



Gőzpároló HMT85D.53.



BOSCH

[hu] Használati utasítás

Biztonsági útmutatások.....	4	Táblázatok és hasznos tanácsok.....	15
Útmutatás az Ön biztonsága érdekében.....	4	Tartozék	15
A sérülések okai	4	Edény	15
Az Ön új készüléke	4	Párolási idő és mennyiség.....	15
Kezelőfelület.....	5	Az élelmiszer egyenletes elosztása	15
Sütőtér.....	5	Nyomásérzékeny élelmiszer	15
Tartozékok.....	5	Menü készítése	15
Automatikus kalibrálás.....	6	Zöldség.....	15
Az első használat előtt.....	6	Köreték és hüvelyes növények	16
Az idő beállítása.....	6	Szárnycsontok és hús	16
Vízkezelési tartomány beállítása	6	Hal	17
Az első üzembe helyezés.....	6	Levesbetétek, egyéb.....	17
A tartozékok előtisztítása.....	6	Desszertek, kompótok.....	17
A készülék kezelése	7	Ételek regenerálása	18
Töltse fel a víztartályt.....	7	Felolvasztás	18
A készülék bekapcsolása	7	Tészta kelesztése	18
Készülék kikapcsolása	8	Aszalás	19
Minden használat után.....	8	Befőzés	19
Az idő kijelzés módosítása.....	8	Mélyhűtött termékek.....	19
Programautomatika.....	8		
A program beállítása.....	8		
Megjegyzések a programokhoz.....	9		
Programtáblázat.....	9		
Alapbeállítások	10		
Ápolás és tisztítás	11		
Tisztítószerek	11		
Vízkezelés	12		
Mi a teendő zavar esetén?	12		
Az ajtó tömítés cseréje.....	14		
A sütőtérlámpa cseréje.....	14		
Ügyfélszolgálat	14		
E-szám és FD-szám.....	14		
Környezetvédelem	14		
Környezetkímélő ártalmatlanítás	14		
Tippek energiamegtakarításhoz.....	14		

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: www.bosch-home.com és az Online-Shop-ban: www.bosch-eshop.com talál.

⚠ Biztonsági útmutatások

Kérjük, olvassa el figyelmesen a használati utasítást. Gondosan őrizze meg a kezelési és a szerelési útmutatót. Ha a készüléket továbbadja, az útmutatókat is adja oda.

Útmutatás az Ön biztonsága érdekében

Ez a készülék csak háztartásban való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek készítésére használja.

Felnőttek és gyermekek nem üzemeltethetik a készüléket felügyelet nélkül

- ha testileg vagy szellemileg nem képesek rá, vagy
- ha nincs kellő tudásuk és tapasztalatuk.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani.

Sérülésveszély!

Ne nyissa ki addig a készülék ajtaját, amíg a készülék nincs teljesen betolva a bútorba. Csak akkor nyissa ki óvatosan az ajtót, miután véglegesen becsavarozta a készüléket. Különben feldőlhet ill. kieshet a bútorból.

Ügyeljen az összeszerelési útmutatóra.

Leforrázási veszély!

A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozik a készülékből. Párolás közben vagy után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Nyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez. Ügyeljen rá, hogy a gőz hőmérséklettől függően nem látható.

Égésveszély!

Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit és a fűtőelemeket. Ne engedjen kisgyerekeket a készülék közelébe.

Tűzveszély!

Soha ne tartson éghető tárgyakat a sütőtérben.

Leforrázási veszély!

Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Forró vízgőz keletkezik.

Rövidzárlat veszélye!

Soha ne csiptesse oda az elektromos készülékek csatlakozókábelét a készülék forró ajtajával. A kábelszigetelés megolvadhat.

Égésveszély!

Soha ne készítsen olyan ételeket, amelyek magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Az

alkoholgőzők meggyulladhatnak a sütőtérben. Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholtartalmú italt használjon, és óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

Égésveszély!

Soha ne vegyen ki forró tartozékot vagy edényt edényfogó nélkül a sütőtérből.

Leforrázási veszély!

Ne végezze a tisztítást közvetlenül a kikapcsolás után. A párologtató tégelyben a víz még forró. Várjon, míg a készülék lehül.

Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. A javításokat csak egy általunk kiképzett vevőszolgálati technikus végezheti el. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a csatlakozószinórt, ill. kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

A sérülések okai

Figyelem!

- Ne tegyen semmit közvetlenül a sütőtér aljára. Ne bélelje ki alufóliával. A hőtorlasz károsíthatja az edényt.
A sütőtér aljának és a párologtató tégelynek mindig szabadon kell maradnia. Az edényt állítsa mindig a lyukacsos párolóedénybe vagy a rostélyra.
- Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtólapal. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapon.
- Az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie.
- Ne használjon rozsdafoltos edényt. A legkisebb rozsdafolt is a sütőtér korróziójához vezethet.
- A lyukacsos párolóedényben történő gőzöléshez mindig helyezze be alá a sütőtepsit vagy a nemlyukacsos párolóedényt. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot.
- Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. Ez a sütőtér korrózióját okozhatja.
- A gyümölcsle foltokat hagyhat a sütőtérben. A gyümölcslevet mindig azonnal távolítsa el, törölje át egy nedves, majd pedig egy száraz ruhával.
- Ha az ajtó tömítése erősen szennyezett, a készülék ajtaja már nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Az ajtó tömítését mindig tartsa tisztán, szükség esetén cserélje ki.
- A készülék sütőtere kiváló minőségű nemesacélból készült. A hibás ápolás következtében a sütőtér korrodálódhat. Tartsa be a használati útmutatóban megadott ápolási és tisztítási utasításokat. A szennyeződést azonnal távolítsa el a sütőtérből, mielőtt kihűlt a készülék.

Az Ön új készüléke

Ebben a fejezetben tájékozódhat

- a kezelőfelületről
- a sütőtérről
- a tartozékokról
- az automatikus kalibrálásról

Kezelőfelület

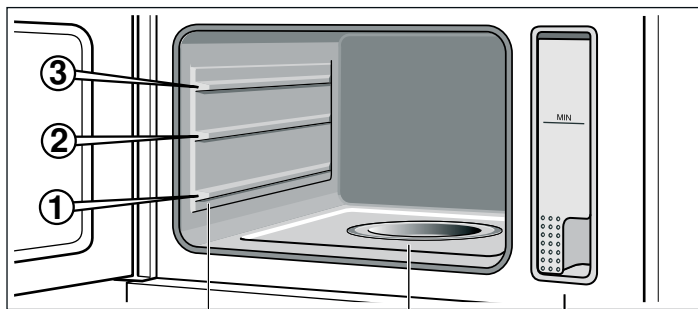


Kezelőelem/kijelzés	Használat/jelentés
Be-/kikapcsoló gomb	ⓘ A készülék be- és kikapcsolása
Hőmérséklet gombok	40 Gőzölés 40 °C-on, pl. tészta kelesztéshez és felolvasztáshoz
	60 Gőzölés 60 °C-on, pl. felolvasztáshoz
	80 Gőzölés 80 °C-on, pl. halhoz és virslihez
	90 Gőzölés 90 °C-on, pl. halhoz, virslihez és levesbetétekhez
	100 Gőzölés 100 °C-on, pl. zöldséghez, halhoz, húshoz és köretekhez, aszaláshoz és befőzéshez
(Az ételekhez és fogásokhoz további adatok találhatóak a Táblázatok és tippek fejezetben)	
Vízkömentesítés funkciógomb	☒ A vízrendszer és a párologtató tégely vízkömentesítésére szolgál (lásd a Vízkömentesítés fejezetet)
Program funkciógomb	☑ A programautomatika kiválasztásához (lásd a Programautomatika fejezetet)
Óra funkciógomb	⌚ Bekapcsolt készülék Időtartam [-] beállítása
	Kikapcsolt készülék Röviden megnyomva: idő [⌚] módosítása
	Hosszan megnyomva: alapbeállítások módosítása
Súly funkciógomb	kg A főznivaló súlyának beállítása egy programhoz
Vízkömentesítés kijelzés	☒ A ☒ kijelzés arra figyelmeztet, hogy a készüléket vízkömentesíteni kell (lásd a Vízkömentesítés fejezetet)
Töltse fel a víztartályt kijelzés	☒ A ☒ kijelzés arra figyelmeztet, hogy fel kell tölteni a víztartályt (lásd a Víztartály feltöltése fejezetet)
Kijelzés Párologtató tégely kiürítése	☒ A ☒ kijelzés arra figyelmeztet a vízkömentesítés során, hogy a mellékelt tisztítószivaccsal törölje ki a maradék vizet a párologtató tégelyből
Forgatóválasztó	Értékek beállítása a kijelzőn
	A forgatóválasztó süllyeszthető. Be- és kikattintáshoz nyomja meg a forgatóválasztót
Start/Szünet gomb	▷ Röviden megnyomva: üzemmód elindítása és megszakítása (szünet)
	Hosszan megnyomva: üzemmód befejezése

Sütőtér

Nyomja meg a ☒ szimbólumot a készülékajtó kinyitásához.

A sütőtérben három betolási magasság van. A betolási magasságokat lentől felfelé számoztuk.



Betolási magasságok Párologtató tégely Víztartály

A párologtató tégelyt minden párolás után ürítse ki a mellékelt tisztítószivaccsal, ellenkező esetben a következő párolásnál túlfolyhat.

Figyelem!

Ne tegyen semmit közvetlenül a sütőtér aljára. Ne bélelje ki alufóliával. A hőtorlasz károsíthatja az edényt.

A sütőtér aljának és a párologtató tégelynek mindig szabadon kell maradnia. Az edényt állítsa mindig a lyukacsos párolóedénybe vagy a rostélyra.

Tartozékok

Csakis a mellékelt vagy a vevőszolgálaton kapható tartozékokat használja. Azok speciálisan a készülékhez valók.

Készüléke a következő tartozékokkal van felszerelve:



Párolóedény, nem lyukacsos, GN 1/2, 40 mm mély

a gőzöléskor lecsepegő folyadék felfogásához és rizs, hüvelyesek és gabona főzéséhez stb.



Párolóedény, lyukacsos, GN 1/2, 40 mm mély

egész hal vagy nagyobb mennyiségű zöldség gőzöléséhez, bogyós gyümölcsök aszalásához stb.

További tartozékok a szakkereskedésekben beszerezhetők

Tartozék	Rendelési szám
Párolóedény, nem lyukacsos, GN 1/2, 40 mm mély	HEZ36D253
Párolóedény, lyukacsos, GN 1/2, 40 mm mély	HEZ36D253G
Párolóedény, nem lyukacsos, GN 1/3, 40 mm mély	HEZ36D153
Párolóedény, lyukacsos, GN 1/3, 40 mm mély	HEZ36D153G
Tisztítószivacs	643 254
Vízkezelő	311 138
Méhsejt szerkezetű mikroszálalás ruha	460 770

Automatikus kalibrálás

A víz forráspontja a légnyomástól függ. Kalibrálásakor a készülék a használat helyén uralkodó nyomásviszonyoknak megfelelően áll be. Ez automatikusan történik az első üzembe helyezés közben (lásd az Első üzembe helyezés fejezetet). A szokásosnál nagyobb mennyiségű gőz fejlődik.

Fontos, hogy a készülék 20 percig 100 °C-on megszakítás nélkül gőzöl. Ez alatt az idő alatt ne nyissa ki a készülék ajtaját.

Ha nem sikerült a készüléket automatikusan kalibrálni (pl. mert a készülék ajtaját kinyitotta), a kalibrálást a következő pároláskor újra elvégezheti.

Költözködés után

Ahhoz, hogy a készülék automatikusan illeszkedjen az új helyen, állítsa vissza a készüléket a gyári beállításokra (lásd az Alapbeállítások fejezetet) és ismétlje meg az első üzembe helyezést (lásd az Első üzembe helyezés fejezetet).

Áramkimaradás után

A készülék a kalibrálási beállításokat áramszünet és a hálózatról történő leválasztás esetén is elmenti. Ilyen esetben nem kell újrakalibrálni.

Az első használat előtt

Ebben a fejezetben arról olvashat, milyen lépések szükségesek az első használat előtt:

- az idő beállítása
- szükség esetén a vízkeménységi tartomány módosítása
- az első üzembe helyezés
- a tartozékok előtisztítása

A készülék hibátlan működését a gyárban tesztelték. Ezért a készülékben még előfordulhat kis mennyiségű kondenzátum.

Az idő beállítása

Az elektromos csatlakoztatás után a kijelzőn világít a [⌚] szimbólum és a 00:00.

1. A forgatóválasztóval állítsa be a pontos időt.
2. Nyomja meg a ⌚ gombot.
A pontos időt a készülék átvette.

Vízkeménységi tartomány beállítása

Vízkőmentesítse a készüléket rendszeres időközönként. Csak így előzhető meg a károk.

A készülék automatikusan jelzi, ha vízkőmentesíteni kell. Gyárilag a "közepes" vízkeménységi tartományra van beállítva. Módosítsa a beállítást, ha Önöknél a víz keményebb vagy lágyabb.

A vízkeménységet a mellékelt tesztsíkokkal ellenőrizheti, vagy megkérdezheti a helyi vízműtől.

Ha a víz nagyon kemény, akkor lágyított víz használatát ajánljuk.

A vízkőmentesítés csak akkor maradhat el, ha kizárólag lágyított vizet használ. Ebben az esetben a vízkeménységi tartományt állítsa „lágyított”-ra.

A vízkeménységi tartomány az Alapbeállítások menüben módosítható, ha a készülék ki van kapcsolva.

1. Adott esetben nyomja meg a ⌚ gombot a készülék kikapcsolásához.
2. Tartsa nyomva a ⌚ gombot, amíg az **ac 1 1** meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Annyiszor nyomja meg a ⌚ gombot, amíg a **c 5 2** megjelenik (vízkeménységi tartomány "közepes").

4. Fordítsa el a forgatóválasztót a vízkeménységi tartomány módosításához. Lehetséges értékek:

c 5 0	lágyított	-
c 5 1	lágy	I
c 5 2	közepes	II
c 5 3	kemény	II
c 5 4	nagyon kemény	IV

5. Tartsa nyomva a ⌚ gombot, hogy kilépjen az alapbeállításokból.
A módosítás tárolva.

Az első üzembe helyezés

Az első használat előtt fűtse fel az üres készüléket 20 percig 100 °C-ra. Ez alatt az idő alatt ne nyissa ki a készülék ajtaját. A készülék automatikusan kalibrálódik (lásd az Automatikus kalibrálás fejezetet).

1. Nyomja meg a ⌚ gombot a készülék bekapcsolásához.
2. Töltse fel a víztartályt és tolja be (lásd a Víztartály feltöltése fejezetet).
3. Nyomja meg a **▷|||** gombot.
A készülék felfűt 100 °C-ra. A 20 perc időtartam csak akkor kezd el lefutni, ha a készülék elérte a beállított hőmérsékletet. Ez alatt az idő alatt ne nyissa ki a készülék ajtaját.
A párolás üzemmód automatikusan befejeződik és felhangzik egy hangjelzés.
4. Nyomja meg a ⌚ gombot a készülék kikapcsolásához.
A készülék ajtaját résnyire hagyja nyitva, míg a készülék lehűl.

A tartozékok előtisztítása


Az első használat előtt gondosan tisztítsa meg a tartozékot mosogatószerrel és törölve.

A készülék kezelése

Ebben a fejezetben az alábbiakról olvashat:

- hogyan töltsse fel a víztartályt
- hogyan kapcsolja be és ki a készüléket
- amit minden használatnál be kell tartania
- hogyan módosítsa az időt

Töltse fel a víztartályt

Nyomja meg  szimbólumot a készülékajtó kinyitásához. Jobbra látható a víztartály.

Figyelem!

Készülék károsodása nem megfelelő folyadékok használata miatt

- Kizárólag friss csapvizet, lágyított vizet vagy szénsavmentes ásványvizet használjon.
- Ha a csapvíz nagyon kemény, akkor lágyított víz használatát ajánljuk.
- Ne használjon desztillált vizet, magas klórtartalmú csapvizet (> 40 mg/l) vagy más folyadékot.

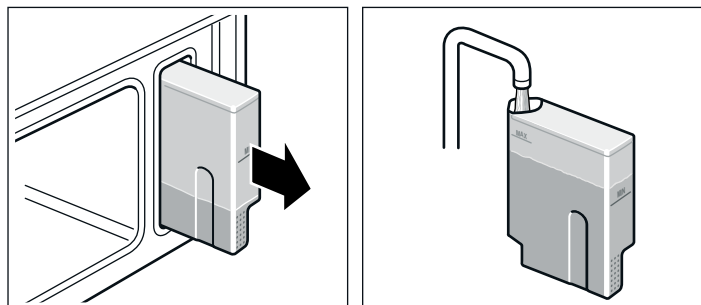
A csapvízről a helyi vízművektől kaphat információt. A vízkeménységet a mellékelt tesztsíkkal ellenőrizheti.

Töltse fel a víztartályt minden használat előtt:

1. Nyissa ki a készülék ajtaját és vegye ki a víztartályt.


2. A víztartályt hideg vízzel töltsse fel.

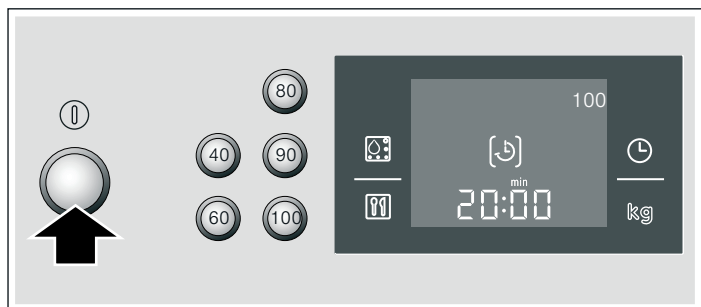
min	A vízmennyiség kb. 30 perc gőzöléshez elegendő 100 °C-on
MAX	A vízmennyiség kb. 2 óra gőzöléshez elegendő 100 °C-on



3. Tolja be a víztartályt és a kattanásig nyomja meg a sraffozott felületet.

A készülék bekapcsolása

1. Nyomja meg a  gombot a készülék bekapcsolásához.



A kijelzőn megjelenik a 100 javasolt hőmérséklet és a [↺] 20 perc javasolt időtartam.

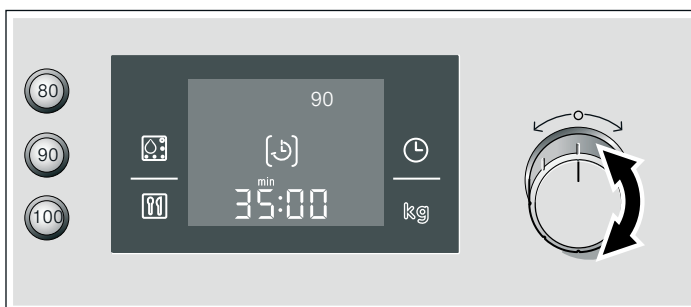
2. Nyomja meg a hőmérséklet gombot egy hőmérséklet kiválasztásához (Az ételekhez és fogásokhoz további adatok találhatóak a Táblázatok és tippek fejezetben).


Nyomógomb	Alkalmazás	Javasolt időtartam
40 °C	pl. tészta kelesztéshez és felolvasztáshoz	30 perc
60 °C	pl. felolvasztáshoz	20 perc
80 °C	pl. halhoz és virslihez	20 perc
90 °C	pl. halhoz, virslihez és levesbetétekhez	20 perc
100 °C	pl. zöldséghez, halhoz, húshoz és köretekhez, aszaláshoz és befőzéshez	20 perc

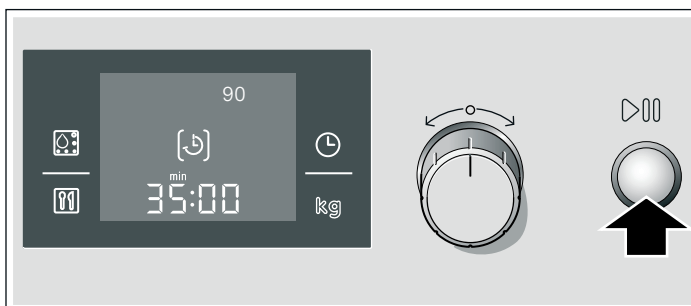
A kijelzőn megjelenik a megfelelő javasolt időtartam.



3. Forgassa el a forgatóválasztót egy időtartam beállításához (max. 2 óra).



4. Nyomja meg a  gombot.



A készülék fűt.

Az időtartam csak a felfűtési idő után fut le.

A hőmérséklet módosítása

A hőmérséklet bármikor módosítható. Ehhez nyomja meg a kívánt hőmérséklet gombot:

- Ha alacsonyabb hőmérsékletet választott, az időtartam megszakítás nélkül fut tovább.
- Ha magasabb hőmérsékletet választott, az időtartam csak a felfűtési idő után fut le.

Ha egy hőmérséklet gombot 2x megnyomott, az aktuális párolási üzemmód megszakad. A 100 °C javasolt hőmérséklet


és a 20 min időtartam megjelenik a kijelzőn. Az indításhoz nyomja meg a  gombot.

Időtartam módosítása


Az időtartam bármikor módosítható. Forgassa el a forgatóválasztót egy új időtartam beállításához. Néhány másodperc múlva a készülék automatikusan átveszi a módosítást.


A működés megszakítása (szünet)

Nyomja meg röviden a  gombot az üzemmód megszakításához. A hűtőventilátor tovább működhet. Az indításhoz nyomja meg ismét röviden a  gombot.


Ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját, az üzemmód megszakad. Az indításhoz csukja be a készülék ajtaját, és nyomja meg röviden a  gombot. Ha az „Üzemelés folytatása az ajtó becsukása után” alapbeállítást bekapcsolta, a készülék nem indul újra (lásd az Alapbeállítások fejezetet).

Töltse fel a víztartályt kijelzés

Ha a víztartály üres, egy hangjelzés hallható és megjelenik a  szimbólum. Az üzemmód megszakad.

1. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Gőz távozik.
2. Vegye ki a víztartályt, töltsen meg és tegye vissza.
3. Röviden nyomja meg a  gombot.

Ha az „Üzemelés folytatása az ajtó becsukása után” alapbeállítást bekapcsolta, a készülék nem indul újra (lásd az Alapbeállítások fejezetet).

Utasítás: Ha nincs víz a tartályban, egy hangos puffogó hang hallható, amíg a párologtató tégely ki nem ürül. Csak ezután jelenik meg a  kijelzés és hangzik fel a hangjelzés. Ebben az esetben szakítsa meg a párolás üzemmódot és töltsen fel újra a tartályt (lásd az Üzemelés megszakítása (Szünet) fejezetet).


Készülék kikapcsolása

Leforrzási veszély!

A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. Párolás közben vagy után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Nyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez. Ügyeljen rá, hogy a gőz hőmérséklettől függően nem látható.

Nyomja meg hosszan a  gombot a párolási üzemmód megszakításához.

Ha az időtartam letelt, a párolás üzemmód automatikusan befejeződik és felhangzik egy hangjelzés.

Nyomja meg a  gombot a készülék kikapcsolásához. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

A hűtőventilátor tovább működhet, ha kinyitotta a készülék ajtaját.

Minden használat után

Víztartály kiürítése

Ürítse ki a víztartályt minden használat után:

1. A víztartályt lassan, vízszintesen húzza ki a készülékből, hogy a szelepből ne csöpögjön ki a maradék víz.
2. Öntse ki a vizet.
3. A víztartályt és a készülékben lévő tartályrekeszt jól szárítsa meg.

Szárítsa meg a sütőteret

Leforrzási veszély!

A párologtató tégelyben a víz még forró lehet. Hagyja lehűlni, mielőtt kitörlí.

A készülék ajtaját résnyire hagyja nyitva, míg a készülék lehül.




A párologtató tégelyt minden párolás után ürítse ki a mellékelt tisztítószivaccsal, ellenkező esetben a következő párolásnál túlfolyhat.

A lehült sütőteret törölje ki a mellékelt szivaccsal, és puha törővel alaposan törölje szárazra.

Törölje szárazra a bútorokat és a fogantyúkat, ha páralecsapódás alakult ki.

Az időkijelzés módosítása

Nem lehet időtartam beállítva.

1. Nyomja meg a  gombot.
A kijelzőn megjelenik a  szimbólum.
2. A forgatóválasztóval módosítsa az időt.
3. Nyomja meg a  gombot.
A készülék átvette a módosítást.

Az időkijelzést kikapcsolhatja. Így csak akkor látható, ha a készülék be van kapcsolva (lásd az Alapbeállítások fejezetet).

Programautomatika


20 különböző programmal egészen egyszerűen készíthet ételeket.



Ebben a fejezetben az alábbiakról olvashat:

- hogyan állítson be egy programot a programautomatika kínálatából
- Útmutatások és ötletek a programokhoz
- mely programok állíthatók be

A program beállítása

Válassza ki a megfelelő programot a programtáblázatból. Kövesse a programok utasításait.

1. Nyomja meg a  gombot a készülék bekapcsolásához.

2. Nyomja meg a  gombot.
A kijelzőn megjelenik az első program .



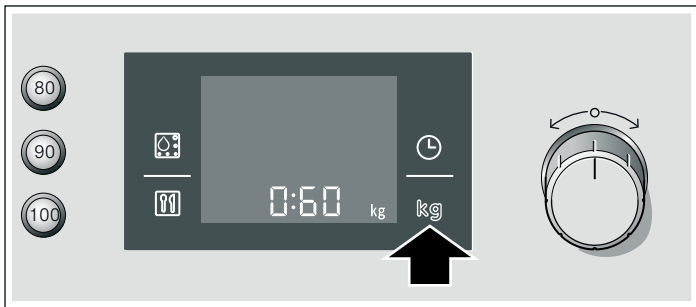
3. Forgassa el a forgatóválasztót a kívánt program beállításához.



4. Nyomja meg a **kg** gombot.

A kijelzőn megjelenik a javasolt súly.

Ha felhangzik egy hangjelzés, akkor ehhez a programhoz nem kell megadnia a súlyt.



5. A forgatóválasztó elforgatásával állítsa be a főznievaló súlyát.



6. Nyomja meg a **▷|||** gombot.

A program időtartamának letelte a kijelzőn követhető.

Program vége

Egy hangjelzés hallható. A párolás üzemmód befejeződik. Nyomja meg a **ⓘ** gombot a készülék kikapcsolásához.

⚠ Leforrzási veszély!

A készülék ajtajának kinyitásaakor forró gőz távozhat a készülékből. Párolás közben vagy után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Nyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez. Ügyeljen rá, hogy a gőz hőmérséklettől függően nem látható.

A program megszakítása

Nyomja meg a **ⓘ** gombot a program megszakításához és a készülék kikapcsolásához.

Megjegyzések a programokhoz

Minden program egy szinten való főzésre készült.

A főzéseredmény változó lehet az étel mennyiségétől és minőségétől függően.

Edény

Használja a javasolt edényt. Minden étel kipróbálása azzal történt. Ha más edényt használ, a főzéseredmény is más lehet.

A lyukacsos párolóedényben történő gőzöléshez mindig helyezze be az 1. szintre a nemlyukacsos párolóedényt. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot.

Mennyiség/súly

A tartozékba legfeljebb 4 cm magasságig tegyen ételt.

A programautomatika kéri az ételek súlyát. Az összsúlynak a megadott súlytartományon belül kell lennie.

Főzési idő

A program indítása után a kijelzőn a párolási idő látható. Ez az első 10 percben módosítható, mivel a felfűtés időtartama többek között a főznievaló és a víz hőmérsékletétől is függ.

Zöldség készítése P1 - P5

A zöldséget csak párolás után fűszerezze.

Gabonatermékek/lencse készítése P7 - P10

Mérje le a főznievalót, és adjon hozzá vizet a megfelelő arányban:

basmati rizs 1:1,5

kuszkusz 1:1

natúr rizs 1:1,5

étkezési lencse 1:2

A folyadék nélküli súlyt adja meg.

A gabonatermékeket főzés után keverje át. Így a maradék vizet gyorsan felszívja.

Csirkemell gőzölése P11

A csirkemelleket ne rakja egymásra az edényben.

Hal gőzölése P12 - P13

Hal készítésekor kenje ki a lyukacsos párolóedényt.

Ne tegye egymásra a halszeleteket. Adja meg a legnehezebb filé súlyát, és lehetőleg ugyanakkora darabokat válasszon.

Gyümölcskompót készítése P14

A program csak a csonthéjas és magvas gyümölcsökhöz használható. Mérje le a gyümölcsöt, adjon hozzá kb. 100 ml mennyiségű vizet, ízlés szerint cukrot és fűszereket.

Tejberizs készítése P15

Mérje le a rizst, és tegyen hozzá 2,5-szer annyi tejet. A rizst és tejet legfeljebb 2,5 cm magasságig töltsa a tartozékba. A tejberizs folyadék nélküli súlyát adja meg. Főzés után keverje át. A maradék tejet gyorsan felszívja.

Joghurt készítése P16

Melegítse fel 90 °C-ra a tejet a főzőlapon. Nyomban utána hűtse le 40 °C-ra. A H-tej esetében elmarad a felmelegítés.

Keverjen a tejhez 100 ml-enként egy-két teáskanálnyi natúr joghurtot vagy a megfelelő mennyiségű joghurt-oltóanyagot. A keveréket töltsa tiszta üvegekbe, az üvegeket zárja le.

Az elkészítés után az üvegeket tegye a hűtőszekrénybe.

Üvegek fertőtlenítése P18

Az üvegeket mindig közvetlenül a kiürülés után mossa ki üvegmosó kefével. Utána mosogatógépben mosogassa el.

Az üvegeket úgy állítsa a lyukacsos párolóedénybe, hogy ne érjenek egymáshoz.

Fertőtlenítés után tiszta törülkövvel szárítsa meg az üvegeket. A folyamat megfelel a hagyományos kifőzésnek.

Tojás főzése P19 - P20

Főzés előtt szűrje ki a tojásokat. Ne tegye egymásra a tojásokat. Az M méret kb. 50 g-os darabonkénti súlynak felel meg..

Programtáblázat

Ebben a fejezetben megtalálható a gőzpároló összes programja. Kövesse a programok utasításait.

Program	Megjegyzések	Edény/Tartozék	Szint	
P 1	Karfiolrózsa gőzölése	ugyanakkora rózsák	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	2 1
P 2	Brokkolirózsa gőzölése	ugyanakkora rózsák	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	2 1
P 3	Zöldbab gőzölése	-	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	2 1
P 4	Szeletelt sárgarépa gőzölése	kb. 3 mm vastag szeletek	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	2 1
P 5	Fagyasztott vegyes zöldség gőzölése	-	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	2 1
P 6	Héjában főtt burgonya	közepes nagyságú, Ø 4 - 5 cm	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	2 1
P 7	Basmati rizs	max. 0,45 kg	nemlyukacsos párolóedény	2
P 8	Natúr rizs	max. 0,45 kg	nemlyukacsos párolóedény	2
P 9	Kuszkusz	max. 0,45 kg	nemlyukacsos párolóedény	2
P 10	Étkezési lencse	max. 0,4 kg	nemlyukacsos párolóedény	2
P 11	Friss csirkemell gőzölése	Összsúly 0,2 - 1,2 kg	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	2 1
P 12	Friss egész hal gőzölése	0,3 - 1,5 kg	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	2 1
P 13	Friss halfilé gőzölése	max. 2,5 cm vastag	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	2 1
P 14	Gyümölcskompót	-	nemlyukacsos párolóedény	2
P 15	Tejberizs	-	nemlyukacsos párolóedény	2
P 16	Joghurt üvegekben	-	Üvegek + nemlyukacsos párolóedény	2
P 17	Kész köretek regenerálása		nemlyukacsos párolóedény	2
P 18	Üvegek fertőtlenítése		nemlyukacsos párolóedény	1
P 19	Keménytojás	Tojás M méret, max. 1 kg	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	2 1
P 20	Lágytojás főzése	Tojás M méret, max. 1 kg	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	2 1

Alapbeállítások

A készüléknek különböző alapbeállításai vannak, ezek gyári beállítások. Az alapbeállítások azonban igény szerint módosíthatók.

Ha az összes módosítást vissza akarja vonni, akkor visszaállíthatók a gyári beállítások.

- Adott esetben nyomja meg a **1** gombot a készülék kikapcsolásához.
- Tartsa nyomva a **1** gombot, amíg az **1 1** meg nem jelenik a kijelzőn.

3. Addig nyomogassa a **1** gombot, amíg a kívánt alapbeállítás meg nem jelenik.

4. Fordítsa el a forgatóválasztót az alapbeállítás módosításához.

5. Tartsa nyomva a **1** gombot, hogy kilépjen az alapbeállításokból.
A módosítás tárolva.

A következő alapbeállítások módosíthatók:

Alapbeállítás	Funkció	Lehetséges beállítások
1 1	A kikapcsolt készüléken mutassa az órát	1 0 = ki 1 1 = be
2 1	Hangjelzés egy gomb megnyomásakor	2 0 = ki 2 1 = be
3 2	A működés végét jelző hangjelzés hossza	3 1 = rövid (30 másodperc) 3 2 = közepes (2 perc) 3 3 = hosszú (10 perc)
4 1	Működés folytatása az ajtó becsukása után Nem kell újraindítani ajtónyitás után	4 0 = ki 4 1 = be

Alapbeállítás	Funkció	Lehetséges beállítások
c5 2	Vízkeménységi tartomány a vízkőmentesítési kijelzéshez	c5 0 = lágyított c5 1 = lágy (I) c5 2 = közepes (II) c5 3 = kemény (III) c5 4 = nagyon kemény (IV)
c6 1	A felfűtési idő befejezését jelző hangjelzés	c6 0 = ki c6 1 = be
c7 1	A főzéseredmény egyéni beállítása a programoknál	c7 1 = normál főzés c7 2 = gyengébb főzés c7 3 = erősebb főzés
c8 0	A készülék gyári beállításainak visszaállítása: <ul style="list-style-type: none"> ■ az alapbeállításokban elvégzett összes módosítás törlése ■ ismét végrehajtja az automatikus kalibrálást A készülék visszaáll a gyári beállításra, ha megnyomja a c8 1 gombot és utána 4 másodpercig a ⏻ gombot.	c8 0 = ne állítsa vissza c8 1 = visszaállítás

Ápolás és tisztítás

Ebben a fejezetben tájékozódhat

- készülékének ápolásáról és tisztításáról
- a vízkőmentesítésről

Rövidzárlat veszélye!

Készüléke tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

Figyelem!

Felületi károsodások: Ne használjon

- éles vagy súroló tisztítószereket
- sütőtisztítószereket

- maró hatású, klórtartalmú vagy agresszív tisztítószereket
- magas alkoholtartalmú tisztítószert

Ha ilyen szer kerül az előlő frontra, azonnal mossa le vízzel.

Figyelem!

Felületi károsodások: Ha vízkőoldó kerül az előlő frontra vagy más kényes felületre, azonnal törölje le vízzel.

A szennyeződést azonnal távolítsa el a sütőtérből, mielőtt kihűlt a készülék.

A sók igen agresszívek, és rozsdásodást okozhatnak. A csípős szósok (ketchup, mustár) maradványait azonnal távolítsa el, ha a sütőtér lehűlt.

Ne használjon kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot.

Tisztítószerek

Készülék külső része (nemesacél előlap)	Mosogatószeres víz - puha törlővel törölje szárazra. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojás-fehérje foltokat mindig azonnal távolítsa el Az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben beszerezhetők a speciális nemesacél tisztítószerek
Sütőtér belseje párologtató tégelyel	Forró mosogatószeres vagy ecetes víz. A mellékelt tisztítószivacsot vagy puha mosogatókefét használjon. Figyelem! <ul style="list-style-type: none"> ■ Károsodások a készüléken: A víz egy tömlőn át folyik a sütőtér alján keresztül a párologtató tégelybe. Tisztításkor ügyeljen rá, hogy ne nyomja meg a vízbevezető tömlőt vagy ne akadjon be valami a tömlő mögé. A tömlő kinyomódhat a sütőtérből. Ebben az esetben hívja az ügyfélszolgálatot! Ne használja tovább a készüléket! ■ A sütőtér elrozsdásodhat.: Ne használjon fém súrolóeszközt vagy súrolószivacsot
Víztartály	Mosogatószeres víz. Nem tisztítható mosogatógépben! A víztartály fedele a tisztításhoz óvatosan levehető
Tartályrekesz	Minden használat után törölje szárazra
Ajtótömítés	Forró mosogatóvíz.
Ajtólap	Ablaktisztítószer Figyelem! Felületi károsodások: Ablaktisztítószerezrel való tisztítás után törölje szárazra az ajtólapot. Máskülönben foltok keletkezhetnek, melyeket utána már nem lehet eltávolítani.

Ajtó belső oldala (műanyag borítás)	Mosogatószeres víz - puha törővel törölje szárazra. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojás-fehérje foltokat mindig azonnal távolítsa el
Tartozék	Áztassa be forró mosogatószeres vízbe. Kefével vagy mosogatószivaccsal vagy mosogatógépben tisztítsa A nagy keményítőtartalmú ételek (pl. rizs) által okozott elszíneződéseket ecetes vízzel tisztítsa

Tisztítószivacs


A mellékelt tisztítószivacs rendkívül nedvszívó. A tisztítószivacsot csak a sütőtér tisztításához és a párologtató tégelyben lévő maradékvíz eltávolításához használja.

Az első használat előtt alaposan mossa ki a tisztítószivacsot. A tisztítószivacs mosógépben (főzhető ruha) mosható.

Mikroszálás ruha

A méhsejt szerkezetű mikroszálás ruha különösen alkalmas kényes felületek, pl. üveg, üvegkerámia, nemesacél vagy alumínium tisztítására (cikksz. 460 770, online is kapható az eShop-ban). Egy lépésben távolítja el a nedves és zsírtartalmú szennyeződések.

Vízkőmentesítés

Ahhoz, hogy a készüléke működésképes maradjon, meghatározott időközönként vízkőmentesíteni kell. A kijelzőn a  felirat figyelmeztet erre.

A vízkőmentesítés csak akkor maradhat el, ha kizárólag lágyított vizet használ.

A vízkőmentesítés folyamata:

- Vízkőmentesítés (kb. 30 perc), utána újra töltsen fel a víztartályt és ürítse ki a párologtató tégelyt
- 1. öblítés (30 másodperc), utána ürítse ki a párologtató tégelyt
- 2. öblítés (30 másodperc), utána távolítsa el a maradék vizet

Mind a három lépésnek teljesen le kell futnia. Csak a 2. öblítés után üzemkészs újra a készülék.

Vízkőoldó

Vízkőmentesítéshez kizárólag az ügyfélszolgálat által ajánlott folyékony vízkőoldót használja (cikksz. 311 138, online is kapható az eShop-ban). Más vízkőmentesítő-szerek károsíthatják a készüléket.

1. 300 ml vízből és 60 ml folyékony vízkőoldóból készítsen vízkőoldó oldatot.
2. Ürítse ki a víztartályt és töltsen fel a vízkőoldó oldattal.
3. A vízkőoldó oldattal teli víztartályt óvatosan tolja be és csukja be a készülék ajtaját.

Figyelem!


Felületi károsodások: Ha vízkőoldó kerül az elülső frontra vagy más kényes felületre, azonnal törölje le vízzel.

Figyelem!


Készülékkárok: Ha hosszabb ideig vízkőoldó marad a készülékben, a vízszivattyú károsodhat. Ügyeljen rá, hogy a vízkőmentesítés és az öblítés legkésőbb három óra elteltével befejeződjön.


Indítsa el a vízkőmentesítést

A sütőtérnek teljesen le kell hűlnie.



1. Nyomja meg a  gombot a készülék bekapcsolásához.

2. Nyomja meg a  gombot.


Megjelenik a  szimbólum (Töltsen fel a víztartályt). Ez arra figyelmeztet, hogy öntsön vízkőoldó oldatot a víztartályba (lásd a Vízkőoldó fejezetet).

3. Nyomja meg a  gombot.


1. öblítés

Kb. 30 perc múlva hangjelzés hallható. Megjelenik a  szimbólum (Töltsen fel a víztartályt) és a  **1:00** perc.



1. Alaposan öblítse ki a víztartályt, töltsen fel vízzel a MIN jelölésig, majd tolja vissza.

Megjelenik a  szimbólum (Ürítse ki a párologtató tégelyt).

2. Távolítsa el a vízkőoldó oldatot a mellékelt tisztítószivaccsal a párologtató tégelyből.


3. Csukja be a készülék ajtaját és nyomja meg a  gombot. A készülék öblít.


2. öblítés


Rövid idő múlva másodszor is megjelenik a  szimbólum. A kijelzőn megjelenik a  **0:30** perc

1. Alaposan mossa ki a tisztítószivacsot.

2. A maradék vizet távolítsa el a párologtató tégelyből a tisztítószivaccsal.

3. Csukja be a készülék ajtaját és nyomja meg a  gombot. A készülék öblít.

A vízkőmentesítés lefutása után a kijelzőn megjelenik a **00:00** és a .


4. Nyomja meg a  gombot a vízkőmentesítés befejezéséhez és a készülék kikapcsolásához.

Távolítsa el a maradék vizet


A maradék vizet távolítsa el a párologtató tégelyből a tisztítószivaccsal. A sütőtérrel törölje ki a tisztítószivaccsal és puha törővel szárítsa fel.


A vízkőmentesítés megszakítása

Utasítás: A vízkőmentesítés megszakítása után a készüléket kétszer át kell öblíteni. A második öblítési folyamat befejezéséig a készülék más alkalmazásokhoz le van zárva.

1. Nyomja meg hosszan a  gombot a vízkőmentesítés megszakításához.

Ahhoz, hogy a készülékben ne maradjon vízkőoldó, megszakítás után kétszer kell átöblíteni.

2. Nyomja meg a  gombot.

Megjelenik a  szimbólum.

Az "1. öblítés" fejezetben leírtak szerint járjon el.

Mi a teendő zavar esetén?

Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt a vevőszolgálatot hívná, kövesse az alábbi utasításokat.

Javításokat csak képzett vevőszolgálati technikusokkal végeztethet el. Ha a készüléket szakszerűtlenül javítják, jelentős veszélynek teszi ki magát.

Áramütésveszély!

- A készülékelektronikán szükséges teendőket csak szakember végezheti.
- A készülékelektronikán szükséges munkáknál feltétlenül áramtalanítsa a készüléket. Kapcsolja be a biztonsági

automatikát vagy kapcsolja le a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

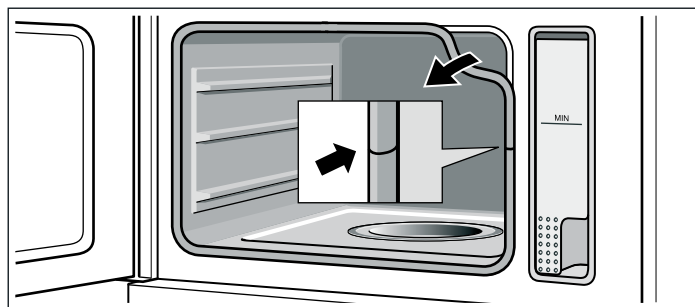
Zavar	Lehetséges ok	Megjegyzések/elhárítás
A készülék nem működik	A csatlakozódugó nincs bedugva Áramkimaradás A biztosíték hibás Hibás kezelés	Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz. Ellenőrizze, hogy a többi konyhai készülék működik-e Ellenőrizze a biztosítékszekrényben, hogy a készülék biztosítóka rendben van-e A készülék biztosítékát kapcsolja ki a biztosítékszekrényben, és kb. 10 másodperc múlva kapcsolja be újra
A készülék nem indul	A készülék ajtaja nincs teljesen becsukva	Csukja be a készülék ajtaját
A készülék nem indul. A kijelzőn megjelenik a [☹] és a 1:00 perc	A vízkömentesítés megszakadt	A készülék 2x öblít (lásd a Vízkömentesítés megszakítása fejezetet)
A kijelzőn világít a [☹] és a 00:00	Áramkimaradás	Állítsa be újra az időt (lásd az Idő módosítása fejezetet)
A készülék nincs üzemben. A kijelzőn világít a [☹] és egy időtartam	Valószínűleg működésbe hozta a forgatóválasztót A beállítást követően nem nyomta meg a ▷00 gombot	Nyomja meg a Ⓚ gombot. Nyomja meg a ▷00 gombot az indításhoz vagy a Ⓚ gombot a készülék készülék kikapcsolásához
Megjelenik a [L] (Töltse fel a víztartályt) kijelzés, bár a víztartály tele van	A víztartály nincs jól a helyére tolva Nem működik a felismerő rendszer	Tolja be a víztartályt, míg az a helyére kattan Vízkömentesítse a készüléket (lásd a Vízkömentesítés fejezetet) és ellenőrizze a beállított vízkeménységet (lásd a Vízkeménységi tartomány beállítása fejezetet)
A víztartályt csak nehezen kattan be.	A víztartály szelepénél lévő gumitömítés	A gumitömítést kenőanyaggal (cikksz. 311 168) enyhén kenje be
A párologtató tégely üres, holott a víztartály tele van	A víztartály nincs jól a helyére tolva A csatlakozóvezeték eltömődött	Tolja be a víztartályt a bevágásig. Vízkömentesítse a készüléket (lásd a Vízkömentesítés fejezetet). Ellenőrizze, hogy a vízkeménységi tartomány beállítása helyes-e
A párologtató tégely túlfolyik	A párologtató tégelyt az utolsó használat után nem ürítette ki	A párologtató tégelyt minden párolás után ürítse ki a mellékelt tisztítószivaccsal
Rendkívül hangos puffogó hang párolás közben	A víztartály üres, a párologtató tégelyben azonban még víz gőzölög A víztartály nincs jól a helyére tolva	Töltse fel a víztartályt Tolja be a víztartályt a bevágásig.
Puffogó hang párolás közben		Ez normális
Főzéskor bugyogó hang hallatszik	Hideg/meleg-effektus a mélyhűtött élelmiszernél, a vízgőz okozza	Ez normális
Gőzöléskor túl sok gőz képződik	A készülék kalibrálása automatikus	Ez normális (lásd az Automatikus kalibrálás fejezetet)
Gőzöléskor ismételten túl sok gőz képződik	A túl rövid főzési idők alatt a készülék nem tud automatikusan kalibrálódni	Állítsa vissza a készüléket a gyári beállításra (lásd az Alapbeállítások fejezetet) és kalibrálja újra (lásd az Első üzembe helyezés fejezetet)
Főzéskor gőz távozik a szellőzőnyílásokon		Ez normális
A készülék már nem gőzöl megfelelően	A készülék vízköves	Indítsa el a vízkömentesítő programot
A sütőtérbe vezető víztömlő félrecsúszott vagy beakadt a sütőtér falába	Nyomja meg erősen a tömlőt vagy akassza ki a tárgyakat tisztításkor	Hívja az ügyfélszolgálatot és ne használja tovább a készüléket!
A sütőtér-világítás nem működik	A LED lámpa hibás	Hívja az ügyfélszolgálatot A lámpaüveget nem lehet levenni

Zavar	Lehetséges ok	Megjegyzések/elhárítás
A kijelzőn a E hibaüzenet jelenik meg...	Műszaki hiba	A hibaüzenet törléséhez nyomja meg a ⏻ gombot, és szükség esetén állítsa be újra a pontos időt. Ha a hibaüzenet újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot
A kijelzőn megjelenik a EO !! hibaüzenet	Az egyik gombot túl hosszán nyomta meg, vagy az egyik gomb beragadt	A hibaüzenet törléséhez nyomja meg a ⏻ gombot Minden gombot nyomjon meg egyenként, és ellenőrizze, hogy tiszták-e
A készülék nem fűt. A kijelzőn villog a két-tőspont	Működésbe hozta a billentyűkombinációt	Nyomja meg a ⏻ gombot a készülék kikapcsolásához. Nyomja meg a kg gombot 4 másodpercig, majd a ⏻ gombot

Az ajtó tömítés cseréje

Ha az ajtó tömítése a sütőtérnél kívülről hibás, akkor azt ki kell cserélni. A készülékhez a tömítések az ügyfélszolgálaton szerezhetők be. Kérjük, adja meg készülékének termék számát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.).

1. Nyissa ki a készülék ajtaját.
2. Húzza le a régi ajtó tömítést.
3. Az új ajtó tömítést egy ponton tolja be a vajatba, és köröskörül húzza be. Az illesztési helynek oldalt kell lennie.
4. Ellenőrizze még egyszer az ajtó tömítés fekvését, főként a sarkokban.



A sütőtér lámpa cseréje

A sütőtér-világítást egy hosszú életű LED-es lámpa biztosítja. Ha a LED-es lámpa egyszer mégis meghibásodik, hívja a vevőszolgálatot. A lámpaüveget nem szabad levenni.

Ügyfélszolgálat

Amennyiben az Ön készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk a rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást már csak azért is, hogy elkerüljük szerviztechnikusaink szükségtelen kiszállásait.

E-szám és FD-szám

Híváskor adja meg a termék számot (E-Nr.) és a gyártási számot (FD-Nr.), hogy minőségi segítséget nyújthassunk. Ha kinyitja a készülék ajtaját, az adattáblát a számokkal baloldalt lent találja.

Ahhoz, hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, ide felírhatja készüléke adatait és az ügyfélszolgálat telefonszámát.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

Ügyfélszolgálat ☎

Vegye figyelembe, hogy a szerviztechnikus kiszállása hibás kezelés esetén a jótállási időn belül sem költségmentes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H 01 489 5461

Bizson a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javításokat szakképzett szerviztechnikusok fogják elvégezni, akik háztartási készülékébe eredeti pótalkatrészeket fognak beszerelni.

Környezetvédelem

Csomagolja ki a készüléket, és a csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Környetkímélő ártalmatlanítás



Ez a készülék megfelel az elektromos és elektronikus régi készülékekről (waste electrical and electronic equipment - WEEE) szóló 2002/96/EG európai irányelvnek. Az irányelv a régi készülékek az egész EU-ban érvényes visszavételét és értékesítését szabályozza.

Tippek energiamegtakarításhoz

- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- A párolás folyamán a lehető legritkábban nyissa ki a készülék ajtaját.
- Gőzölnél egyidejűleg több szinten lehet főzni. A különböző főzési idejű ételek esetében azt tegye be legelőbb, amelyiknek a leghosszabb a főzési ideje.

Táblázatok és hasznos tanácsok

A gőzölés az ételek főzésének egy különlegesen kímélő módja. A gőz körbeveszi az ételt, így megakadályozza az élelmiszerek tápanyagvesztését. A főzés túlnyomás nélkül történik. Így megmarad az ételek alakja, színe, jellegzetes aromája.

A táblázatokban olyan ételek választéka található, amelyek igen jól készíthetők el a gőzpárolóban. Utána lehet olvasni, melyik hőmérséklet, melyik tartozék és melyik párolási idő a legmegfelelőbb. Az adatok a hideg készülékbe történő behelyezésre vonatkoznak, hacsak nincs más megadva.

Tartozék

A mellékelt tartozékokat használja.

A lyukacsos párolóedényben történő gőzöléshez mindig helyezze be alá a nemlyukacsos párolóedényt. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot.

Edény

Ha edényt használ, azt mindig a lyukacsos párolóedény közepére állítsa.

Az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie. A vastag falú edény esetében a teljes főzési idő hosszabb.

Azokat az ételeket, amelyek normál esetben vízfürdőben készülnek (pl. csokoládé olvasztása), fedje le fóliával.

Zöldség

A zöldséget tegye a lyukacsos párolóedénybe, majd tolja be a 2. szintre. A nemlyukacsos párolóedényt tegye alá az 1. szintre. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot.

Párolási idő és mennyiség

Gőzölésnél a párolási idők a darabok nagyságától függnek, de függetlenek a teljes mennyiségtől. A készülék legfeljebb 1,5 kg ételt képes gőzölni.

Tartsa be a táblázatokban megadott darabnagyságokat. Kisebb darabok esetén a párolási idő rövidebb, nagyobbaknál hosszabb. A minőség és az érettségi fok szintén befolyásolja a párolási időt. Ezért a megadott értékek csak irányértékeként szolgálnak.

Az élelmiszer egyenletes elosztása

Az élelmiszert mindig egyenletesen elosztva helyezze az edénybe. A különböző vastagságú rétegek egyenletlenül főnek.

Nyomásérzékeny élelmiszer

A nyomásérzékeny élelmiszert ne rétegezze túl a párolóedényben. Inkább használjon két edényt.

Menü készítése

Gőzben komplett menü készíthető egyidejűleg anélkül, hogy az ételek átvennék egymás aromáját. A leghosszabb főzési időt igénylő ételt tegye be először a készülékbe, a többi pedig a megfelelő időpontokban. Így minden étel egyszerre lesz készen.

Menü készítésekor a teljes főzési idő valamivel hosszabb lesz, mert minden ajtónyitáskor távozik némi gőz, és újra fel kell melegednie.

Élelmiszer	Darabnagyság	Tartozék	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Articsóka	egészben	lyukacsos + nemlyukacsos	100	30 - 35
Karfiol	egészben	lyukacsos + nemlyukacsos	100	25 - 30
Karfiol	rózsákra szedve	lyukacsos + nemlyukacsos	100	10 - 15
Brokkoli	rózsákra szedve	lyukacsos + nemlyukacsos	100	8 - 10
Borsó	-	lyukacsos + nemlyukacsos	100	5 - 10
Édeskömény	szeletek	lyukacsos + nemlyukacsos	100	10 - 14
Zöldségfelfűjt	-	vízfürdőforma 1,5 l + lyukacsos párolóedény az 1. szinten	100	60 - 70
Zöldbab	-	lyukacsos + nemlyukacsos	100	20 - 25
Sárgarépa	szeletek	lyukacsos + nemlyukacsos	100	10 - 20
Karalábé	szeletek	lyukacsos + nemlyukacsos	100	15 - 20
Hagyma	szeletek	lyukacsos + nemlyukacsos	100	4 - 6
cső kukorica	-	lyukacsos + nemlyukacsos	100	25 - 35
Mángold	csíkok	lyukacsos + nemlyukacsos	100*	8 - 10
Spárga, zöld*	egészben	lyukacsos + nemlyukacsos	100*	12 - 15
Spárga, fehér*	egészben	lyukacsos + nemlyukacsos	100*	15 - 20
Spenót	-	lyukacsos + nemlyukacsos	100*	2 - 3
Romanesco	rózsákra szedve	lyukacsos + nemlyukacsos	100	8 - 10
Kelbimbó	rózsákra szedve	lyukacsos + nemlyukacsos	100	20 - 30
Cékla	egész	lyukacsos + nemlyukacsos	100	40 - 50
Vöröskáposzta/lilakáposzta	csíkok	lyukacsos + nemlyukacsos	100	30 - 35

* melegítse elő a készüléket

Élelmiszer	Darabnagyság	Tartozék	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Fehérkáposzta/káposzta	csíkok	lyukacsos + nemlyukacsos	100	25 - 35
Cukkini	szeletek	lyukacsos + nemlyukacsos	100	2 - 3
Cukorborsó	-	lyukacsos + nemlyukacsos	100	8 - 12

* melegítse elő a készüléket

Köreték és hüvelyes növények

Adjon hozzá vizet, ill. folyadékot a megadott arányban. Példa: 1:1,5 = 100 g rizshez 150 ml folyadék hozzáadása.

A nemlyukacsos párolóedény betolási magassága tetszőlegesen választható.

Élelmiszer	Arány/ útmutatás	Tartozék	Szint	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Héjában főtt burgonya	közepes nagyságú	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	100	35 - 45
Sós burgonya	negyedelt	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	100	20 - 25
Natúr rizs	1:1,5	nemlyukacsos	-	100	30 - 40
Hosszúszemű rizs	1:1,5	nemlyukacsos	-	100	20 - 30
Basmati rizs	1:1,5	nemlyukacsos	-	100	15 - 20
Előfőzött rizs	1:1,5	nemlyukacsos	-	100	15 - 20
Rizottó	1:2	nemlyukacsos	2	100	30 - 35
Étkezési lencse	1:2	nemlyukacsos	-	100	30 - 45
Fehér fejtett bab, beázta-tott	1:2	nemlyukacsos	-	100	65 - 75
Kuskusz	1:1	nemlyukacsos	-	100	6 - 10
Aszalt tönköly, darált	1:2,5	nemlyukacsos	-	100	15 - 20
Köles, egész	1:2,5	nemlyukacsos	-	100	25 - 35
Búza, egész	1:1	nemlyukacsos	-	100	60 - 70
Gombóc	-	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	90	25 - 30

Szárnyasok és hús

Szárnyas

Élelmiszer	Mennyiség/ súly	Tartozék	Szint	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Csirkemell	egyenként 0,15 kg	nemlyukacsos	2	100	15 - 25
Kacsamell*	egyenként 0,35 kg	nemlyukacsos	2	100	12 - 18

* előbb pirítsa meg, és csavarja fóliába

Marhahús

Élelmiszer	Mennyiség/ súly	Tartozék	Szint	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Vékony sült hátszín, közepes*	1 kg	nemlyukacsos	2	100	25 - 35
Vastag sült hátszín, közepes*	1 kg	nemlyukacsos	2	100	30 - 40

* előbb pirítsa meg, és csavarja fóliába

Sertéshús

Élelmiszer	Mennyiség/ súly	Tartozék	Szint	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Sertésfilé*	0,5 kg	nemlyukacsos	2	100	10 - 12
Sertés szűzermék*	kb. 3 cm vastag	nemlyukacsos	2	100	10 - 12
Füstölt karajborda	szeletekben	nemlyukacsos	2	100	15 - 20

* előbb pirítsa meg, és csavarja fóliába

Kolbász

Élelmiszer	Tartozék	Szint	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Bécsi virsli	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	80 - 90	12 - 18
Fehér kolbász	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	80 - 90	15 - 20

Hal

Élelmiszer	Mennyiség/ súly	Tartozékok	Szint	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Aranymakréla, egész	egyenként 0,3 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	80 - 90	15 - 25
Makrélafilé	egyenként 0,15 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	80 - 90	10 - 20
Hal-terriner	vízfűrdőforma 1,5 l	nemlyukacsos	2	80 - 100	40 - 80
Pisztráng, egész	egyenként 0,2 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	80 - 90	12 - 15
Tőkehalfilé	egyenként 0,15 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	80 - 90	10 - 14
Lazacfilé	egyenként 0,15 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	100	8 - 10
Kagyló	1,5 kg	nemlyukacsos	2	100	10 - 15
Vörös márnafilé	egyenként 0,15 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	80 - 90	10 - 20
Nyelvhaltekercesek, töltött		lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	80 - 90	10 - 20

Levesbetétek, egyebek

Élelmiszer	Tartozékok	Szint	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Tojáslepény	nemlyukacsos	2	90	15 - 20
Grízgaluska	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	90	7 - 10
Keménytojás (M méret, max. 1,8 kg)	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	100	10 - 12
Lágytojás főzése (M méret, max. 1 kg)	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	100	6 - 8

Desszertek, kompótok

Kompót

Mérje le a gyümölcsöt, adjon hozzá kb. 100 ml mennyiségű vizet, ízlés szerint cukrot és fűszereket.

Tejberizs

Mérje le a rizst, és tegyen hozzá 2,5-szer annyi tejet. A rizst és tejet legfeljebb 2,5 cm magasságig töltsen a tartozékba. Főzés után keverje át. A maradék tejet gyorsan felszívja.

Élelmiszer	Tartozék	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Kelt gombóc	nemlyukacsos párolóedény	100	20 - 25
Karamellkrém	formák + lyukacsos párolóedény	90	20 - 25
Tejberizs*	nemlyukacsos párolóedény	100	25 - 35
Almakompót	nemlyukacsos párolóedény	100	10 - 15
Körtecompót	nemlyukacsos párolóedény	100	10 - 15
Cseresznyecompót	nemlyukacsos párolóedény	100	10 - 15
Rebarbarakompót	nemlyukacsos párolóedény	100	10 - 15
Szilvakompót	nemlyukacsos párolóedény	100	15 - 20

* A **P 15** programot is használhatja (lásd a Programautomatika fejezetet)

Ételek regenerálása

Gőzzel való regeneráláskor a készülék az ételeket kímélő módon újramelegíti. Olyan ízűk és kinézetük lesz, mintha frissen készültek volna.

Élelmiszer	Tartozék	Szint	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Zöldség	nem lyukacsos pároló-edény	2	100	12 - 15
Metélt, burgonya, rizs	nem lyukacsos pároló-edény	2	100	5 - 10

Felolvasztás

Az élelmiszert lehetőleg laposan és adagonként fagyassza le -18 °C-on. Ne fagyasszon le túl nagy mennyiségeket. A kiolvasztott étel már nem áll el olyan sokáig, mint a friss áru.

Az ételt a fagyasztótasakban, tányérra vagy lyukacsos párolóedényre helyezve olvassza fel. Alája mindig tegye be a nemlyukacsos párolóedényt. Így az élelmiszerek nem áznak a kiolvadó vízben, és a sütőtér is tiszta marad.

Ha szükséges, az ételt közben darabolja szét, ill. a már felolvadt darabokat vegye ki a készülékből.

Felolvasztás után az élelmiszert további 5 - 15 percig pihentesse a hőmérséklet-kiegyenlítődés miatt.

Egészségügyi kockázat!

Az állati eredetű élelmiszerek felolvasztásakor feltétlenül el kell távolítani a kiolvasztáskor keletkező folyadékot. Soha nem kerülhet érintkezésbe egyéb élelmiszerekkel. A csírák átkerülhetnek más élelmiszerekre.

A gőzpárolót felolvasztás után működtesse 15 percig 100 °C-on.

Hús felolvasztása

A panírozandó hússzeleteket annyira kell felolvasztani, hogy a fűszerek és a panír megtapadjanak rajtuk.

Szárnyasok felolvasztása

Felolvasztás előtt vegye ki a csomagolásból. A felolvasztáskor keletkezett folyadékot feltétlenül öntse ki.

Élelmiszer	Mennyiség/ súly	Tartozékok	Szint	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Csirke	1 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	40	90 - 110
Csirkecombok	0,4 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	40	60 - 70
Tömbfagyasztott zöldség (pl. spenót)	0,4 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	40	20 - 30
Bogyós gyümölcs	0,3 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	40	5 - 8
Egész hal	1 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	40 - 60	40 - 50
Halfilé	0,4 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	40	30 - 40
Pörkölt	-	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	40	85 - 95
Marhasült	-	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	40	90 - 100

Tészta kelesztése

A gőzpárolóban a tészta lényegesen gyorsabban kel meg, mint szobahőmérsékleten.

Tolja be a lyukacsos párolóedényt egy tetszőleges betolási magasságra. Tegye a tésztás tálát a lyukacsos párolóedénybe. A tésztát ne fedje le.

Élelmiszer	Mennyiség	Tartozékok	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Kelt tészta	1 kg	Tál + lyukacsos	40	20 - 30
Kovács	1 kg	Tál + nemlyukacsos	40	20 - 30

Aszalás

Aszalás előtt a bogyós gyümölcsöket tegye tálba és cukrozza meg. Hagyja állni legalább egy óra hosszát, hogy levet eresszen.

A bogyós gyümölcsöt töltsse a lyukacsos párolóedénybe és tolja be a 2. szintre. A lé felfogására tegye a nemlyukacsos párolóedényt az 1. szintre.

Végül tegye a bogyós gyümölcsöt egy ruhába, és a maradék levet préselje ki.

Élelmiszer	Tartozék	Szint	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Málna	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	100	30 - 45
Ribizli	lyukacsos + nemlyukacsos	2 1	100	40 - 50

Befőzés

Lehetőleg csak friss élelmiszert főzzünk be. A hosszabb tárolás csökkenti a vitamintartalmat, és az élelmiszer könnyebben elpuhul.

Csakis kifogástalan gyümölcsöt és zöldséget használjon.

A következő élelmiszereket nem lehet a készülékkel befőzni: konzervek tartalmát, húst, halat vagy pástétomot.

Ellenőrizze a befőttesüvegeket, a gumigyűrűket, a kapcsokat és rugókat.

A gumigyűrűket és az üvegeket alaposan mossa meg forró vízzel. Az üvegek tisztítására az **P 18** (Üvegek fertőtlenítése) program is alkalmas.

Állítsa az üvegeket a lyukacsos párolóedénybe. Nem érhetnek egymáshoz.

A megadott főzési idő után nyissa ki a készülék ajtaját.

A befőttesüvegeket csak akkor vegye ki a készülékből, ha azok teljesen lehűltek.

Élelmiszer	Tartozék	Szint	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Zöldség	1 literes befőttes üveg	1	100	30 - 120
Csonthéjas gyümölcs	1 literes befőttes üveg	1	100	25 - 30
Magvas gyümölcs	1 literes befőttes üveg	1	100	25 - 30

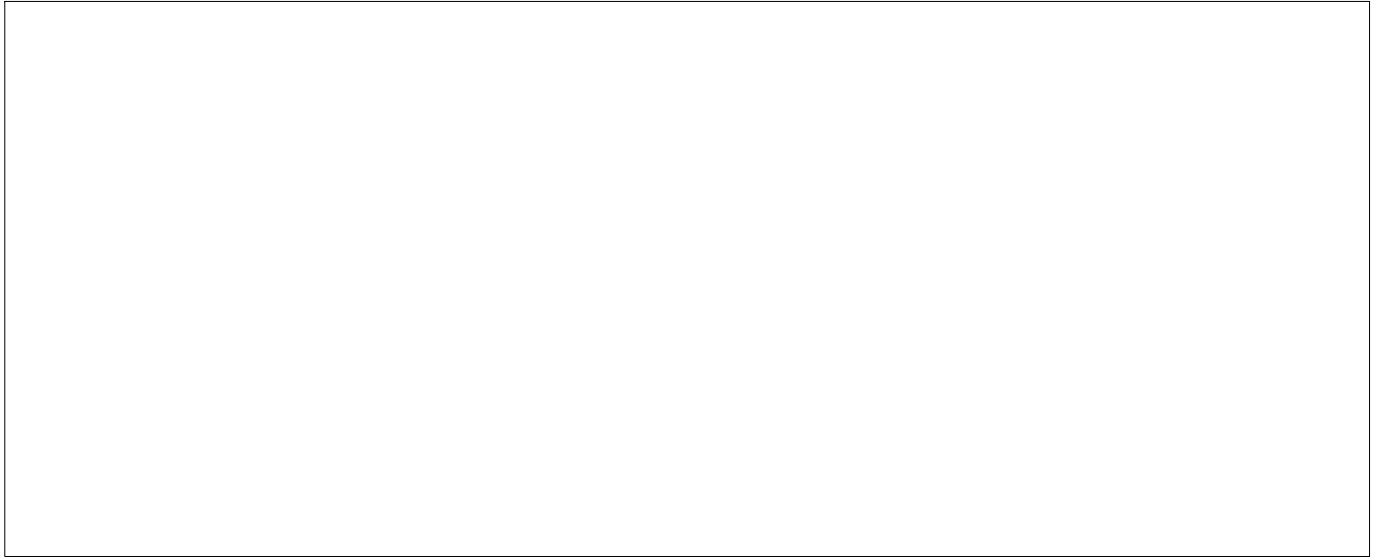
Mélyhűtött termékek

Tartsa be a csomagoláson feltüntetett gyártói utasításokat.

A megadott főzési idők a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.

Élelmiszer	Tartozék	Szint	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Tésztafélék, friss, hűtött*	nemlyukacsos párolóedény	2	100	5 - 10
Pisztráng	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	2 1	80 - 100	20 - 25
Lazacfilé	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	2 1	80 - 100	20 - 25
Brokkoli	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	2 1	100	4 - 6
Karfiol	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	2 1	100	5 - 8
Bab	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	2 1	100	4 - 6
Borsó	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	2 1	100	4 - 6
Sárgarépa	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	2 1	100	3 - 5
Vegyeszöldség	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	2 1	100	4 - 8
Kelbimbó	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	2 1	100	5 - 10

* adjon hozzá kevés folyadékot



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000599387

910304