzenia.

Uwaga!

Z urządzenia można ponownie korzystać dopiero po prawidłowym zamontowaniu szyby w drzwiczkach oraz drzwiczek urządzenia.

1. Zdemontować drzwiczki urządzenia i położyć je na ściereczce uchwytem do dołu.



2. Odkręcić u góry pokrywę drzwiczek urządzenia. W tym celu należy odkręcić śruby z lewej i prawej strony. (Rys. A)
3. Wyciągnąć szybę z drzwiczek. (Rys. B)

Szyby w drzwiczkach czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

Montaż szyb w drzwiczkach



1. Z powrotem wsunąć szyby. Należy zwrócić uwagę na to, aby gładka powierzchnia była skierowana na zewnątrz, a strona z nadrukiem do wewnątrz.
2. Nałożyć osłonę i przykręcić.
3. Zamontować drzwiczki urządzenia.

Usterka, co robić?




Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki.

Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu.

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą być przyczyną poważnych zagrożeń.

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówki/Rozwiązanie problemu
Urządzenie nie działa	Wtyczka nie jest włożona do gniazda	Podłączyć urządzenie do zasilania.
	Przerwa w zasilaniu	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne.
	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny.
	Błąd w obsłudze	Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po ok. 10 sekundach.
Urządzenia nie można włączyć	Drzwiczki urządzenia są niedomknięte	Zamknąć drzwiczki urządzenia.
	Odkamienianie zostało przerwane	Obrócić przełącznik trybu pracy na  i 2 razy przeprowadzić mycie urządzenia (patrz rozdział Przerwanie programu odkamieniania).
Na wyświetlaczu świeci się  i trzy zera	Przerwa w zasilaniu	Ponownie ustawić godzinę (patrz rozdział Funkcje zegara).

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówki/Rozwiązanie problemu
Urządzenie nie pracuje. Wyświetlacz pokazuje czas trwania	Przypadkowo zostało włączone pokrętko obsługi	Nacisnąć przycisk stop.
	Po wprowadzeniu ustawień nie naciśnięto przycisku start	Nacisnąć przycisk start lub wykasować ustawienie za pomocą przycisku stop.
	Odkamienianie zostało przerwane	Obrócić przełącznik trybu pracy na  i 2 razy przeprowadzić mycie urządzenia (patrz rozdział Przerwanie programu odkamieniania).
Na wyświetlaczu pojawia się "F8"	Automatyczne wyłączenie zostało aktywowane	Nacisnąć dowolny przycisk.
Pojawia się wskazanie  , mimo że zbiornik na wodę jest pełny	Zbiornik na wodę nie jest właściwie wsunięty	Wsunąć zbiornik, aż zaskoczy na swoje miejsce.
	System rozpoznawania nie działa	Skontaktować się z serwisem.
Pojawia się symbol  , mimo że zbiornik na wodę nie jest jeszcze pusty lub zbiornik na wodę jest pusty, a wskazanie  nie pojawia się.	Zbiornik na wodę jest zabrudzony. Ruchome czujniki stanu wody są zaciśnięte	Opróżnić i wyczyścić zbiornik. Jeśli nie można oddzielić części, nabyć nowy zbiornik na wodę w punkcie serwisowym.
Zbiornik na wodę opróżnia się z nieznanymi przyczyn. Woda przelewa się przez misę parownika	Zbiornik nie jest właściwie zamknięty	Pokrywkę należy zamknąć do zatrzaśnięcia.
	Uszczelka w pokrywce zbiornika jest zabrudzona	Wyczyścić uszczelkę.
	Uszczelka w pokrywce zbiornika jest uszkodzona	Zaopatrzyć się w nowy zbiornik na wodę w punkcie serwisowym.
Misa parownika jest pusta, chociaż zbiornik na wodę jest pełny	Zbiornik na wodę nie jest właściwie wsunięty	Wsunąć zbiornik, aż zaskoczy na swoje miejsce.
	Przewód doprowadzający wodę jest zapchany	Odkamienić urządzenie. Sprawdzić, czy zakres twardości wody jest prawidłowo ustawiony.
Pojawia się wskazanie 	Urządzenie nie było używane przez co najmniej 2 dni i zbiornik na wodę jest pełny	Opróżnić i wyczyścić zbiornik. Po zakończeniu gotowania należy zawsze opróżniać zbiornik na wodę.

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówki/Rozwiązanie problemu
Podczas gotowania występuje odgłos "plum"	Efekt zimna/gorąca w przypadku mrożonek, spowodowany przez parę wodną	Jest to normalne.
Podczas gotowania na parze powstaje bardzo dużo pary	Urządzenie jest automatycznie kalibrowane	Jest to normalne.
Podczas gotowania na parze ponownie powstaje bardzo dużo pary	W przypadku za krótkich czasów gotowania urządzenie nie wykalibruje się automatycznie	Przywrócić ustawienia fabryczne urządzenia (patrz rozdział Ustawienia podstawowe). Następnie włączyć na 20 minut Gotowanie na parze w temperaturze 100 °C.
Podczas gotowania para uchodzi przez szczeliny wentylacyjne		Jest to normalne.
Urządzenie nie gotuje prawidłowo na parze	Na urządzeniu osadził się kamień	Uruchomić program do odkamieniania.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce "E..."	Usterka techniczna	Nacisnąć przycisk  , aby skasować komunikat o usterce, w razie potrzeby ponownie ustawić godzinę. Jeśli komunikat o usterce pojawi się ponownie, należy wezwać serwis.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce "E011"	Przycisk był naciskany zbyt długo lub zablokował się	Nacisnąć przycisk  , aby skasować komunikat o usterce. Naciskać kolejno wszystkie przyciski i sprawdzić, czy są czyste.
Urządzenie przestaje grzać. Na wyświetlaczu miga dwukropek	Naciśniętych zostało kilka przycisków	Ustawić tryb Gotowanie na parze w 35 °C, a następnie przytrzymać przycisk  , aż rozlegnie się sygnał. Jeszcze raz nacisnąć krótko przycisk  .

Wymiana żarówki w komorze piekarnika

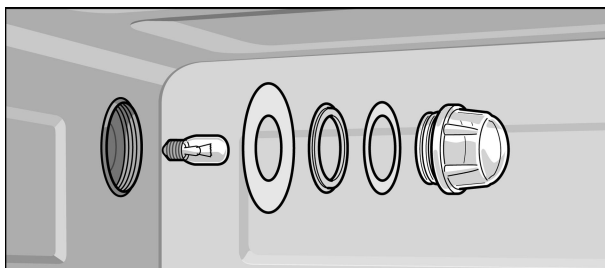
Odporne na temperaturę żarówki halogenowe 25 W, 220/240 V, cokół żarówki E14 i odpowiednie uszczelki można kupić w punkcie serwisowym. Należy podać numer E i FD urządzenia.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Przed wymianą żarówki należy odczekać, aż komora piekarnika i żarówka ostygną.

1. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej lub wyciągnąć wtyczkę z gniazda.
2. Wykręcić klosz obracając go w lewą stronę.
3. Wykręcić żarówkę obracając ją w lewą stronę i wymienić na żarówkę tego samego typu.
4. Na klosz nasunąć w odpowiedniej kolejności nowe uszczelki i pierścień zaciskowy.



5. Z powrotem wkręcić klosz z uszczelkami.
6. Urządzenie podłączyć do zasilania i ponownie nastawić godzinę.

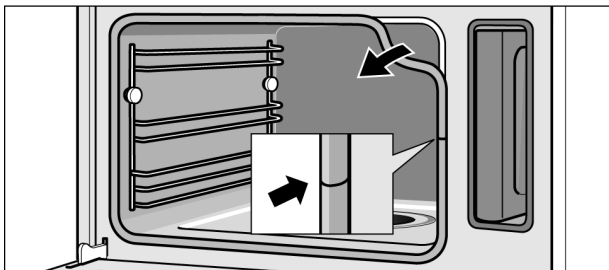
Nie używać urządzenia bez klosza ani uszczelki.

Wymiana klosza i uszczelki

Uszkodzony klosz lub uszczelki należy koniecznie wymienić. W punkcie serwisowym należy podać numer E i FD urządzenia.

Wymiana uszczelki drzwiczek

Jeśli uszkodzona jest uszczelka drzwiczek komory gotowania, należy ją wymienić. Zapasowe uszczelki do urządzenia można nabyć w punkcie serwisowym. Należy podać numer E i FD urządzenia.



1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Zdjąć starą uszczelkę drzwiczek.
3. Wsunąć nową uszczelkę w jednym miejscu i naciągnąć wokół komory gotowania. Miejsce styku musi znajdować się z boku.
4. Sprawdzić położenie uszczelki, szczególnie w zagięciach.

Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem. Adres i numer telefonu najbliższego punktu obsługi klienta znajduje się w książce telefonicznej. Podane centra serwisowe chętnie udzielą informacji również na temat najbliższego serwisu.

Numer E i numer FD

W punkcie serwisowym zawsze należy podać numer produktu (Nr E) i numer fabryczny (Nr FD). Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się po lewej stronie na dole, widoczna po otwarciu drzwiczek urządzenia. Należy tu wpisać dane urządzenia, aby w razie konieczności szybko je odnaleźć.

Nr E	Nr FD
Serwis 📞	

Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska

Niniejszy rozdział zawiera porady dotyczące oszczędzania energii oraz prawidłowej utylizacji urządzenia.

Oszczędność energii

Urządzenie podgrzewać tylko wówczas, gdy jest to zalecane w przepisie lub podane w tabelach w instrukcji obsługi.

W trakcie pieczenia jak najrzadziej otwierać drzwiczki urządzenia.

Gotowanie na parze umożliwia jednoczesne gotowanie na kilku poziomach. W przypadku przyrządzania potraw o różnych czasach gotowania najpierw należy wsunąć potrawę o najdłuższym czasie gotowania.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego



Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Urządzenie zostało oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dyrektywa ta określa zasady obowiązujące w całej Unii Europejskiej w zakresie zwrotu i wtórnego wykorzystania zużytych urządzeń.

Tabele i porady

Gotowanie na parze jest szczególnie delikatną metodą przygotowywania potraw. Para otacza potrawę i zapobiega w ten sposób utracie wartości odżywczych produktów. Gotowanie przebiega bez użyciu wysokiego ciśnienia. W ten sposób potrawy zachowują typowy kształt, kolor i aromat.

W tabelach zamieszczono wybór potraw, które nadają się do przygotowywania w parowarze. Podają one najlepsze tryby pracy, wyposażenie i czas gotowania.

O ile nie podano inaczej, dane te dotyczą wkładania potrawy do zimnego urządzenia.

Wyposażenie

Należy stosować dostarczone wyposażenie.

W przypadku gotowania na parze w perforowanych pojemnikach zawsze należy wsunąć pod spód pojemnik nieperforowany. Wyłapuje on powstające skropliny.

Naczynia

W przypadku korzystania z naczynia należy je zawsze stawiać na środku perforowanego pojemnika do gotowania.

Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary. W przypadku stosowania naczyń o grubych ściankach czas gotowania wydłuży się.

Produkty spożywcze, które zwykle przygotowuje się w kąpeli wodnej, należy przykryć folią (np. podczas roztopiania czekolady).

Czas gotowania i ilość produktów

W przypadku gotowania na parze czas gotowania zależy od wielkości kawałków, a nie od ilości potrawy. W urządzeniu można gotować na parze maksymalnie 2 kg potrawy.

Należy przestrzegać wielkości pojedynczych sztuk podanych w tabelach. W przypadku przygotowywania mniejszych sztuk, skraca się czas gotowania, w przypadku większych przedłuża. Jakość i stopień dojrzałości produktu również mają wpływ na czas gotowania. Toteż podane wartości mogą służyć jedynie jako dane orientacyjne.

Równomierne rozłożenie produktów

Należy zawsze równomiernie rozkładać potrawę w naczyniu. Jeśli warstwy produktów są różnej grubości, gotują się nierównomiernie.

Produkty wrażliwe na działanie ciśnienia

W pojemnikach do gotowania warstwa produktów wrażliwych na działanie ciśnienia nie powinna być zbyt gruba. Lepiej użyć dwóch pojemników.

Gotowanie całego menu

Na parze można gotować całe menu, nie ryzykując przy tym pomieszczenia smaków. Najpierw należy wstawić do urządzenia potrawę o najdłuższym czasie gotowania, a pozostałe dostawiać w odpowiednim czasie. Dzięki temu wszystkie potrawy będą gotowe o tej samej porze.

Całkowity czas gotowania menu wydłuża się, ponieważ podczas każdego otwarcia drzwiczek uchodzi z urządzenia nieco pary i para musi się na nowo nagrzać.

Warzywa

Warzywa włożyć do perforowanego pojemnika i wsunąć na wysokość 3. Nieperforowany pojemnik do gotowania wsunąć pod spód, na wysokość 1. Wyłapuje on powstające skropliny.

Produkty spożywcze	Wielkość pojedynczej sztuki	Wyposażenie	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Karczochy	W całości	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	30 - 35
Kalafior	W całości	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	30 - 40
Kalafior	Różyczki	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Brokuły	Różyczki	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	8 - 10
Groszek	-	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	5 - 10
Koper włoski	Plastry	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	10 - 14

* Nagrzać urządzenie

Produkty spożywcze	Wielkość pojedynczej sztuki	Wyposażenie	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Budyń jarzynowy	-	Forma do gotowania w kąpeli wodnej 1,5 l + perforowany pojemnik do gotowania na wysokości 2	Gotowanie na parze	100	50 - 70
Zielona fasolka	-	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	20 - 25
Marchew	Plastry	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	10 - 20
Kalarepa	Plastry	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	15 - 20
Por	Plastry	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	4 - 6
Boćwina*	Paski	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	8 - 10
Szparagi, zielone*	W całości	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	7 - 12
Szparagi, białe*	W całości	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Szpinak*	-	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	2 - 3
Brzoskiew	Różyczki	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	8 - 10
Brukselka	Różyczki	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	20 - 30
Buraki	Całe	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	40 - 50
Czerwona kapusta	Szatkowana	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	30 - 35
Biała kapusta	Szatkowana	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	25 - 35

* Nagrząć urządzenie

Produkty spożywcze	Wielkość pojedynczej sztuki	Wyposażenie	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Cukinia	Plastry	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	2 - 3
Strąki zielonego groszku	-	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	8 - 12

* Nagrzać urządzenie

Dodatki i warzywa strączkowe

Dodać wodę, ewentualnie inny płyn, w podanych proporcjach.
 Przykład: 1 : 1,5 = na 100 g ryżu dodać 150 ml wody
 Nieperforowany pojemnik do gotowania można wsunąć na dowolną wysokość.

Produkty spożywcze	Proporcja/wskazówki	Wyposażenie/poziom	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach
Ziemniaki w mundurkach	Średniej wielkości	Perforowany (wys. 3) + nieperforowany (wys. 1)	Gotowanie na parze	100	35 - 45
Gotowane ziemniaki	W ćwiartkach	Perforowany (wys. 3) + nieperforowany (wys. 1)	Gotowanie na parze	100	20 - 25
Ryż naturalny	1 : 1,5	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	30 - 40
Ryż długoziarnisty	1 : 1,5	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	20 - 30
Ryż basmati	1 : 1,5	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	20 - 30
Ryż paraboliczny	1 : 1,5	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	15 - 20
Soczewica	1 : 2	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	30 - 45
Biała fasola, namoczona	1 : 2	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	65 - 75
Kuskus	1 : 1	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	6 - 10

Produkty spożywcze	Proporcja/wskazówki	Wyposażenie/poziom	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach
Ziarno orkisz, śrutowane	1 : 2,5	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	15 - 20
Proso, całe	1 : 2,5	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	25 - 35
Pszenica, cała	1 : 1	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	60 - 70
Kluski	-	Perforowany (wys. 3) + nieperforowany (wys. 1)	Gotowanie na parze	95	20 - 25

Mięso, drób, ryby

Wsunąć perforowany pojemnik do gotowania na wysokość 3, a nieperforowany pojemnik do gotowania na wysokość 1.

Gotową pieczeń pozostawić jeszcze na 10 minut w zamkniętym, wyłączonym parowarze. Dzięki temu mięso pozostaje soczyste.

Drób

Produkty spożywcze	Ilość/waga	Wyposażenie	Wyokość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach
Pierś kurczaka	Po 0,15 kg	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	15 - 25
Pierś kaczki*	Po 0,35 kg	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	12 - 18

* Przedtem obsmażyć i zawinąć w folię

Wołowina

Produkty spożywcze	Ilość/ waga	Wyposażenie	Wy- kość	Tryb pracy	Tempera- tura w °C	Czas goto- wania w minutach
Cienki befsztyk, średnio wypieczony*	1 kg	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	25 - 35
Gruby befsztyk, średnio wypieczony*	1 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	30 - 40

* Przedtem obsmażyć i zawinąć w folię

Wieprzowina

Produkty spożywcze	Ilość/ waga	Wyposażenie	Wy- kość	Tryb pracy	Tempera- tura w °C	Czas goto- wania w min.
Filet wieprzowy*	0,5 kg	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	10 - 12
Medaliony wieprzowe*	Ok. 3 cm grubości	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	10 - 12
Żeberka peklowane	W plastrach	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	15 - 20

* Przedtem obsmażyć i zawinąć w folię

Kiełbasa

Produkty spożywcze	Ilość/ waga	Wyposażenie	Wy- kość	Tryb pracy	Tempera- tura w °C	Czas goto- wania w minutach
Kiełbaski wiedeńskie	-	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 85	12 - 18
Biała kiełbasa	-	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 85	15 - 20

Ryba

Produkty spożywcze	Ilość/ waga	Wyposażenie	Wysokość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach
Dorada, cała	Po 0,3 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	15 - 25
Filet z dorady	Po 0,15 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	10 - 20
Terrina z ryby	Forma do gotowania w kąpeli wodnej 1,5 l	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	70 - 80	40 - 80
Pstrąg, cały	Po 0,2 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	12 - 15
Filet z dorsza	Po 0,15 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	10 - 14
Filet z łososia	Po 0,15 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	8 - 10
Małże	1,5 kg	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Filety z karmazyna	Po 0,15 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	10 - 20
Roladki z soli, faszerowane		Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	10 - 20

Dodatki do zup

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wysokość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach
Klusieczki jajeczno-mleczne	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	90	15 - 20
Klusieczki grysikowe	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	90 - 95	7 - 10

Desery, owoce prażone

Owoce prażone

Odważyć owoce, dodać ok. 1/3 miarki wody oraz, według uznania, cukier i przyprawy.

Ryż na mleku

Odważyć 1 miarkę ryżu i dodać 2,5 miarki mleka. Ryż wsypać do wyposażenia maks. do 2,5 cm wysokości. Po ugotowaniu zamieszać. Pozostałe mleko zostanie szybko wchłonięte.

Jogurt

Na płycie grzejnej podgrzać mleko do temperatury 90 °C. Następnie ostudzić do temperatury 40 °C. W przypadku mleka homogenizowanego podgrzewanie nie jest konieczne.

Do 100 ml mleka należy dodać jedną do dwóch łyżeczek naturalnego jogurtu lub odpowiednią ilość fermentu jogurtowego. Mieszkanką należy napętnić czyste słoiczki i zakręcić je.

Następnie wstawić słoiczki do lodówki.

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach
Kluski na parze	Nieperforowany pojemnik do gotowania	Gotowanie na parze	100	20 - 25
Krem karmelowy	Foremki + perforowany pojemnik do gotowania	Gotowanie na parze	90 - 95	15 - 20
Ryż na mleku*	Nieperforowany pojemnik do gotowania	Gotowanie na parze	100	25 - 35
Jogurt*	Słoiczki + perforowany pojemnik do gotowania	Gotowanie na parze	40	300 - 360
Jabłka prażone	Nieperforowany pojemnik do gotowania	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Gruszki prażone	Nieperforowany pojemnik do gotowania	Gotowanie na parze	100	10 - 15

* Można również zastosować odpowiedni program (patrz rozdział: Programy automatyczne)

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach
Wiśnie prażone	Nieperforowany pojemnik do gotowania	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Rabarbar prażony	Nieperforowany pojemnik do gotowania	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Śliwki prażone	Nieperforowany pojemnik do gotowania	Gotowanie na parze	100	15 - 20

* Można również zastosować odpowiedni program (patrz rozdział: Programy automatyczne)

Rozmrażanie

Artykuły spożywcze należy zamrażać w temperaturze -18 °C, możliwie płasko, w porcjach. Nie należy zamrażać zbyt dużych ilości. Produkt rozmrożony ma krótszą przydatność do spożycia i psuje się szybciej niż produkty świeże.

Potrawę rozmrażać w woreczku do zamrażania, na talerzu lub w perforowanym pojemniku do gotowania. Pod spód należy zawsze wsunąć pojemnik nieperforowany. Dzięki temu produkty spożywcze nie leżą w wodzie powstającej w trakcie rozmrażania, a w komorze gotowania jest czysto.

Używać trybu pracy rozmrażanie.

Jeśli jest to konieczne, produkt należy w międzyczasie podzielić na mniejsze kawałki względnie wyjąć z urządzenia już rozmrożone kawałki.

Po rozmrożeniu produkty odstawić jeszcze na 5 do 15 minut w celu wyrównania temperatury.



Zagrożenie zdrowia!

Podczas rozmrażania produktów pochodzenia zwierzęcego należy koniecznie odlać powstającą wodę. Nie może dojść do zetknięcia się jej z innym produktami spożywczymi. Mogłoby to doprowadzić do rozprzestrzeniania się bakterii.

Po rozmrożeniu należy na 15 minut nastawić parowar na gotowanie na parze w temperaturze 100 °C.

Rozmrażanie mięsa

Kawałki mięsa przeznaczone do panierowania rozmrozić na tyle, aby przywały do nich przyprawy i panierka.

Rozmrażanie drobiu

Przed rozmrażaniem wyjąć z opakowania. Koniecznie wylać wodę powstającą podczas odmrażania.

Produkty spożywcze	Ilość/ waga	Wyposażenie	Wysokość	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach
Kurczak	1 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	45 - 50	60 - 70
Pałki z kurczaka	0,4 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	45 - 50	30 - 35
Warzywa mrożone w bloku (np.szpinak)	0,4 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	45 - 50	20 - 30
Owoce jagodowe	0,3 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	45 - 50	5 - 8
Filet rybny	0,4 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	45 - 50	15 - 20
Gulasz		Perforowany + nieperforowany	3 1	45 - 50	40 - 50
Pieczeń wołowa		Perforowany + nieperforowany	3 1	45 - 50	70 - 80

Wyrastanie ciasta

W przypadku użycia trybu pracy Gotowanie na parze ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej.

Ruszt można wsunąć na dowolną wysokość lub ostrożnie położyć na dno piekarnika.

Uwaga: Nie zadrapać dna piekarnika!

Ustawić miskę z ciastem na ruszcie. Ciasta nie należy przykrywać.

Produkty spożywcze	Ilość	Naczynia	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Ciasto drożdżowe	1 kg	Miska + ruszt	35	20 - 30
Zaczyn	1 kg	Miska + ruszt	35	20 - 30

Odsączanie soku

Owoce jagodowe przez odsączeniem włożyć do miski i nasypać cukrem. Odstawić na co najmniej godzinę, aby owoce puściły sok.

Owoce jagodowe przełożyć do perforowanego pojemnika do gotowania i wsunąć na wysokość 3. Do zbierania soku wsunąć nieperforowany pojemnik do gotowania na wysokość 1.

Na koniec włożyć owoce jagodowe do ściereczki i wycisnąć resztę soku.

Produkty spożywcze	Wypozażenie	Wysokość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Maliny	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	30 - 45
Porzeczki	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	40 - 50

Wekowanie

Wekować należy możliwie świeże produkty spożywcze. Dłuższe przechowywanie powoduje utratę witamin, a produkty szybciej fermentują.

Stosować tylko owoce i warzywa najwyższej jakości.

Sprawdzić słoiki wekowe, gumowe obręcze, klamry lub sprężyny.

Gumowe obręcze i słoiki należy dokładnie umyć w gorącej wodzie. Do czyszczenia słoików nadaje się też program "Dezynfekcja butelek".

Słoiki należy wstawić do perforowanych pojemników do gotowania. Nie mogą się one stykać.

Po upływie nastawionego czasu gotowania otworzyć drzwiczki komory gotowania.

Słoiki wekowe wyjąć z urządzenia dopiero, gdy zupełnie wystygną.

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wysokość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Warzywa	1-litrowe słoiki wekowe	2	Gotowanie na parze	100	30 - 120
Owoce pestkowe	1-litrowe słoiki wekowe	2	Gotowanie na parze	100	25 - 30
Owoce ziarnkowe	1-litrowe słoiki wekowe	2	Gotowanie na parze	100	25 - 30

Produkty mrożone

Należy przestrzegać zaleceń producenta podanych na opakowaniu.

Podane czasy gotowania dotyczą potraw wsuniętych do zimnej komory gotowania.

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Tempera-tura w °C	Czas gotowania w min.
Wyroby mączne, świeże, mrożone*	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2	Gotowanie na parze	100	5 - 10
Pstrąg	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1	Gotowanie na parze	80 - 100	20 - 25
Filet z łososia	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1	Gotowanie na parze	80 - 100	20 - 25
Brokuły	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1	Gotowanie na parze	100	4 - 6
Kalafior	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1	Gotowanie na parze	100	5 - 8
Fasola	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1	Gotowanie na parze	100	4 - 6
Groszek	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1	Gotowanie na parze	100	4 - 6
Marchew	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1	Gotowanie na parze	100	3 - 5
Warzywa mieszane	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1	Gotowanie na parze	100	4 - 8
Brukselka	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1	Gotowanie na parze	100	5 - 10

* Dodać nieco wody

