

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**

---

**HBC26D553.**

**pl**

**9000 348 824**

# Spis treści

<b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>5</b>
Przyczyny uszkodzeń .....	6
<b>Nowe urządzenie</b> .....	<b>8</b>
Pulpit obsługi .....	8
Tryby pracy .....	9
Komora gotowania i wyposażenie .....	10
Zbiornik na wodę .....	12
Automatyczna kalibracja .....	14
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	<b>15</b>
Pierwsze ustawienia .....	15
Ustawianie zakresu twardości wody .....	16
Czyszczenie .....	17
<b>Obsługa urządzenia</b> .....	<b>18</b>
Włączanie urządzenia .....	18
Wyłączenie urządzenia .....	19
Po każdym użyciu .....	20
Proponowane ustawienia .....	20
<b>Funkcje zegara</b> .....	<b>22</b>
Nastawianie minutnika .....	22
Ustawianie czasu trwania .....	23
Przesunięcie czasu zakończenia .....	25
Ustawianie godziny .....	27
<b>Programy automatyczne</b> .....	<b>28</b>
Ustawianie programu .....	28
Wskazówki dotyczące programów .....	30
Tabele programów .....	31

# Spis treści

<b>Pamięć</b> .....	<b>39</b>
Zapisywanie ustawień w pamięci .....	39
Włączanie pamięci .....	39
<b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b> .....	<b>40</b>
<b>Ustawienia podstawowe</b>   .....	<b>40</b>
<b>Konserwacja i czyszczenie</b> .....	<b>42</b>
Środki czyszczące .....	43
Funkcja pomocy w czyszczeniu .....	44
Odkamienianie .....	45
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek urządzenia .	48
Czyszczenie przewodnic .....	49
Czyszczenie szyb w drzwiczkach .....	50
<b>Usterka, co robić?</b> .....	<b>51</b>
Wymiana żarówki w komorze piekarnika .....	54
Wymiana uszczelki drzwiczek .....	55
<b>Serwis</b> .....	<b>56</b>
Numer E i numer FD .....	56
<b>Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska</b> .....	<b>57</b>
Oszczędność energii .....	57
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego .....	57
<b>Tabele i porady</b> .....	<b>58</b>
Warzywa .....	59
Dodatki i warzywa strączkowe .....	61
Mięso, drób, ryby .....	62
Dodatki do zup .....	64

## Spis treści

Desery, owoce prażone .....	65
Odgrzewanie potraw .....	66
Rozmrażanie .....	66
Wyrastanie ciasta .....	68
Odsączanie soku .....	68
Wekowanie .....	69
Produkty mrożone .....	70

---

# ⚠ 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**

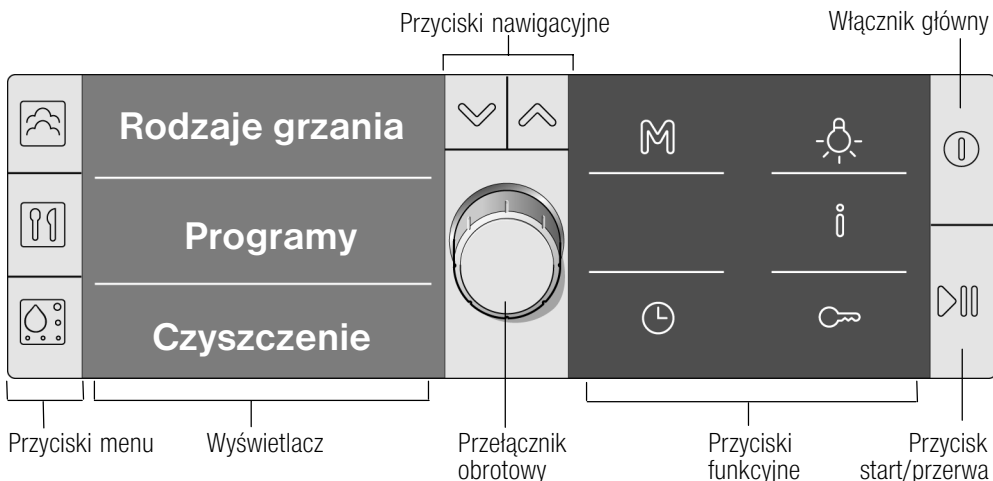
Komorą gotowania wykonana jest ze stali nierdzewnej najwyższej jakości. Niewłaściwa konserwacja może prowadzić do korozji w komorze gotowania. Należy przestrzegać zaleceń dotyczących konserwacji i czyszczenia zawartych w instrukcji obsługi. Gdy tylko komora gotowania ostygnie, należy usunąć zanieczyszczenia.

# Nowe urządzenie

Niniejszy rozdział zawiera informacje o:







- pulpicie obsługi
- trybach pracy
- komorze gotowania i wyposażeniu

## Pulpit obsługi



Element obsługi		Zastosowanie
Włącznik główny/ przycisk stop	⏻	Włączanie i wyłączenie urządzenia
Przyciski menu	🔥	Wybór rodzaju grzania
	🍲	Wybór programu (patrz rozdział: Programy automatyczne).
	🧼	Wybór trybu czyszczenia (patrz rozdział: Czyszczenie i konserwacja).
Przyciski nawigacyjne	⏪ ⏩	Przechodzenie między wersjami na wyświetlaczu. Wprowadzone zmiany zostaną zapisane
Przełącznik obrotowy		Zmiana godziny, czasu trwania, wagi itp. Nacisnąć na przełącznik obrotowy, aby go wcisnąć lub wysunąć




Element obsługi	Zastosowanie
Przyciski funkcyjne	 Zapisywanie ustawień w pamięci i wywoływanie ich (patrz rozdział: Pamięć)
	 Włączanie i wyłączanie oświetlenia
	 Urządzenie włączone: wywoływanie aktualnej informacji Urządzenie wyłączone: wybór ustawień podstawowych (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe).
	 Wybór funkcji zegara (patrz rozdział: Funkcje zegara).
	 Włączanie i wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi (patrz rozdział: Zabezpieczenie przed dziećmi)
Przycisk start/przerwa	 Krótkie naciśnięcie: włączanie i przerywanie (pauza) trybu pracy Długie naciśnięcie: wyłączenie trybu pracy

## Tryby pracy


Za pomocą przycisków menu przechodzi się do trybów pracy urządzenia.

## Rodzaje grzania


W menu rodzaje grzania  można ustawić urządzenie w zależności od zastosowań.

Punkt menu	Zastosowanie
Gotowanie na parze 35 - 100 °C	Do warzyw, ryb i dodatków, do odsączania soku z owoców i blanszowania.
Odgrzewanie 80 - 100 °C	Do potraw na talerzu i pieczywa. Gotowane potrawy zostaną ponownie delikatnie podgrzane. Dzięki obecności pary potrawy nie wysychają.
Wyrastanie ciasta 35 - 50 °C	Do ciasta drożdżowego i zaczynu. Ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej. Powierzchnia ciasta nie wysycha.
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.

## Programy

Korzystając z menu Programy  przechodzi się do wyboru programów automatycznych. Używając odpowiednich programów można przyrządzić wiele potraw (patrz rozdział: Programy automatyczne).

## Czyszczenie

Korzystając z menu Czyszczenie  można wybrać tryb pracy Odkamienianie lub program pomocy w czyszczeniu.

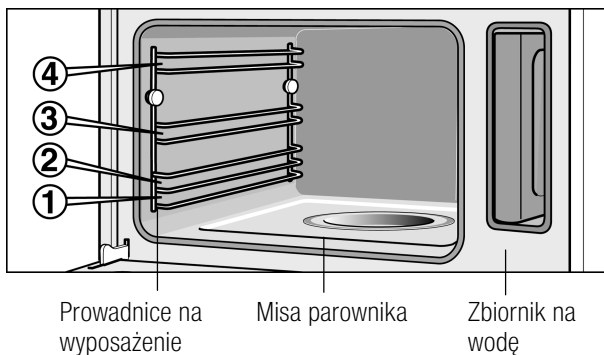
Punkt menu	Zastosowanie
Czyszczenie	Ułatwia czyszczenie komory gotowania (patrz rozdział: Funkcja pomocy w czyszczeniu)
Odkamienianie	Do odkamieniania systemu wodnego i miski parownika (patrz rozdział: Odkamienianie)

## Komora gotowania i wyposażenie

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

### Uwaga!

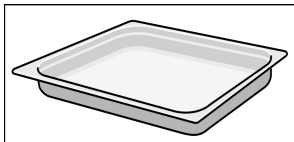
- Miska parownika nie może być przykryta. Na dnie komory gotowania nie wolno ustawiać żadnych naczyń.
- Nie umieszczać wyposażenia pomiędzy wysokościami wsunięcia, ponieważ może się przechylić.



## Wyposażenie

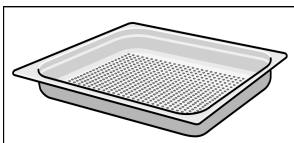
Należy używać wyłącznie wyposażenia dołączonego do urządzenia lub nabytego w punkcie serwisowym. Wyposażenie jest specjalnie dopasowane do urządzenia.

Urządzenie wyposażone jest w:



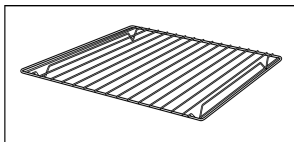
**Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN 2/3, 40 mm głębokości**  
do wychwytywania skroplin podczas gotowania na parze i do gotowania ryżu, warzyw strączkowych oraz zbóż

---



**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.

---



**Ruszt**  
do naczyń takich jak stoiki do weków, form do zapiekanek i puddingów

---

Dodatkowe wyposażenie można nabyć w sklepach specjalistycznych:

<b>Wyposażenie</b>	<b>Nr zamówieniowy</b>
Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN <sup>2</sup> / <sub>3</sub> , 40 mm głębokości	HEZ36D353
Pojemnik do gotowania, perforowany, GN <sup>2</sup> / <sub>3</sub> , 40 mm głębokości	HEZ36D353G
Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN <sup>2</sup> / <sub>3</sub> , 28 mm głębokości (blacha do pieczenia)	HEZ36D352
Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN <sup>1</sup> / <sub>3</sub> , 40 mm głębokości	HEZ36D153
Pojemnik do gotowania, perforowany, GN <sup>1</sup> / <sub>3</sub> , 40 mm głębokości	HEZ36D153G
Ruszt	HEZ36DR
Gąbka do czyszczenia	643 254
Środek do odkamieniania	311 138
Ściereczka z mikrofazy	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.

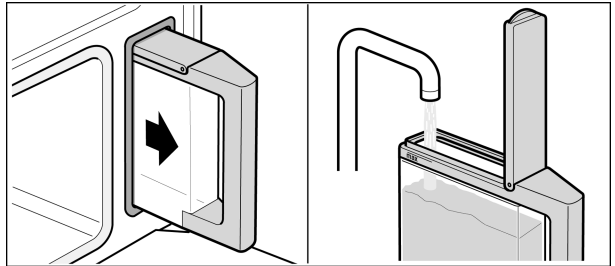
Jeśli woda zawiera dużo wapnia, zalecamy używać wody zmiękczonej.

Jeśli woda z kranu zawiera dużo chloru (> 40 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 pokrywy zbiornika.

### Komunikat "Napełnić zbiornik na wodę"

Jeśli zbiornik na wodę jest pusty, rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Napełnić zbiornik na wodę". Praca urządzenia zostaje przerwana.

1. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Może uchodzić para.
2. Wyjąć zbiornik na wodę, napełnić do oznaczenia i ponownie wsunąć na miejsce.
3. Nacisnąć przycisk start.

## **Komunikat "Napełnić zbiornik na wodę?"**

Informacja ukazuje się, gdy tryb pracy został ustawiony, a zbiornik na wodę jest napełniony tylko do połowy.

Jeśli wody w zbiorniku wystarczy na czas gotowania, można włączyć urządzenie.

Jeśli ilość wody nie jest wystarczająca, należy napełnić zbiornik wodą do poziomu "max.", ponownie go wsunąć i uruchomić urządzenie.

---

## **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).

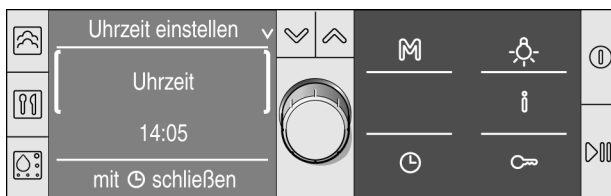
# Przed pierwszym użyciem

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- sposobu ustawiania godziny po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej
- zmiany języka na wyświetlaczu
- zmiany zakresu twardości wody
- czyszczenia urządzenia przed pierwszym użyciem.

## Pierwsze ustawienia

Po podłączeniu urządzenia do sieci na wyświetlaczu pojawia się "Uhrzeit einstellen" (Nastawianie zagra). Należy ustawić godzinę i w razie potrzeby język wyświetlacza.



### Wybór godziny i języka

1. Za pomocą przycisku przejść do wstępnie ustawionej godziny.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualną godzinę.
3. Za pomocą przycisku wrócić do funkcji "Uhrzeit" (Godzina).
4. Za pomocą przełącznika obrotowego przejść do funkcji "Sprache auswählen" (Wybór języka).
5. Za pomocą przycisku zmienić język na "deutsch" (niemiecki).
6. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany język.  
Można wybrać jeden z 30 różnych języków.
7. Nacisnąć przycisk .

Godzina i język zostały zapisane. Wyświetlana jest aktualna godzina.

## 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 twardość wody można zmienić w ustawieniach podstawowych, gdy urządzenie jest wyłączone.

1. Przytrzymać przycisk **i**, aż na wyświetlaczu pojawi się "Wybór języka".
2. Obracać przełącznik obrotowy, aż pojawi się "Zakres twardości wody".
3. Nacisnąć przycisk **✓**.  
Na wyświetlaczu zaznaczone jest "2-średnia".
4. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić zakres twardości wody. Możliwe wartości:  
zmiękczona  
1-miękka I  
2-średnia II  
3-twarda III  
4-bardzo twarda IV
5. Nacisnąć przycisk **i**, aby opuścić ustawienia podstawowe.

Zmiana została zapisana.




---

## Czyszczenie

### Nagrzewanie urządzenia


Przed pierwszym użyciem należy nagrzać puste urządzenie oraz wyczyścić wyposażenie.

1. Napełnić i wsunąć zbiornik na wodę.
2. Nacisnąć przycisk , aby włączyć urządzenie.

Po ok. 4 sekundach pojawia się rodzaj grzania "Gotowanie na parze".

3. Nacisnąć przycisk .

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

4. Nacisnąć przycisk , 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:

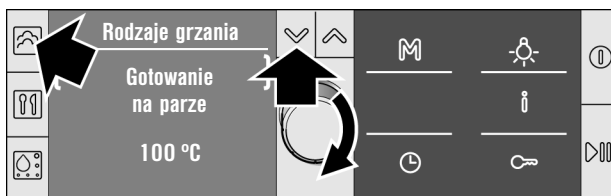
- włączania i wyłączenia urządzenia
- tego, o czym należy pamiętać po każdym użytkowaniu urządzenia





## Włączanie urządzenia

1. Nacisnąć przycisk , aby włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawia się na ok. 4 sekundy opis przycisków. Następnie wskazanie przechodzi automatycznie do menu "Rodzaje grzania".

## Wybieranie rodzaju grzania

Menu "Rodzaje grzania" można również wywołać bezpośrednio poprzez naciśnięcie przycisku .




2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany rodzaj grzania.
3. Nacisnąć przycisk .  
Zaznaczona jest proponowana temperatura.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną temperaturę.
5. Nacisnąć przycisk .
6. Za pomocą przełącznika obrotowego przejść do czasu trwania.
7. Nacisnąć przycisk .
8. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania.
9. Nacisnąć przycisk , aby uruchomić urządzenie.

Urządzenie grzeje. Podczas gotowania na parze, czas trwania jest odliczany dopiero po upływie czasu nagrzewania.

## Wybór temperatury

## Wybór czasu trwania



## Aktualna temperatura

Nacisnąć przycisk . Aktualna temperatura pojawi się na 3 sekundy na wyświetlaczu.



## Zmiana temperatury

W każdej chwili można zmienić temperaturę.

1. Naciskać przycisk  lub , aż zaznaczona zostanie temperatura.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić temperaturę.

Zmiana zostaje automatycznie zapisana.


## Wyłączanie urządzenia



Niebezpieczeństwo poparzenia!



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


Po upływie ustawionego czasu trwania urządzenie automatycznie się wyłącza. Rozbrzmiewa sygnał.

Nacisnąć przycisk . Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia.

## Upłynął ustawiony czas trwania

## 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 urządzenia 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

Nacisnąć przycisk ①. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia.

Jeśli podczas pracy urządzenia drzwiczki zostaną otwarte, 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.

### Osuszanie komory gotowania

Drzwiczki urządzenia pozostawić uchylone, aż urządzenie ostygnie.



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.



---


## Proponowane ustawienia

Przy wyborze potrawy z proponowanych ustawień podane są od razu optymalne wartości ustawień. Do wyboru jest wiele różnych kategorii. Wśród ciast, chleba, drobiu, mięsa, ryb i dziczyzny, a także zapiekanek i produktów gotowych znajdują się liczne potrawy z proponowanymi przez nas ustawieniami. Istnieje możliwość zmiany temperatury i czasu pieczenia. Rodzaj grzania jest ustawiony na stałe.


Więcej możliwości wyboru zawierają opisy przygotowywania poszczególnych potraw. Warto je wypróbować i przekonać się o różnorodności potraw.

## Wybór potrawy


1. Nacisnąć przycisk .  
Na wyświetlaczu pojawia się gotowanie na parze, 100 °C.
2. Przełącznik obrotowy obrócić w lewo na "Proponowane ustawienia".  
Pojawia się pierwsza kategoria potraw.
3. Za pomocą przycisku  przejść do kategorii potraw i używając przełącznika obrotowego wybrać odpowiednią kategorię.

Za pomocą przycisku  przejść do następnego poziomu. Za pomocą przełącznika obrotowego dokonuje się kolejnych wyborów.

Na koniec pojawia się ustawienie dotyczące wybranej potrawy. Można zmienić temperaturę, ale nie rodzaj grzania.

4. Nacisnąć przycisk .  
Tryb uruchamia się. Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.




## Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Urządzenie przestaje grzać. Na wyświetlaczu pojawia się 00:00:00. Nacisnąć przycisk , aby wyłączyć sygnał.


## Zmiana temperatury

Za pomocą przełącznika obrotowego można w każdej chwili zmienić temperaturę.

## Zmiana nastawionego czasu trwania


Nacisnąć przycisk , za pomocą przełącznika obrotowego przejść do czasu trwania. Nacisnąć przycisk , za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania. Za pomocą przycisku  zamknąć menu funkcji zegara.

## Wywoływanie informacji

Nacisnąć przycisk .

---

# Funkcje zegara

Do wywołania funkcji zegara służy przycisk . Możliwe jest ustawienie następujących funkcji:




Gdy urządzenie jest wyłączone:

- Nastawianie minutnika
- Ustawianie godziny

Gdy urządzenie jest włączone:

- Nastawianie minutnika
- Ustawianie czasu trwania
- Przesunięcie czasu zakończenia

## Ustawianie funkcji zegara - krótkie objaśnienie




1. Nacisnąć przycisk .
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną funkcję.
3. Za pomocą przycisku  przejść do odpowiedniego wiersza, a za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas lub czas trwania.
4. Za pomocą przycisku  zamknąć menu funkcji zegara.

Poniżej zostało dokładnie opisane, w jaki sposób ustawiać poszczególne funkcje.


---

## Nastawianie minutnika

Minutnik działa niezależnie od urządzenia. Można go używać jak zegara funkcyjnego i w każdej chwili nastawić.

1. Nacisnąć przycisk .
2. Nacisnąć przycisk  i za pomocą przełącznika obrotowego nastawić minutnik.
3. Za pomocą przycisku  zamknąć menu funkcji zegara.

Wyświetlacz wraca do poprzedniego stanu.

Wyświetlany jest symbol  oznaczający minutnik oraz upływający czas.

## Zmiana ustawień minutnika

Nacisnąć przycisk ⊖. Nacisnąć przycisk ∨ i za pomocą przełącznika obrotowego zmienić w ciągu następnych kilku sekund ustawienia minutnika. Za pomocą przycisku ⊖ zamknąć menu funkcji zegara.

## Po upływie czasu odliczanego przez minutnik

Rozbrzmiewa sygnał. Wyświetlacz wskazuje △ 00:00. Nacisnąć przycisk ⊖, aby wyłączyć sygnał.

## Kasowanie ustawień minutnika

Nacisnąć przycisk ⊖. Nacisnąć przycisk ∨ i za pomocą przełącznika obrotowego cofnąć minutnik na 00:00. Za pomocą przycisku ⊖ zamknąć menu funkcji zegara.

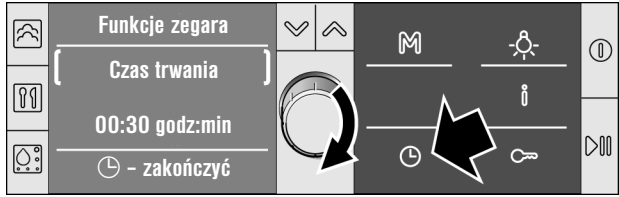
---


## Ustawianie czasu trwania

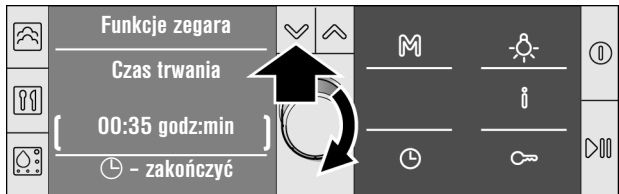
Czas trwania służy do ustawiania czasu gotowania potrawy. Po upływie ustawionego czasu trwania urządzenie automatycznie wyłącza się.




Przykład na rysunku: ustawianie czasu trwania na 35 minut.

Założenie:  
rodzaj grzania i temperatura są ustawione.



1. Nacisnąć przycisk .
2. Za pomocą przełącznika obrotowego przejść do czasu trwania.






3. Za pomocą przycisku  zmienić wiersz.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas gotowania.
5. Za pomocą przycisku  zamknąć menu funkcji zegara.
6. Nacisnąć przycisk .


Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.

Podczas gotowania na parze, czas trwania jest odliczany dopiero po upływie czasu nagrzewania.

### Zmiana ustawionego czasu trwania




Nacisnąć przycisk . Za pomocą przełącznika obrotowego przejść do czasu trwania. Nacisnąć przycisk  i za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania. Za pomocą przycisku  zamknąć menu funkcji zegara.

### Upłynął ustawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Urządzenie przestaje grzać. Na wyświetlaczu pojawia się 00:00:00. Nacisnąć przycisk , aby wyłączyć sygnał.



## Kasowanie ustawionego czasu trwania

Nacisnąć przycisk . Za pomocą przełącznika obrotowego przejść do czasu trwania. Nacisnąć przycisk  i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania na 00:00. Za pomocą przycisku  zamknąć menu funkcji zegara.

---

## 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.

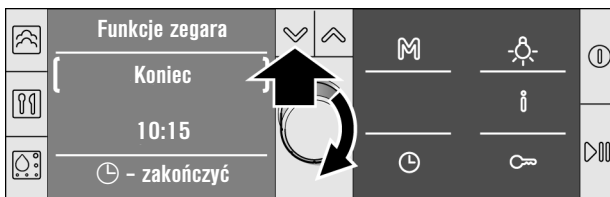
Nie zostawiać produktów spożywczych na dłuższy czas w komorze gotowania, ponieważ mogą się popsuć.

W przypadku niektórych programów nie ma możliwości przesunięcia czasu zakończenia.

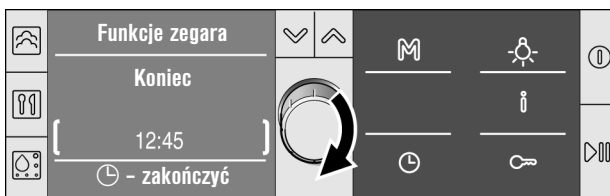
W trybie pracy z parą należy do czasu trwania doliczyć czas nagrzewania. Ustawiony czas zakończenia może się więc wydłużyć o czas nagrzewania.

Przykład na rysunku: jest godzina 9:30, gotowanie trwa 45 minut, a potrawa powinna być gotowa na godzinę 12:45.

Założenie:  
ustawiony tryb pracy nie został włączony. Musi być  
ustawiony czas trwania. Funkcje zegara ⌚ są  
otwarte.



1. Za pomocą przełącznika obrotowego przejść do funkcji "Koniec".  
Wyświetlony zostanie czas, w którym zakończy się praca urządzenia.
2. Nacisnąć przycisk ⌵.



3. Za pomocą przełącznika obrotowego przesunąć czas zakończenia pracy na później.
4. Za pomocą przycisku ⌚ zamknąć menu funkcji zegara.
5. Potwierdzić za pomocą przycisku ▶||.

Ustawienie zostało zapisane. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania ⌚... . Na wyświetlaczu widoczny jest czas zakończenia. Od momentu uruchomienia urządzenia na wyświetlaczu widoczny jest upływ czasu trwania.

## Zmiana czasu zakończenia

Dopóki urządzenie znajduje się w trybie czuwania, można zmienić czas zakończenia. Nacisnąć przycisk ⏸. Za pomocą przełącznika obrotowego przejść do czasu zakończenia, nacisnąć przycisk ✓ i za pomocą przełącznika obrotowego skorygować czas zakończenia. Za pomocą przycisku ⏸ zamknąć menu funkcji zegara.

## Upłynął ustawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Urządzenie przestaje grać. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania 00:00:00. Nacisnąć przycisk ⏸, aby wyłączyć sygnał.

## Kasowanie czasu zakończenia

Dopóki urządzenie znajduje się w trybie czuwania, można wykasować czas zakończenia. Nacisnąć przycisk ⏸. Za pomocą przełącznika obrotowego przejść do czasu zakończenia, nacisnąć przycisk ✓ i za pomocą przełącznika obrotowego cofać czas zakończenia, aż wskaźnik zgaśnie. Za pomocą przycisku ⏸ zamknąć menu funkcji zegara.

---

## Ustawianie godziny

Podczas ustawiania lub zmiany godziny urządzenie musi być wyłączone.

### Po przerwie w zasilaniu

Po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu pojawia się "Godzina".

1. Nacisnąć przycisk ✓ i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualną godzinę.
2. Nacisnąć przycisk ⏸.  
Godzina została zapisana.

### Zmiana ustawionej godziny

Przykład: zmiana czasu z letniego na zimowy.

1. Nacisnąć przycisk ⏸.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego przejść do ustawień godziny.
3. Nacisnąć przycisk ✓ i za pomocą przełącznika obrotowego zmienić godzinę.
4. Za pomocą przycisku ⏸ zamknąć menu funkcji zegara.

## Wyłączanie wyświetlania godziny

Gdy urządzenie jest wyłączone, na wyświetlaczu pojawia się aktualna godzina. Wyświetlanie godziny można wyłączyć (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 (tabele programów)

Przygotowanie potraw przy użyciu programów automatycznych jest bardzo proste. Dostępnych jest 9 grup programów, w sumie 40 programów.

---

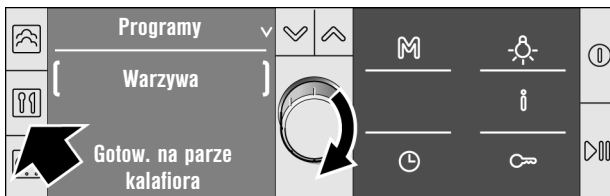
## Ustawianie programu


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

Przykład na rysunku: gotowanie na parze 500 g świeżej piersi kurczaka.

- Grupa programów "Mięso, drób"
- Program "Pierś kurczaka, świeża, gotowana na parze"


## Wybór grupy programów



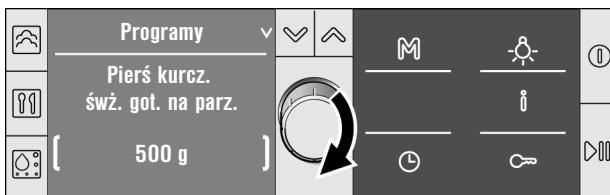
1. Nacisnąć przycisk .  
Na wyświetlaczu pojawia się "Programy", pierwsza grupa programów "Warzywa" jest zaznaczona.
2. Obracać przełącznik obrotowy, aż pojawi się żądana grupa programów.


## Wybór programu



3. Nacisnąć przycisk .  
Pierwszy program z wybranej grupy programów jest zaznaczony.
4. Obracać przełącznik obrotowy, aż pojawi się żądany program.

## Wprowadzanie wagi



5. Nacisnąć przycisk .  
Proponowana waga jest zaznaczona
6. Obrócić przełącznik obrotowy, aby ustawić wagę potrawy.

## Dopasowanie indywidualne rezultatu gotowania

### 7. Nacisnąć przycisk .

Zaznaczone jest indywidualne ustawienie "- 000●000 +".

### 8. Obrócić przełącznik obrotowy, aby dopasować wynik gotowania:

w lewo: słabszy wynik gotowania

w prawo: mocniejszy wynik gotowania

Możliwe jest stałe dopasowanie wyniku gotowania dla wszystkich programów równocześnie (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe).


### 9. Nacisnąć przycisk , aby uruchomić program.

Czas trwania programu odliczany 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. Nacisnąć przycisk .



Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

## Przerwanie programu

Nacisnąć przycisk .

---

## 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. W przypadku kilku kawałków należy wprowadzić wagę najcięższego. Całkowita waga potrawy musi mieścić się w przedziale wagowym dla danej potrawy.

## Czas gotowania

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

## Tabele programów

W tym rozdziale znajdują się wszystkie grupy programów z przynależnymi do nich programami. Przed przystąpieniem do przyrządzania potraw z zastosowaniem programu należy zapoznać się z odnośnymi wskazówkami.

## Warzywa

Warzywa przyprawiać dopiero po ugotowaniu.

Program	Uwagi	Naczynie/Wyposażenie	Poziom
Gotowanie na parze kalafiora / w różyczkach*	różyczki jednakowej wielkości	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Gotowanie na parze kalafiora / kalafior, cały*	-	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Różyczki brokuła, gotowanie na parze*	różyczki jednakowej wielkości	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Gotowanie na parze zielonej fasolki*	-	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1

\* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

<b>Program</b>	<b>Uwagi</b>	<b>Naczynie/Wyposażenie</b>	<b>Poziom</b>
Marchew w plastrach, gotowanie na parze*	plastry o grubości ok. 3 mm	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Kalarepka w plastrach, gotowanie na parze*	plastry o grubości ok. 3 mm	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Brukselka, gotowanie na parze*	-	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Szparagi, gotowanie na parze / białe szparagi*	-	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Szparagi, gotowanie na parze / zielone szparagi*	-	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Warzywa mieszane, mrożone, na parze		Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1

\* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

## Ziemniaki

Ziemniaki przyprawiać dopiero po ugotowaniu.

<b>Program</b>	<b>Uwagi</b>	<b>Naczynie/Wyposażenie</b>	<b>Poziom</b>
Gotowane ziemniaki*	średnie, w ćwiartkach, waga jednej sztuki 30 - 40 g	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Ziemniaki w mundurkach*	średnie, Ø 4 - 5 cm	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1

\* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia



## Produkty zbożowe

Produkt należy zważyć i dodać wody w odpowiedniej proporcji:

Ryż 1 : 1,5

Kuskus 1 : 1

Proso 1 : 3

Soczewica 1 : 2

Wprowadzić wagę produktu bez wody.

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

### Przygotowanie risotto

Do risotto dodać wody w proporcji 1 : 2. Podać wagę produktu łącznie z wodą. Komunikat "Zamieszać" pojawia się po ok. 15 minutach. Zamieszać risotto i nacisnąć przycisk start.

Program	Uwagi	Naczynie/Wyposażenie	Poziom
Ryż / ryż długozłarnisty	maks. 0,75 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
Ryż / ryż basmati	maks. 0,75 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
Ryż / ryż naturalny	maks. 0,75 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
Kuskus	maks. 0,75 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
Proso	maks. 0,55 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
Risotto	maks. 2 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
Soczewica	maks. 0,55 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2

## Mięso, drób

Mięsa lub drobiu nie układać warstwami w naczyniu. Przedtem można zamarynować piersi kurczaka.

Program	Uwagi	Naczynie/Wyposażenie	Poziom
Pierś kurczaka, świeża, gotowana na parze	waga całkowita 0,2 - 1,5 kg	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1
Schab peklowany, świeży, w plastrach*	-	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1
Kiełbasy parzone*	-	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1

\* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

## Ryba

Do przygotowania ryby można nieco natłuścić perforowane naczynie do gotowania.

Nie należy układać warstwami całych ryb lub filetów. Należy podać wagę najcięższej ryby i wybrać kawałki możliwie jednakowej wielkości.

Program	Uwagi	Naczynie/Wyposażenie	Poziom
Gotowanie na parze świeżej ryby w całości	0,3 - 2 kg	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Filet rybny, gotowanie na parze / filet rybny, świeży	maks. 2,5 cm grubości	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Filet rybny, gotowanie na parze / ryba mrożona	maks. 2,5 cm grubości	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Omułki	-	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1

## Wypieki, desery

### Przyrządzanie prażonych owoców

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

### Przyrządzanie ryżu 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.

### Przyrządzanie jogurtu

Mleko podgrzać na płycie grzejnej 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 napełnić czyste słoiczki i zakręcić je.

Następnie wstawić słoiczki do lodówki.

Program	Uwagi	Naczynie/Wyposażenie	Poziom
Owoce prażone*	-	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
Ryż na mleku	-	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
Jogurt w słoiczkach	-	Słoiczki + perforowany pojemnik do gotowania	2

\* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

## Odgrzewanie

Program	Uwagi	Naczynie/Wyposażenie	Poziom
Dodatki gotowane*	-	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
Warzywa gotowane*	-	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2

\* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

## Rozmrażanie

Artykuły spożywcze należy zamrażać w temperaturze 18 °C, możliwie płasko, w porcjach. Nie należy zamrażać zbyt dużych ilości.

Wszystkie programy rozmrażania odnoszą się do surowych produktów spożywczych.



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 piekarnik parowy na gorące powietrze o temperaturze 100 °C.

### Rozmrażanie filetu rybnego

Nie układać filetów rybnych warstwami.

### Rozmrażanie drobiu w całości

Przed rozmrażaniem usunąć opakowanie.

Po rozmrożeniu należy drób jeszcze odstawić.

W przypadku większego drobiu (np. indyczę) można po ok. 30 minutach usunąć podroby.

### Rozmrażanie mięsa

Za pomocą tego programu można rozmrażać pojedyncze kawałki na pieczenie.

### Lekkie rozmrażanie owoców

Aby lekko rozmrozić owoce, należy wynik rozmrażania dopasować do indywidualnych potrzeb.

<b>Program</b>	<b>Uwagi</b>	<b>Naczynie/Wyposażenie</b>	<b>Poziom</b>
Ryba / ryba w całości	maks. 2,5 cm grubości	Perforowany	3
		+ nieperforowany pojemnik do gotowania	1
Ryba / filet rybny	maks. 2,5 cm grubości	Perforowany	3
		+ nieperforowany pojemnik do gotowania	1
Drób w całości	maks. 1,5 kg	Perforowany	3
		+ nieperforowany pojemnik do gotowania	1
Mięso	maks. waga jednej sztuki 1,5 kg	Perforowany	3
		+ nieperforowany pojemnik do gotowania	1
Owoce jagodowe	-	Perforowany	3
		+ nieperforowany pojemnik do gotowania	1

## **Specjalny**

### **Dezynfekcja butelek**

Zawsze bezpośrednio po opróżnieniu butelek należy je wyczyścić 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.

### **Wekowanie**

Program nadaje się do przyrządzania owoców pestkowych i ziarnkowych oraz warzyw (oprócz fasoli).

Dynię zblanszować przed wekowaniem.

Program opracowany jest na słoiki 1-litrowe. Do większych lub mniejszych słoików należy indywidualnie dopasować wynik gotowania.

Po zakończeniu programu otworzyć komorę gotowania, aby nie dopuścić do przegotowania. Słoiki pozostawić w komorze gotowania na kilka minut do przestygnięcia.

Program jest przeznaczony do przygotowywania twardych owoców. Jeśli użyte owoce nie są zupełnie twarde, należy indywidualnie dopasować wynik gotowania.

### **Gotowanie jaj**

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

<b>Program</b>	<b>Uwagi</b>	<b>Naczynie/Wyposażenie</b>	<b>Poziom</b>
Dezynfekcja butelek*	-	Perforowany pojemnik do gotowania	2
Wekowanie	w słoikach 1 -litrowych	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Jaja / jajka na twardo*	jaja klasy M, maks. 1,8 kg	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Jaja / jajka na miękko*	jaja klasy M maks. 1 kg	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1

\* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

---

# Pamięć

Funkcja pamięci umożliwia zapisanie własnego programu i wywołanie go poprzez naciśnięcie przycisku.

Funkcja ta jest przydatna w przypadku potraw, które są przygotowywane szczególnie często.

---

## Zapisywanie ustawień w pamięci

1. Nastawić żądany tryb pracy. Nie uruchamiać.
2. Przytrzymać przycisk **M**, aż pojawi się komunikat "Zapisano".

Ustawienie jest zapisane i może w każdej chwili zostać uruchomione.

## Zapisywanie innego ustawienia

Wprowadzić nowe ustawienia i zapisać, naciskając na przycisk **M**. Stare ustawienie zostanie nadpisane.

---

## Włączanie pamięci

Zapisane ustawienie można w każdej chwili uruchomić.

1. Nacisnąć krótko przycisk **M**.
2. Nacisnąć przycisk **D**.

Włącza się ustawienie pamięci.

## Zmiana ustawienia



W każdej chwili można zmienić ustawienie. Przy następnym włączeniu funkcji pamięci pojawi się znowu pierwotnie zapisane ustawienie.

---


# 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.

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

## Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

### 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.

Urządzenie musi być wyłączone.

### 1. Naciśnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawia się "Ustawienia podstawowe" i "Wybór języka".

### 2. Obracać przełącznik obrotowy, aż pojawi się żądane ustawienie podstawowe.

### 3. Naciśnąć przycisk , aby przejść do dolnego wiersza.

### 4. Obrócić przełącznik obrotowy, aby zmienić ustawienie.



Można zmienić następujące ustawienia podstawowe:

<b>Ustawienie podstawowe</b>	<b>Funkcja</b>	<b>Możliwe ustawienia</b>
Wybór języka	Zmiana języka na wyświetlaczu	30 różnych języków
Czas trwania sygnału	Ustawienie czasu trwania sygnału dźwiękowego w przypadku zakończenia pracy urządzenia	Krótko Średnio Długo
Dźwięk klawiszy	Włączenie lub wyłączenie dźwięku w momencie naciskania przycisków	Wył. Wł.
Jasność wyświetlacza	Zmiana jasności wyświetlacza	Dzień Śred. Noc
Wskazanie godziny	Wyświetlanie godziny, gdy urządzenie jest wyłączone	Wył. Wł.
Kontynuacja po zamknięciu drzwiczek	Po zamknięciu drzwiczek nie trzeba ponownie włączać urządzenia	Wył. Automatycznie
Dopasowanie indywidualne	Ustawienie generalnie słabszego lub mocniejszego wyniku gotowania dla programów	7 stopni - ○○○●○○○ +
Zakres twardości wody	Ustawianie zakresu twardości wody dla wskaźnika do odkamieniania	Zmiękczona 1-miękka 2-średnio twarda 3-twarda 4-bardzo twarda
Sygnal rozpoczęcia wytwarzania pary	Sygnalizuje zakończenie fazy nagrzewania w trybach pracy z parą wodną	Wył. Wł.
Wyświetlanie opisu przycisków	Włączenie lub wyłączenie wyświetlania opisu przycisków w momencie włączania urządzenia	Wyświetlane Wygaszone
Przywracanie ustawień fabrycznych	Przywrócenie ustawień fabrycznych urządzenia: - wszystkie zmiany w ustawieniach podstawowych zostaną skasowane, - ustawienia zapisane w pamięci zostaną skasowane; - automatyczna kalibracja zostanie ponownie przeprowadzona	Nie przywracać Przywrócić

# Konserwacja i czyszczenie

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- czyszczenia i konserwacji urządzenia
- środków czyszczących i funkcji pomocy w czyszczeniu
- trybu pracy Czyszczenie
- 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.

W przypadku dużego zabrudzenia należy zastosować funkcję pomocy w czyszczeniu (patrz rozdział: Funkcja pomocy w czyszczeniu)

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

## Funkcja pomocy w czyszczeniu

Funkcja pomocy w czyszczeniu sprawia za pomocą pary wodnej, że zabrudzenia odchodzą od komory gotowania. Następnie można je łatwo usunąć.

Program pomocy w czyszczeniu trwa ok. 30 minut.

### **Wskazówka:**

W przypadku przerwania funkcji pomocy w czyszczeniu praca urządzenia zostanie zablokowana. Dopiero po 1 i 2 myciu można ponownie używać urządzenia, ponieważ płyn do mycia naczyń musi zostać całkowicie usunięty z urządzenia.

### **Przygotowanie**


Poczekać, aż komora gotowania ostygnie i wyjąć z niej wyposażenie. Misę parownika oczyścić za pomocą dołączonej gąbki.

Zbiornik napełnić wodą do oznaczenia "max". Do miski parownika na dnie komory piekarnika wlać odrobinę płynu do mycia naczyń.

### **Uruchomić program pomocy w czyszczeniu**

1. Nacisnąć przycisk .


Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Czyszczenie".

2. Nacisnąć przycisk .

Funkcja pomocy w czyszczeniu jest włączona. Lampka w komorze gotowania pozostaje zgaszona.


### **1. mycie**

Po ok. 30 minutach rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się "Opróżnić misę i wytrzeć urządzenie".

1. Wyjąć prowadnice z komory gotowania i wyczyścić (patrz rozdział: Zdejmowanie prowadnic).
  2. Rozmiękczone zanieczyszczenia w komorze piekarnika i w misie parownika wytrzeć miękką szczotką do zmywania oraz gąbką.
  3. W razie potrzeby napełnić zbiornik wodą i ponownie wsunąć na miejsce.
  4. Nacisnąć przycisk .
- Następuje mycie urządzenia.

## 2. mycie

Po krótkim czasie pojawia się "Opróżnić misę".

1. Gąbkę dokładnie wypłukać.
2. Resztki wody usunąć z misy parownika za pomocą gąbki.
3. Nacisnąć przycisk .

Następuje mycie urządzenia.

Po 2 myciu na wyświetlaczu pojawia się **00:00**.

4. Nacisnąć przycisk .

## Usuwanie resztek wody


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

## Przerwanie funkcji pomocy w czyszczeniu

1. Naciskać długo przycisk .

Funkcja pomocy w czyszczeniu została anulowana.

Aby usunąć z urządzenia płyn do mycia naczyń, należy 2 razy przeprowadzić mycie urządzenia.

2. Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawia się "Opróżnić misę i wytrzeć urządzenie".

Postępować w sposób opisany pod hasłem "1 mycie".

---

## Odkamienianie

Aby urządzenie było sprawne, należy je odkamieniać w regularnych odstępach czasu. Na wyświetlaczu ukazuje się przypomnienie "Odkamienianie urządzenia".

Proces odkamieniania 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 katalogowy 311138, dostępny również online w sklepie internetowym). Inne środki do odkamieniania mogą uszkodzić urządzenie.



1. Z 300 ml wody i 60 ml odkamieniacza w płynie sporządzić roztwór 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

Komorę gotowania musi być całkowicie wystudzona.

1. Nacisnąć przycisk .  
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Czyszczenie".
2. Obracać przełącznik obrotowy, aż pojawi się "Odkamienianie".
3. Nacisnąć przycisk .  
Program odkamieniania jest włączony. Lampka w komorze gotowania pozostaje zgaszona.


## 1. mycie

Po ok. 30 minutach rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się "Opróżnić misę i ponownie napełnić zbiornik na wodę".


1. Środek do odkamieniania usunąć z misy parownika dołączoną gąbką.
2. Zbiornik na wodę dokładnie wyptukać, napełnić wodą i ponownie wsunąć na miejsce.
3. Nacisnąć przycisk .  
Następuje mycie urządzenia.

## 2. mycie

Po krótkim czasie pojawia się "Opróżnić misę".

1. Gąbkę dokładnie wypłukać.
2. Resztki wody usunąć z misy parownika za pomocą gąbki.
3. Nacisnąć przycisk .  
Następuje mycie urządzenia.


Po 2 myciu na wyświetlaczu pojawia się **00:00**.

4. Nacisnąć przycisk .


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

2. Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawia się "Opróżnić misę i ponownie napełnić zbiornik na wodę".

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 odkamieniania.

Jedyna różnica:

1. Ze 100 ml wody i 20 ml odkamieniacza w płynie sporządzić roztwór 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.

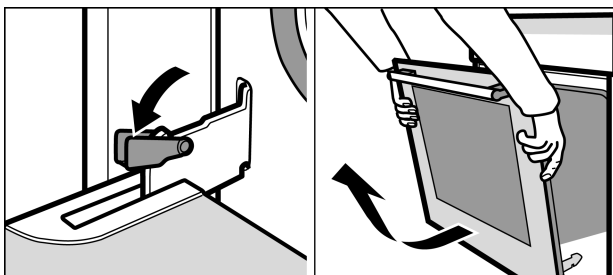
## Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek urządzenia



Dla ułatwienia czyszczenia można zdjąć drzwiczki urządzenia.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Zawiasy drzwiczek urządzenia mogą zatrzaskać 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 zatrzaskać. Nie chwytać za zawiasy. Skontaktować się z serwisem.

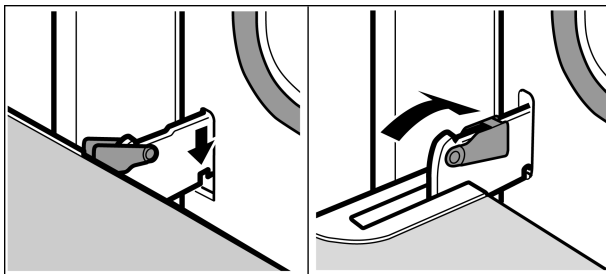


1. Całkowicie otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Obrócić obie - lewą i prawą - dźwignie blokujące.
3. Przymknąć drzwiczki urządzenia. Obiema rękami chwycić u góry z lewej i prawej strony. Drzwiczki urządzenia nieco bardziej przymknąć i wyciągnąć.



## Montaż drzwiczek urządzenia

Po oczyszczeniu ponownie założyć drzwiczki urządzenia.

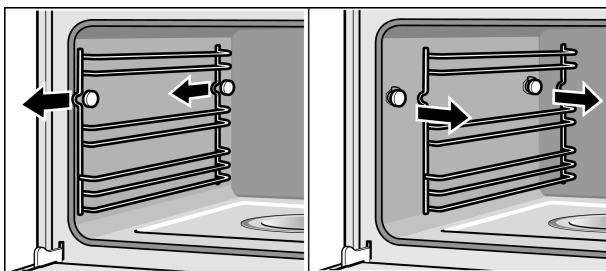


1. Włożyć zawiasy drzwiczek w otwory po lewej i prawej stronie komory gotowania. Nacięcia w zawiasach muszą po obu stronach zaskoczyć na swoje miejsce.
2. Całkowicie otworzyć drzwiczki urządzenia i podnieść dźwignie blokujące.
3. Zamknąć drzwiczki urządzenia.

---

## 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 przewodnic

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

Każda prowadnica pasuje tylko z jednej strony.

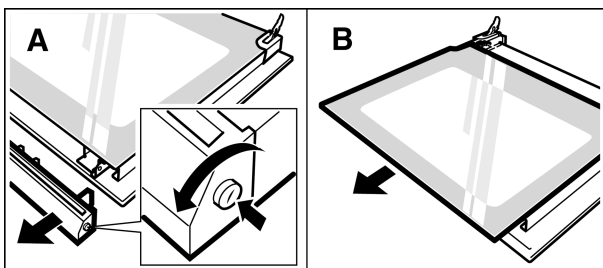
## Czyszczenie szyb w drzwiczkach

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.

Prace naprawcze mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wyspecjalizowanych techników serwisu. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą być przyczyną poważnych zagrożeń.

<b>Usterka</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Wskazówki/Pomoc</b>
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
Urządzenia nie można uruchomić, na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Czyszczenie" lub "Odkamienianie"	Funkcja pomocy w czyszczeniu lub proces odkamieniania zostały przerwane	2 razy przeprowadzić mycie urządzenia (patrz rozdział Przerwanie funkcji pomocy w czyszczeniu lub Przerwanie programu odkamieniania)
Na wyświetlaczu pojawia się "Godzina"	Przerwa w zasilaniu	Ponownie ustawić godzinę (patrz rozdział Funkcje zegara)
Urządzenie nie pracuje. Wyświetlacz pokazuje czas trwania	Przełącznik obrotowy został przypadkowo przestawiony	Nacisnąć przycisk stop
	Po wprowadzeniu ustawień nie naciśnięto przycisku start	Nacisnąć przycisk start lub wykasować ustawienie za pomocą przycisku stop

<b>Usterka</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Wskazówki/Pomoc</b>
Na wyświetlaczu pojawia się napis "Automatyczne wyłączenie"	Automatyczne wyłączenie zostało aktywowane	Nacisnąć dowolny przycisk
Pojawia się napis "Napełnić zbiornik na wodę", mimo że zbiornik 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 komunikat "Napełnić zbiornik na wodę", mimo że zbiornik nie jest jeszcze pusty lub zbiornik na wodę jest pusty, a wskazanie "Napełnić zbiornik na wodę", 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 jest zapchany	Odkamienić urządzenie. Sprawdzić, czy zakres twardości wody jest prawidłowo ustawiony
Na wyświetlaczu pojawia się "Opróżnić/oczyścić zbiornik?"	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
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

<b>Usterka</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Wskazówki/Pomoc</b>
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 pojawia się "Demo"	Naciśniętych zostało kilka przycisków	Przerwać dopływ prądu i po 10 sekundach ponownie doprowadzić. W ciągu następnych 2 minut nacisnąć przycisk  i przytrzymać przez 4 sekundy.

## Wymiana żarówki w komorze piekarnika

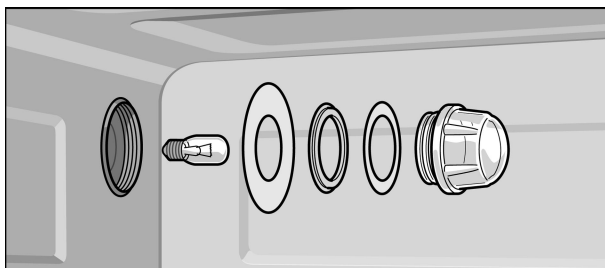
Odporne na temperaturę żarówki halogenowe 25 W, 220/240 V, cokół żarówki E14 i odpowiednie uszczelki można kupić w punkcie serwisowym. Należy podać numer E i FD urządzenia.



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.

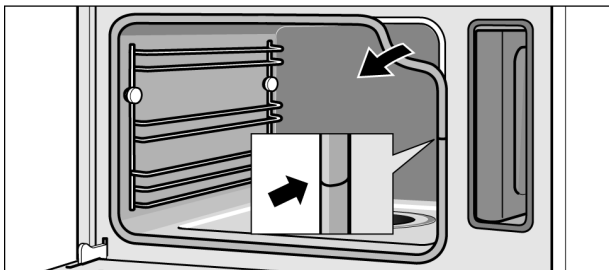
Nie używać urządzenia bez klosza ani uszczelki.

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

## Wymiana klosza i uszczelki

## 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 użytku 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 wydłuża 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 pomieszania 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 wydłuży 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

\* Nagrzać urządzenie

<b>Produkty spożywcze</b>	<b>Wielkość pojedynczej sztuki</b>	<b>Wyposażenie</b>	<b>Tryb pracy</b>	<b>Temperatura w °C</b>	<b>Czas gotowania w min.</b>
Koper włoski	Plastry	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	10 - 14
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

\* Nagrząć urządzenie

Produkty spożywcze	Wielkość pojedynczej sztuki	Wyposażenie	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Biała kapusta	Szatkowana	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	25 - 35
Cukinia	Plastry	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	2 - 3
Strąki zielonego groszku	-	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	8 - 12

\* Nagrząć 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

Produkty spożywcze	Proporcja/wskazówki	Wyposażenie/poziom	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach
Kuskus	1 : 1	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	6 - 10
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
Pszenvica, 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	Wyso- 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	Wyso- 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	Wyso- 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 kąpielii 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
Kluseczki jajeczno-mleczne	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	90	15 - 20
Kluseczki 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)

## Odgrzewanie potraw

Podczas odgrzewania potrawy są ponownie podgrzewane przy zachowaniu ich pełnej wartości odżywczej. Wyglądają i smakują jakby zostały świeżo przyrządzone.

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Warzywa	Nieperforowany pojemnik do gotowania	3	Odgrzewanie	100	12 - 15
Makaron, ziemniaki, ryż	Nieperforowany pojemnik do gotowania	3	Odgrzewanie	100	5 - 10

## 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 przywarły do nich przyprawy i panierka.

### **Rozmrażanie drobiu**

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

<b>Produkty spożywcze</b>	<b>Ilość/ waga</b>	<b>Wyposażenie</b>	<b>Wyso- kość</b>	<b>Temperatura w °C</b>	<b>Czas gotowania w minutach</b>
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 wyrastanie ciasta 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 misę 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	40	20 - 30
Zaczyn	1 kg	Miska + ruszt	40	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	Wyposażenie	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.

<b>Produkty spożywcze</b>	<b>Wyposażenie</b>	<b>Wysokość</b>	<b>Tryb pracy</b>	<b>Temperatura w °C</b>	<b>Czas gotowania w min.</b>
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



