

Pentru ca gătitul să vă placă la fel de mult ca și mâncatul vă rugăm să citiți aceste instrucțiuni de utilizare. Astfel veți putea beneficia de toate avantajele tehnice pe care vi le oferă cuptorul dvs. cu aburi.

Veți primi informații importante în ceea ce privește siguranța. Veți cunoaște fiecare componentă a noului dvs. aparat. Și vă vom explica pas cu pas cum se efectuează setările. Este foarte simplu.

În tabele găsiți valorile de setare pentru multe preparate uzuale, precum și nivelurile de introducere în cuptor. Toate testate în studioul nostru gastronomic.

Și în cazul în care apare vreo defecțiune - aici veți găsi informații despre cum puteți remedia singuri micile defecțiuni.

Cuprinsul detaliat vă ajută să vă descurcați repede.

Și acum, poftă bună.

## **Instrucțiuni de utilizare**

---

**HBC26D553.**

**ro**

**9000 348 825**

# Cuprins

<b>Instrucțiuni de siguranță</b> .....	<b>5</b>
Cauzele avariilor .....	6
<b>Noul dvs. aparat</b> .....	<b>8</b>
Panoul de comandă .....	8
Moduri de funcționare .....	9
Spațiul de coacere și accesoriile .....	10
Rezervorul de apă .....	12
Calibrare automată .....	13
<b>Înainte de prima folosire</b> .....	<b>14</b>
Reglaje preliminare .....	14
Setarea domeniului de duritate a apei .....	15
Curățare .....	16
<b>Deservirea aparatului</b> .....	<b>17</b>
Conectarea aparatului .....	17
Deconectarea aparatului .....	18
După fiecare utilizare .....	19
Recomandări de reglaj .....	19
<b>Funcții de timp</b> .....	<b>21</b>
Setarea ceasului cu alarmă .....	21
Reglarea duratei de preparare .....	22
Decalarea timpului final .....	23
Setarea orei .....	25
<b>Automatica programelor</b> .....	<b>26</b>
Setarea programului .....	26
Recomandări referitoare la programe .....	28
Tabele cu programe .....	29

# Cuprins

<b>Memorie</b> .....	<b>36</b>
Salvarea setărilor în memorie .....	36
Pornirea memoriei .....	36
<b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> .....	<b>37</b>
<b>Setări de bază</b> .....	<b>38</b>
<b>Îngrijire și curățare</b> .....	<b>39</b>
Produse de curățare .....	41
Asistența la curățare .....	42
Decalcifiere .....	43
Demontarea și montarea ușii aparatului .....	46
Curățarea suporturilor .....	47
Curățarea geamurilor ușii .....	48
<b>O defecțiune, ce este de făcut?</b> .....	<b>49</b>
Înlocuirea becului din spațiul de coacere .....	51
Înlocuirea garniturii de etanșare a ușii .....	52
<b>Unitățile de service abilitate</b> .....	<b>53</b>
Numărul E și numărul FD .....	53
<b>Recomandări privind energia și mediul înconjurător</b> .....	<b>54</b>
Economisirea energiei .....	54
Evacuarea ecologică .....	54
<b>Tabele și recomandări</b> .....	<b>55</b>
Legume .....	56
Garnituri și leguminoase .....	58
Carne, pasăre, pește .....	59
Adaosuri în supe .....	61

## Cuprins

Desert, compot .....	62
Regenerarea alimentelor .....	63
Decongelare .....	63
Dospirea aluatului .....	65
Deshidratare .....	65
Fierbere .....	66
Produse congelate .....	67

# Instrucțiuni de siguranță

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare.

Acest aparat este destinat numai uzului menajer. Utilizați aparatul exclusiv pentru pregătirea mâncărilor.

Adulții și copiii nu pot acționa niciodată nesupravegheați aparatul:

- dacă din punct de vedere fizic sau psihic nu sunt capabili sau
- dacă nu dispun de cunoștințele și experiența necesare pentru a putea opera corect și în siguranță aparatul.

Nu lăsați niciodată copiii să se joace cu aparatul.

Pericol de provocare a arsurilor!

Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți ale aparatelor de încălzit și de gătit sau suprafețele fierbinți din spațiul de coacere. Deschideți ușa spațiului de coacere cu atenție. Va ieși abur fierbinte. Țineți copiii mici neapărat la distanță.

Pericol de incendiu!

Nu păstrați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere.

Pericol de scurtcircuit!

Nu prindeți niciodată cablurile de alimentare ale aparatelor electrice în ușa fierbinte a aparatului. Izolația cablului se poate topi.

Pericol de provocare a arsurilor!

Nu preparați niciodată feluri de mâncare cu cantități mari de băuturi alcoolice cu conținut mare de alcool. Aburii de alcool se pot aprinde în spațiul de coacere. Utilizați numai cantități mici de băuturi alcoolice cu conținut mare de alcool și deschideți ușa aparatului cu precauție.

Pericol de provocare a arsurilor!

Nu scoateți niciodată accesoriile fierbinți din aparat fără mănuși de protecție.

## Spațiul de coacere fierbinte

## Accesorii fierbinți

## **Apa fierbinte**

Pericol de opărire!  
Nu efectuați curățarea imediat după deconectare.  
Apa din recipientul de vaporizare este încă fierbinte.  
Așteptați până ce aparatul s-a răcit.

## **Reparații neautorizate**

Pericol de electrocutare!  
Reparațiile neautorizate sunt periculoase.  
Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician din unitatea de service abilitată, instruit de firma noastră.

Dacă aparatul este defect, deconectați siguranța din tabloul siguranțelor resp. scoateți ștecherul de rețea.  
Chemați unitatea de service abilitată.

---

## **Cauzele avariilor**

### **Mențineți liberă baza spațiului de coacere**

Nu așezați nimic direct pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie de aluminiu. O acumulare de căldură poate defecta aparatul.

Baza spațiului de coacere și recipientul de vaporizare trebuie să rămână în permanență libere.  
Așezați întotdeauna vesela pe grătar sau în recipientul de preparare perforat.

### **Folie de aluminiu**

Dacă așezați folie de aluminiu în spațiul de coacere, aceasta nu are voie să intre în contact cu geamul ușii. Se pot forma decolorări permanente ale geamului ușii.

### **Vesela**

Vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și aburi.

Nu utilizați veselă cu puncte de rugină. Și cele mai mici pete pot duce la coroziune în spațiul de coacere.

### **Prepararea cu aburi cu recipientul perforat**

La prepararea cu aburi, introduceți întotdeauna recipientul de preparare perforat în cel neperforat.  
Lichidul care picură va fi colectat.

**Alimente umede**

Nu păstrați alimente umede pentru un timp mai lung în spațiul de coacere închis. Ele pot duce la apariția coroziunii în spațiul de coacere.

**Garnitura de etanșare a ușii foarte murdară**

Dacă garnitura de etanșare a ușii este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect. Părțile frontale ale mobilierului adiacent pot fi deteriorate. Mențineți garnitura de etanșare a ușii în permanență curată și, dacă este necesar, înlocuiți-o.

**Ușa aparatului ca suprafață de depozitare**

Nu așezați nimic pe ușa deschisă a aparatului. Aparatul poate suferi deteriorări.

**Transportul aparatului**

Nu trageți și nu sprijiniți aparatul ținându-l de mânerul ușii. Mânerul ușii se poate rupe.

**Întreținerea și curățarea**

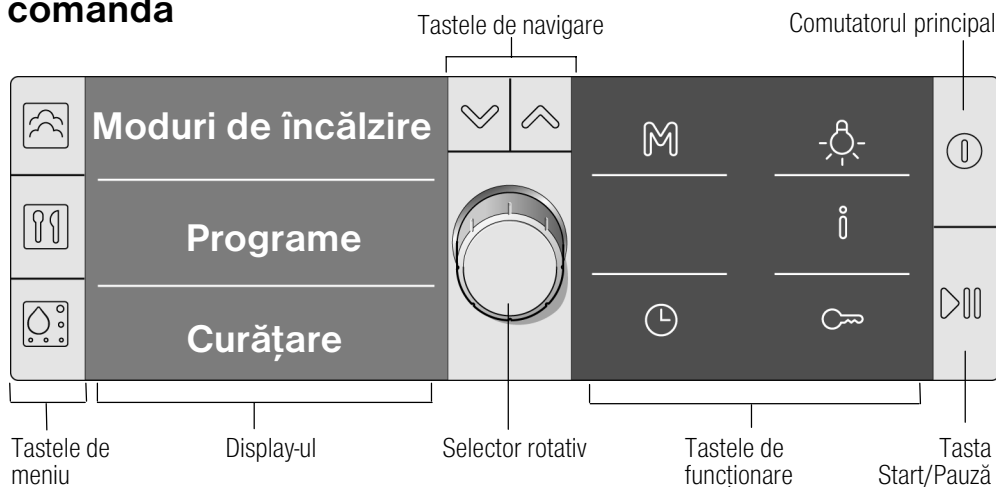
Spațiul de coacere al aparatului dumneavoastră este fabricat din oțel inoxidabil de înaltă calitate. Printr-o întreținere necorespunzătoare, se poate produce coroziune în spațiul de coacere. Respectați instrucțiunile de întreținere și de curățare din manualul de utilizare. Îndepărtați murdăria din spațiul de coacere imediat ce aparatul s-a răcit.

# Noul dvs. aparat

În acest capitol obțineți informații despre

- panoul de comandă
- modurile de funcționare
- spațiul de coacere și accesorii

## Panoul de comandă




Elementul de operare		Utilizare
Comutator principal/ Tasta Stop	⏻	Conectarea și deconectarea aparatului
Tastele de meniu	☀️	Selectarea modului de încălzire
	🍴	Selectarea programului (vezi capitolul: Automatica programelor)
	🍲	Selectarea curățării (vezi capitolul: Îngrijire și curățare)
Tastele de navigare	⏪ ⏩	Trecerea dintr-un rând în altul pe display. Prin aceasta se vor memora modificările
Selector rotativ		Modificarea valorilor pentru ora curentă, durata de preparare, greutate etc. Apăsăți pe selectorul rotativ pentru a-l bloca și debloca

Elementul de operare	Utilizare
Tastele de funcționare	 Salvarea în memorie și accesarea memoriei (vezi capitolul: Memorie)
	 Conectarea și deconectarea iluminatului
	 Aparatul conectat: solicitarea de informații actuale Aparatul deconectat: selectarea setărilor de bază (vezi capitolul: Setări de bază)
	 Selectarea funcțiilor de timp (vezi capitolul: Funcții de timp)
	 Conectarea și deconectarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor (vezi capitolul: Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor)
Tasta Start/Pauză	 Apăsare scurtă: Pornirea și întreruperea funcționării (pauză) Apăsare lungă: Terminarea funcționării

## Moduri de funcționare


Cu ajutorul tastelor de meniu puteți ajunge la modurile posibile de funcționare a aparatului dvs.

## Moduri de încălzire


Prin intermediul meniului Moduri de încălzire  puteți efectua setările aparatului dvs. pentru diverse aplicații.

Punctul din meniu	Utilizare
Preparare cu aburi 35 - 100 °C	pentru legume, pește, garnituri, pentru deshidratarea fructelor și pentru blanșare
Regenerare 80 - 100 °C	pentru preparate la farfurie și produse de patiserie. Preparatele vor fi reîncălzite într-un mod delicat. Preparatele nu se vor usca, datorită aportului de aburi
Dospire 35 - 50 °C	pentru aluat cu drojdie și aluat fermentat. Aluatul crește vizibil mai repede decât la temperatura camerei. Suprafața aluatului nu se uscă
Decongelare 35 - 60 °C	pentru legume, carne, pește și fructe. Datorită umezelii, căldura va fi transmisă într-un mod delicat preparatelor. Preparatele nu se uscă și nu se deformează

## Programe

Prin intermediul meniului Programe  ajungeți la selectarea automaticii programelor. Cu programele respective puteți pregăti o diversitate de preparate (vezi capitolul: Automatica programelor).

## Curățare

Prin intermediul meniului Curățare  puteți accesa modurile de funcționare decalcifiere și asistența la curățare.

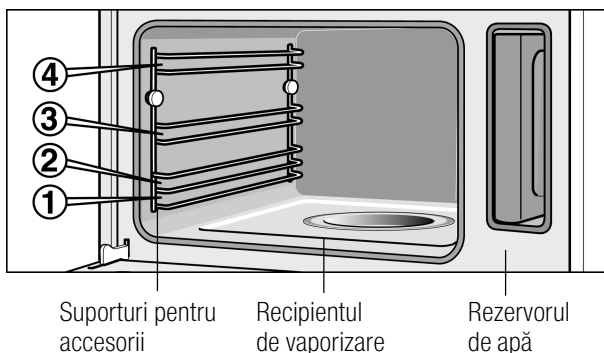
Punctul din meniu	Utilizare
Curățare	ușurează curățarea spațiului de coacere (vezi capitolul: Asistență la curățare)
Decalcifiere	pentru decalcifierea sistemului de apă și a recipientului de vaporizare (vezi capitolul: Decalcifiere)

## Spațiul de coacere și accesoriile

Spațiul de coacere dispune de patru înălțimi de introducere a alimentelor. Acestea se numără de jos în sus.

### Atenție!

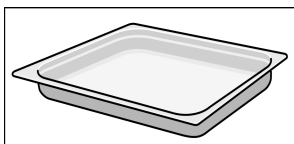
- Nu este permisă acoperirea vasului de vaporizare. Nu așezați veselă pe baza spațiului de coacere.
- Nu introduceți accesoriile între înălțimile de introducere a alimentelor, acestea se pot răsturna.



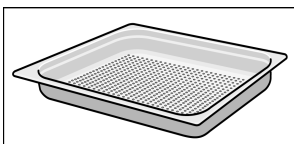
## Accesorii

Utilizați doar accesoriile livrate cu aparatul sau cele pe care le procurați de la unitatea de service abilitată. Ele sunt special adaptate aparatului dvs.

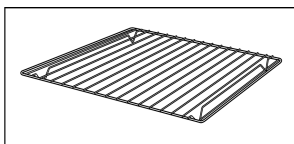
Aparatul dvs. este echipat cu următoarele accesorii:



**Recipient de preparare, neperforat, GN  $\frac{2}{3}$ , adânc de 40 mm**  
pentru colectarea lichidelor care picură la prepararea cu aburi și la fierberea orezului, leguminoaselor și cerealelor



**Recipient de preparare, perforat, GN  $\frac{2}{3}$ , adânc de 40 mm**  
pentru prepararea cu aburi a peștelui întreg sau cantităților mai mari de legume, pentru deshidratarea fructelor cu boabe etc.



**Grătar**  
pentru veselă gen borcane  
pentru conserve și forme  
pentru sufleuri și budinci

Alte accesorii găsiți în comerțul de specialitate:

Accesorii	Număr de comandă
Recipient de preparare, neperforat, GN $\frac{2}{3}$ , adânc de 40 mm	HEZ36D353
Recipient de preparare, perforat, GN $\frac{2}{3}$ , adânc de 40 mm	HEZ36D353G
Recipient de preparare, neperforat, GN $\frac{2}{3}$ , adânc de 28 mm (tavă de copt)	HEZ36D352
Recipient de preparare, neperforat, GN $\frac{1}{3}$ , adânc de 40 mm	HEZ36D153

<b>Accesorii</b>	<b>Număr de comandă</b>
Recipient de preparare, perforat, GN $\frac{1}{3}$ , adânc de 40 mm	HEZ36D153G
Grătar	HEZ36DR
Burete de curățare	643 254
Agent de decalcifiere	311 138
Lavetă din microfibră cu structură fagure	460 770

## Rezervorul de apă

Dacă deschideți ușa aparatului, veți remarca în partea dreaptă rezervorul de apă.

Umpleți rezervorul de apă numai cu apă pentru uz menajer, proaspătă, sau cu apă fără bioxid de carbon, din comerț.

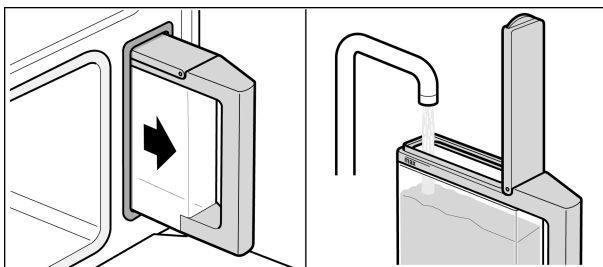
În cazul în care apa pe care o aveți la dispoziție este foarte dură, vă recomandăm să utilizați apă dedurizată.

În cazul apei de uz menajer cu conținut mare de cloruri (> 40 mg/l), utilizați o apă minerală săracă în cloruri, fără bioxid de carbon. Puteți afla informații despre apa dvs. menajeră de la uzina furnizoare.

Înainte de prima utilizare, umeziți cu puțină apă garnitura capacului rezervorului de apă.

### Atenție!

Nu introduceți apă distilată sau alte lichide în rezervor. Puteți defecta aparatul.



## Înainte de fiecare funcționare

Umpleți rezervorul de apă înainte de fiecare funcționare.

1. Umpleți rezervorul cu apă rece până la marcajul "max".
2. Închideți capacul rezervorului până la blocarea sesizabilă a acestuia.
3. Introduceți rezervorul de apă până când acesta se blochează.

## După fiecare utilizare

Goliți rezervorul de apă după fiecare utilizare.

1. Scoateți rezervorul de apă încet și orizontal din aparat, pentru a împiedica picurarea apei rămase prin supapă.
2. Scurgeți apa.
3. Uscați bine locașul din aparat al rezervorului și garnitura capacului rezervorului.

## Mesajul "Umpleți rezervorul de apă"

În cazul în care rezervorul de apă este gol, se aude un semnal sonor. Pe display apare "Umpleți rezervorul de apă". Se întrerupe funcționarea.

1. Deschideți cu atenție ușa aparatului. Iese abur.
2. Scoateți rezervorul de apă, umpleți-l până la marcaj și reintroduceți-l.
3. Apăsăți tasta Start.

## Mesajul "Umpleți rezervorul de apă?"

Acest mesaj apare în cazul în care setați un mod de funcționare, iar rezervorul de apă este umplut numai pe jumătate.

În cazul în care considerați că apa din rezervor este suficientă pentru procesul de preparare, puteți porni aparatul.

În caz contrar, umpleți rezervorul de apă până la "max", reintroduceți-l și porniți apoi aparatul.

---

## Calibrare automată

Temperatura de fierbere a apei depinde de presiunea aerului. În cursul calibrării, aparatul va fi reglat în funcție de condițiile de presiune de la locul instalării. Această operație are loc în cursul primei preparări cu aburi la 100 °C. La aceasta se formează mai mulți aburi decât de obicei.

## După mutarea aparatului

Pentru ca aparatul să se adapteze din nou automat la noul loc de amplasare, resetați aparatul la setările din fabrică (vezi capitolul: Setări de bază).

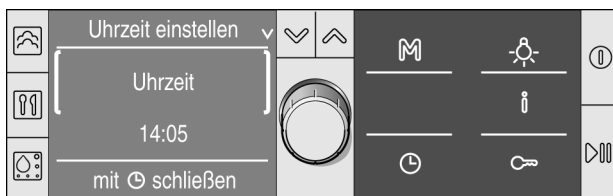
# Înainte de prima folosire

În acest capitol puteți citi,

- cum setați ora curentă după conectarea electrică a aparatului dvs.
- cum modificați limba pe display
- cum modificați domeniul de duritate a apei
- cum curățați aparatul înainte de prima utilizare

## Reglaje preliminare

După ce noul dvs. aparat a fost conectat, pe display apare "Uhrzeit einstellen" (Setarea orei). Setați ora curentă și, dacă este necesar, limba pentru display.



### Selectarea orei curente și a limbii

1. Cu tasta treceți la ora curentă presetată.
2. Setați ora curentă cu ajutorul selectorului rotativ.
3. Cu tasta treceți din nou la "Uhrzeit" (Ora curentă).
4. Cu selectorul rotativ treceți la "Sprache auswählen" (Selectarea limbii).
5. Cu tasta treceți la "deutsch" (germană).
6. Setați cu ajutorul selectorului rotativ limba dorită. Sunt posibile 30 de limbi diferite.
7. Apăsăți tasta .

Limba și ora curentă au fost memorate. Este afișată ora curentă.

---

## Setarea domeniului de duritate a apei

### Verificarea durității apei

### Apă dedurizată

### Modificarea domeniului de duritate a apei

Efectuați decalcifierea aparatului dvs. la intervale regulate. Numai așa puteți evita eventuale deteriorări.

Aparatul dvs. indică automat când trebuie efectuată decalcifierea. El este presetat pe domeniul II de duritate a apei. Modificați valoarea, dacă apa pe care o folosiți este mai dură sau mai puțin dură.

Puteți verifica duritatea apei cu benzile de testare atașate sau puteți cere informații la uzina furnizoare.

Decalcifierea nu este necesară, dar numai în condițiile în care utilizați exclusiv apă dedurizată. În acest caz, modificați domeniul de duritate a apei pe "dedurizată".

Puteți modifica domeniul de duritate a apei în setările de bază, atunci când aparatul este deconectat.

1. Mențineți apăsată tasta **i**, până când pe display apare "Selectați limba".
2. Rotiți selectorul rotativ până când se afișează "Domeniul de duritate a apei".
3. Apăsați tasta **✓**.  
Pe display este marcat "2-duritate medie".
4. Cu selectorul rotativ modificați domeniul de duritate a apei. Valori posibile:  
dedurizată  
1-duritate redusă I  
2-duritate medie II  
3-dură III  
4-foarte dură IV
5. Apăsați tasta **i**, pentru a părăsi setările de bază. Modificarea este memorată.

---

## Curățare

### Încingerea aparatului

Înainte de prima utilizare, încingeți o dată aparatul gol și curățați accesoriile.

1. Umpleți și introduceți rezervorul de apă.
2. Apăsați tasta ①, pentru a conecta aparatul.  
După aprox. 4 secunde apare modul de încălzire "Preparare cu aburi".

3. Apăsați tasta ▷⏏.

Aparatul se încinge automat la 100 °C și se deconectează după 20 de minute. Se aude un semnal.

4. Apăsați tasta ①, pentru a termina funcționarea.

Lăsați ușa spațiului de coacere întredeschisă, până când aparatul se răcește.

### Pre-curățarea accesoriilor

Înainte de prima utilizare, curățați temeinic accesoriile cu soluție de detergent de vase și cu o lavetă.


# Deservirea aparatului


În acest capitol puteți citi

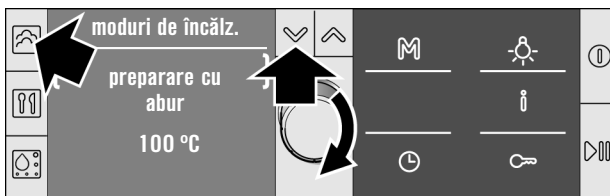
- cum conectați și deconectați aparatul
- și ce trebuie să respectați după fiecare funcționare

## Conectarea aparatului




### Selectarea modului de încălzire

1. Apăsați tasta , pentru a conecta aparatul.  
Pe display apare pentru aprox. 4 secunde descrierea tastelor. Apoi afișajul trece automat în meniul "Moduri de încălzire".


Puteți accesa meniul "Moduri de încălzire" și direct prin intermediul tastei .



### Selectarea temperaturii

2. Setări cu ajutorul selectorului rotativ modul de încălzire dorit.
3. Apăsați tasta .  
Temperatura propusă este marcată.
4. Setări cu ajutorul selectorului rotativ temperatura dorită.
5. Apăsați tasta .
6. Cu selectorul rotativ treceți la durata de preparare.
7. Apăsați tasta .
8. Reglați durata de preparare dorită cu ajutorul selectorului rotativ.

### Selectarea duratei de preparare

9. Apăsați tasta  pentru a porni aparatul.  
Aparatul încălzește. La modul de încălzire preparare cu aburi, decrementarea duratei de preparare începe numai după expirarea timpului de încălzire.

## Temperatura actuală

Apăsăți tasta **i**. Temperatura actuală va fi afișată pentru 3 secunde.



## Modificarea temperaturii

Puteți modifica oricând temperatura.

1. Apăsăți tasta **∨** sau **∧**, până când este marcată temperatura.
2. Modificați temperatura cu ajutorul selectorului rotativ.

Modificarea va fi preluată automat.

## Deconectarea aparatului



Pericol de opărire!

La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. Deschideți ușa aparatului cu mare atenție după procesul de preparare.

## Durata de preparare a expirat

Când durata de preparare a expirat, aparatul dvs. se deconectează automat. Se aude un semnal.

Apăsăți tasta **⓪**. Deschideți cu precauție ușa aparatului.

## Pauză

Apăsăți tasta **▷||**. Suflanta de răcire poate să continue să funcționeze. Pentru pornire apăsați tasta **▷||**.

Dacă deschideți ușa aparatului pe parcursul funcționării, aceasta va fi întreruptă. Pentru a porni, închideți ușa aparatului și apăsați tasta **▷||**.

Dacă la setarea de bază "Continuarea funcționării după închiderea ușii", ați setat pe "automat", nu este necesară o nouă pornire (vezi capitolul: Setări de bază).

## Deconectare

Apăsăți tasta ⑩. Deschideți cu precauție ușa aparatului.

Sufianta de răcire poate să continue să funcționeze, atunci când deschideți ușa aparatului.

---

## După fiecare utilizare

### Golirea rezervorului de apă

Goliți rezervorul de apă. Uscați bine garnitura capacului rezervorului și canalul acestuia din aparat.

Nu uscați rezervorul de apă în spațiul de coacere fierbinte. Rezervorul de apă se poate deteriora.

### Uscarea spațiului de coacere

Lăsați ușa spațiului de coacere întredeschisă, până când aparatul se răcește.



Pericol de opărire!

Apa din recipientul de vaporizare poate fi fierbinte. Lăsați-o să se răcească înainte de ștergere.

Ștergeți spațiul de coacere și recipientul de vaporizare cu buretele anexat și uscați-le cu un șervet moale.

Ștergeți mobila și mânerul, în cazul în care s-a depus apă din condens.



---


## Recomandări de reglaj

Dacă alegeți un preparat din recomandările de reglaj, vă sunt oferite valorile optime pentru setări. Puteți opta între multe categorii diferite. De la prăjituri, pâine, pasăre, pește și vânat până la sufleuri și produse finite, veți găsi un număr mare de preparate cu recomandările noastre de setare. Puteți modifica temperatura și durata de preparare. Modul de încălzire este însă stabilit fix.


Puteți ajunge la pregătirea fiecărui preparat prin intermediul mai multor opțiuni. Testați-le. Priviți multitudinea de preparate.

## Alegerea preparatului


1. Apăsăți tasta .  
Pe display apare preparare cu aburi, 100 °C.
2. Rotiți selectorul rotativ spre stânga, pe "Recomandări de reglaj".  
Apare prima categorie de preparate.
3. Cu tasta  treceți la categoriile de preparate și cu selectorul rotativ alegeți categoria dorită.

Cu tasta  treceți în următorul plan. Cu selectorul rotativ veți găsi, de fiecare dată, următoarea alegere.

La final apare setarea pentru preparatul ales. Puteți modifica temperatura, nu și modul de încălzire.

4. Apăsăți tasta .  
Funcționarea începe. Durata de preparare apare pe display și începe decrementarea ei.




## Durata de preparare a expirat

Se aude un semnal. Aparatul nu se mai încălzește. Pe display apare 00:00:00. Apăsăți tasta , pentru a opri semnalul sonor.


## Modificarea temperaturii

Puteți modifica oricând temperatura cu ajutorul selectorului rotativ.

## Modificarea duratei de preparare


Apăsăți tasta , pentru a trece cu selectorul rotativ la durata de preparare. Apăsăți tasta  și cu selectorul rotativ modificați durata de preparare. Cu tasta  închideți funcțiile de timp.

## Solicitarea de informații

Apăsăți tasta .

---

# Funcții de timp

Puteți accesa funcțiile de timp cu ajutorul tastei . Sunt posibile următoarele funcții:




Când aparatul este deconectat:

- Setarea ceasului cu alarmă
- Setarea orei

Când aparatul este conectat:

- Setarea ceasului cu alarmă
- Reglarea duratei de preparare
- Decalarea timpului final

## Setarea funcțiilor de timp - explicat pe scurt




1. Apăsați tasta .
2. Cu selectorul rotativ setați funcția dorită.
3. Cu tasta  treceți pe alt rând și cu selectorul rotativ setați timpul sau reglați durata de preparare.
4. Închideți funcțiile de timp cu tasta .


Cum efectuați setarea pentru fiecare funcție, va fi descris amănunțit în anexă.

---




## Setarea ceasului cu alarmă

Ceasul cu alarmă funcționează independent de aparat. Îl puteți utiliza ca pe un deșteptător de bucătărie și îl puteți seta oricând.

1. Apăsați tasta .
2. Apăsați tasta  și cu selectorul rotativ setați timpul pentru ceasul cu alarmă.
3. Închideți funcțiile de timp cu tasta .

Displayul trece în starea anterioară. Se vor afișa simbolul  pentru ceasul cu alarmă și decrementarea timpului.

## Modificarea timpului pentru ceasul cu alarmă

Apăsați tasta . Apăsați tasta  și, în următoarele secunde, cu selectorul rotativ modificați timpul pentru ceasul cu alarmă. Închideți funcțiile de timp cu tasta .

## După expirarea timpului pentru ceasul cu alarmă

## Ștergerea timpului pentru ceasul cu alarmă

Se aude un semnal. Afișajul este ⏰ 00:00. Apăsăți tasta ⏸, pentru a opri semnalul sonor.

Apăsăți tasta ⏸. Apăsăți tasta ✓ și cu selectorul rotativ reveniți la timpul 00:00 pentru ceasul cu alarmă. Închideți funcțiile de timp cu tasta ⏸.

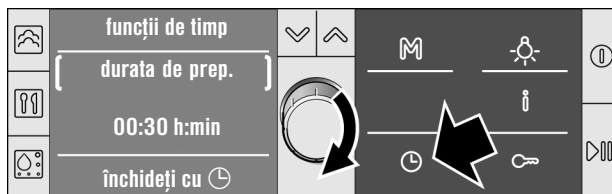
## Reglarea duratei de preparare

Cu durata, reglați durata de preparare pentru felul dvs. de mâncare. Când durata de preparare a expirat, aparatul se deconectează automat.

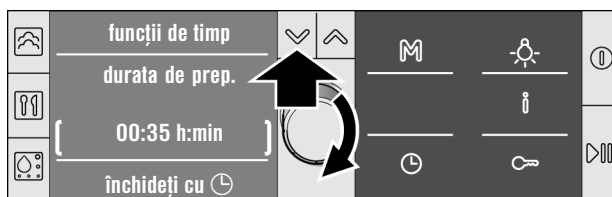
Exemplul din imagine: reglarea unei durate de preparare de 35 de minute.

Condiție necesară:

Sunt setate un mod de încălzire și o temperatură.






1. Apăsăți tasta ⏸.
2. Cu selectorul rotativ treceți la durata de preparare.




3. Cu tasta ✓ treceți în alt rând.
  4. Cu selectorul rotativ reglați durata de preparare.
  5. Închideți funcțiile de timp cu tasta ⏸.
  6. Apăsăți tasta ▶️||.
- Decrementarea duratei de preparare este vizibilă pe display.

La modul de încălzire preparare cu aburi, decrementarea duratei de preparare începe numai după expirarea timpului de încălzire.




## Modificarea duratei de preparare

Apăsați tasta . Cu selectorul rotativ treceți la durata de preparare. Apăsați tasta  și cu selectorul rotativ modificați durata de preparare. Închideți funcțiile de timp cu tasta .

## Durata de preparare a expirat

Se aude un semnal. Aparatul nu mai încălzește. Pe display apare 00:00:00. Apăsați tasta , pentru a opri semnalul sonor.

## Ștergerea duratei de preparare

Apăsați tasta . Cu selectorul rotativ treceți la durata de preparare. Apăsați tasta  și cu selectorul rotativ reglați durata de preparare la 00:00. Închideți funcțiile de timp cu tasta .

---

## Decalarea timpului final

Puteți decala timpul la care să fie finalizat preparatul dvs. Aparatul pornește automat și termină la momentul dorit.

Puteți introduce de ex. preparatul în spațiul de coacere dimineața și să setați astfel încât el să fie finalizat la prânz.

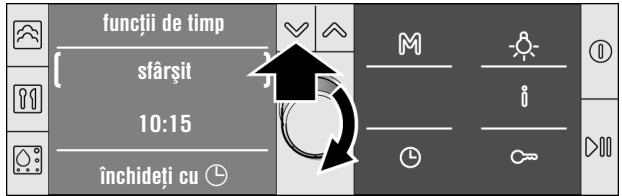
Țineți seama ca preparatele să nu stea prea mult timp în spațiul de coacere și să se strice.

La unele programe nu este posibilă decalarea timpului final.

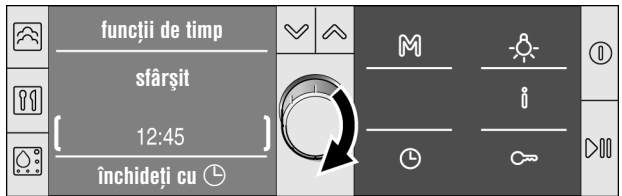
La funcționarea cu aburi, timpul de încălzire trebuie adăugat la durata de preparare. Timpul final setat se poate decala deci cu timpul de încălzire.

Exemplul din imagine: Este ora 9:30, preparatul durează 45 de minute, dar trebuie să fie gata abia la ora 12:45.

Condiție necesară:  
Funcționarea setată nu a fost pornită. Trebuie să fie reglată o durată de preparare. Funcțiile de timp ⌚ sunt deschise.



1. Cu selectorul rotativ treceți la "Sfârșit".  
Pe display va fi indicat momentul la care funcționarea este finalizată.
2. Apăsați tasta ✓.




3. Cu selectorul rotativ decalati sfârșitul pe mai târziu.
4. Închideți funcțiile de timp cu tasta ⌚.
5. Cu tasta ▶ confirmati.

Setarea este preluată. Aparatul este în poziție de așteptare ⌚... . Pe display va fi afișat timpul final. Când începe funcționarea, devine vizibilă decrementarea duratei.




## Modificarea timpului final

Puteți modifica timpul final, atâta timp cât aparatul este în poziție de așteptare. Apăsați tasta ⌚. Cu selectorul rotativ treceți la timpul final, apăsați tasta ✓ și cu selectorul rotativ corecți timpul final. Închideți funcțiile de timp cu tasta ⌚.

## **Durata de preparare a expirat**

Se aude un semnal. Aparatul nu mai încălzește. Pe display, durata de preparare este 00:00:00. Apăsați tasta , pentru a opri semnalul sonor.

## **Ștergerea timpului final**

Puteți șterge timpul final, atâta timp cât aparatul este în poziție de așteptare. Apăsați tasta . Cu selectorul rotativ treceți la timpul final, apăsați tasta  și cu selectorul rotativ resetați timpul final până când afișajul se stinge. Închideți funcțiile de timp cu tasta .



---

## **Setarea orei**

Pentru a putea să setați sau să modificați ora curentă, aparatul trebuie să fie deconectat.




### **După o pană de curent**

După o pană de curent, pe display apare "Ora curentă".

1. Apăsați tasta  și cu selectorul rotativ setați ora curentă.
2. Apăsați tasta .  
Ora curentă a fost preluată.

### **Modificarea orei curente**

Exemplu: Modificarea orei curente de la ora de vară la ora de iarnă.

1. Apăsați tasta .
2. Cu selectorul rotativ treceți la ora curentă.
3. Apăsați tasta  și cu selectorul rotativ modificați ora curentă.
4. Închideți funcțiile de timp cu tasta .

### **Suprimarea afișării orei curente**

Când aparatul este deconectat, pe display apare ora curentă. Puteți suprima afișarea orei curente (vezi capitolul: Setări de bază).

# Automatica programelor

În acest capitol puteți citi:

- cum setați un program din automatica programelor
- sugestii și recomandări cu privire la programe
- ce programe puteți seta (tabele cu programe)

Cu automatica programelor puteți prepara foarte simplu alimentele. Există 9 grupe de programe, care totalizează 40 de programe.

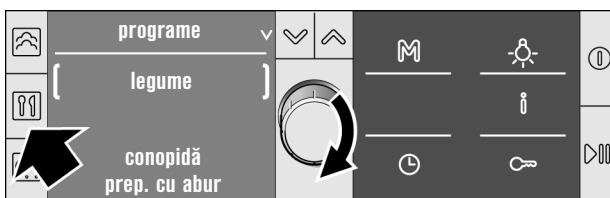
## Setarea programului


Respectați indicațiile cu privire la programe. Alegeți programul potrivit din tabelele de programe.

Exemplul din imagine: Doriți să preparați cu aburi 500 g de piept de pui proaspăt.

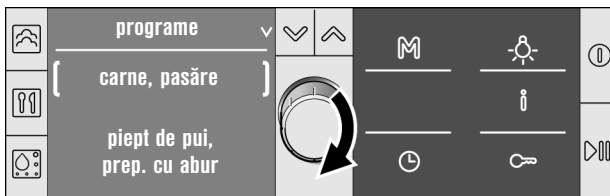
- Grupa de programe "Carne, pasăre"
- Programul "Piept de pui, proaspăt, preparat cu aburi"

## Selectarea grupei de programe



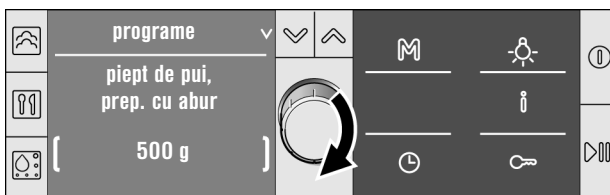
1. Apăsați tasta .  
Pe display apare "Programa", este marcată prima grupă de programe "Legume".
2. Rotiți selectorul rotativ până când apare grupa dorită de programe.

## Selectarea programului



3. Apăsați tasta .  
Este marcat primul program al grupei de programe selectate.
4. Rotiți selectorul rotativ până când apare programul dorit.

## Introducerea greutății



5. Apăsați tasta .  
Este marcată greutatea propusă.
6. Rotiți selectorul rotativ pentru a seta greutatea preparatului.
7. Apăsați tasta .  
Adaptarea individuală este marcată "- ○○○●○○○ +".
8. Rotiți selectorul rotativ pentru a adapta rezultatul preparării:  
spre stânga: rezultatul preparării este setat mai slab  
spre dreapta: rezultatul preparării este setat mai puternic

## Adaptarea individuală a rezultatului preparării

Puteți efectua și adaptarea de durată a rezultatului preparării concomitent pentru toate programele (vezi capitolul: Setări de bază).


9. Apăsați tasta , pentru a porni programul.

Decrementarea duratei programului este vizibilă pe display.

## **Decalarea timpului final**

La unele programe puteți decala timpul final. Programul va fi pornit mai târziu și va fi finalizat la ora dorită (vezi capitolul: Funcții de timp).

## **Finalul programului**

Se aude un semnal. Aparatul se deconectează. Apăsăți tasta .



**Pericol de opărire!**

La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. Deschideți ușa aparatului cu mare atenție după procesul de preparare.

## **Anularea programului**

Apăsăți tasta .

---

## **Recomandări referitoare la programe**

Toate programele sunt definite pentru prepararea pe un singur nivel.

Rezultatul preparării poate varia în funcție de cantitatea și calitatea alimentelor.

### **Vesela**

Utilizați vesela propusă. Toate preparatele au fost încercate cu aceasta. În cazul în care utilizați o altă veselă, rezultatul preparării se poate modifica.

Pentru prepararea în recipientul de preparare perforat, introduceți suplimentar recipientul neperforat la nivelul 1. Lichidul care picură va fi colectat.

### **Cantitate/Greutate**

Așezați alimentele până la o înălțime maximă de 4 cm în vasul accesoriu.

Pentru automatica programelor este necesară greutatea alimentelor. Atunci când preparați mai multe bucăți, indicați mereu greutatea bucății celei mai mari. Greutatea totală trebuie să se afle în limitele domeniului de greutate indicat.

### **Timpul de preparare**

După pornirea programului va fi afișat timpul de preparare. El se poate modifica pe parcursul primelor 10 minute, pentru că perioada de încălzire depinde printre altele de temperatura preparatului și a apei.

## Tabele cu programe

În acest capitol găsiți toate grupele de programe și programele acestora. Țineți seama de recomandări, înainte de a prepara alimente cu ajutorul unui program.

### Legume

Condimentați legumele doar după preparare.

Program	Observații	Veselă/Accesorii	Nivel
Prepararea cu aburi a conopidei / în buchețele*	bucăți egale ca mărime	recipient de preparare perforat + neperforat	3 1
Prepararea cu aburi a conopidei / conopidă, întregă*	-	recipient de preparare perforat + neperforat	3 1
Prepararea cu aburi a buchețelor de broccoli*	bucăți egale ca mărime	recipient de preparare perforat + neperforat	3 1
Prepararea cu aburi a fasolei verzi*	-	recipient de preparare perforat + neperforat	3 1
Prepararea cu aburi a carotelor felii*	felii de aprox. 3 mm grosime	recipient de preparare perforat + neperforat	3 1
Prepararea cu aburi a guliilor felii*	felii de aprox. 3 mm grosime	recipient de preparare perforat + neperforat	3 1
Prepararea cu aburi a verzei de Bruxelles*	-	recipient de preparare perforat + neperforat	3 1
Sparanghel, preparare cu aburi / sparanghel alb*	-	recipient de preparare perforat + neperforat	3 1
Sparanghel, preparare cu aburi / sparanghel verde*	-	recipient de preparare perforat + neperforat	3 1
Prepararea cu aburi a legumelor amestec, congelate		recipient de preparare perforat + neperforat	3 1

\* Puteți decala timpul de final pentru acest program

## Cartofi

Condimentați cartofii doar după preparare.

Program	Observații	Veselă/Accesorii	Nivel
Cartofi natur*	mărime medie, sferturi, greutate pe bucată 30 - 40 g	recipient de preparare perforat + neperforat	3 1
Cartofi fierți în coajă*	mărime medie, Ø 4 - 5 cm	recipient de preparare perforat + neperforat	3 1

\* Puteți decala timpul de final pentru acest program

## Produse din cereale

Cântăriți alimentul care urmează să fie preparat și adăugați apă în proporția corectă:

Orez 1 : 1,5

Couscous 1 : 1

Mei 1 : 3

Linte 1 : 2

Indicați greutatea fără lichid.

După preparare, amestecați produsele din cereale. Astfel apa rămasă va fi absorbită repede.

### Prepararea pilafului

La pilaf adăugați apă în proporția 1 : 2.

Ca greutate, indicați cantitatea totală, cu apă.

Mesajul "amestecați" apare după cca. 15 minute.

Amestecați pilaful și apăsați tasta Start.

<b>Program</b>	<b>Observații</b>	<b>Veselă/Accesorii</b>	<b>Nivel</b>
Orez / orez cu bob lung	max. 0,75 kg	recipient de preparare neperforat	2
Orez / orez aromat de munte	max. 0,75 kg	recipient de preparare neperforat	2
Orez / orez nedecorticat	max. 0,75 kg	recipient de preparare neperforat	2
Couscous	max. 0,75 kg	recipient de preparare neperforat	2
Mei	max. 0,55 kg	recipient de preparare neperforat	2
Rizoto	max. 2 kg	recipient de preparare neperforat	2
Linte	max. 0,55 kg	recipient de preparare neperforat	2

## **Carne, pasăre**

Nu așezați bucățile de carne sau de pasăre suprapuse în veselă.  
Puteți marina pieptul de pui înainte de preparare.

<b>Program</b>	<b>Observații</b>	<b>Veselă/Accesorii</b>	<b>Nivel</b>
Piept de pui, proaspăt, preparat cu aburi	greutate totală 0,2 - 1,5 kg	recipient de preparare perforat + neperforat	3 + 1
Cotlet de porc afumat, proaspăt, felii*	-	recipient de preparare perforat + neperforat	3 + 1
Cârnați fierți*	-	recipient de preparare perforat + neperforat	3 + 1

\* Puteți decala timpul de final pentru acest program

## Pește

Pentru prepararea peștelui, ungeți cu grăsime recipientul de preparare perforat.

Nu așezați peștii întregi sau fileurile de pește unele peste altele. Indicați greutatea celui mai greu pește și alegeți, pe cât posibil, bucăți aproximativ egale.

Program	Observații	Veselă/Accesorii	Nivel
Pește proaspăt, întreg, preparat cu aburi	0,3 - 2 kg	recipient de preparare perforat	3
		+ neperforat	1
File de pește, preparat cu aburi / File de pește proaspăt	grosime max. 2,5 cm	recipient de preparare perforat	3
		+ neperforat	1
File de pește, preparat cu aburi / Pește, congelat	grosime max. 2,5 cm	recipient de preparare perforat	3
		+ neperforat	1
Scoici	-	recipient de preparare perforat	3
		+ neperforat	1

## Produse de brutărie/ patiserie, deserturi

### Prepararea compotului de fructe

Programul este adecvat numai pentru drupe și fructe cu sâmburi. Cântăriți fructele, adăugați apă, aprox.  $\frac{1}{3}$  din cantitatea de fructe și adăugați zahăr și arome după gust.

### Prepararea orezului cu lapte

Cântăriți orezul și adăugați o cantitate de 2,5 ori mai mare de lapte. Umpleți vasul cu orez și lapte până la o înălțime de max. 2,5 cm. După preparare, amestecați. Restul de lapte va fi absorbit repede.

### Prepararea iaurtului

Încălziți laptele pe plită la 90 °C. Apoi lăsați-l să se răcească la 40 °C. În cazul laptelui UHT nu este necesară încălzirea.

Amestecați pentru fiecare 100 ml de lapte două lingurițe de iaurt natural sau cantitatea corespunzătoare de ferment de iaurt. Puneți amestecul în borcane curate și închideți-le.

După preparare, lăsați borcanele la răcit în frigider.

<b>Program</b>	<b>Observații</b>	<b>Veselă/Accesorii</b>	<b>Nivel</b>
Compot de fructe*	-	recipient de preparare neperforat	2
Orez cu lapte	-	recipient de preparare neperforat	2
laurt în borcane	-	borcane + recipient de preparare perforat	2

\* Puteți decala timpul de final pentru acest program

## regenerare

<b>Program</b>	<b>Observații</b>	<b>Veselă/Accesorii</b>	<b>Nivel</b>
Garnituri, preparate*	-	recipient de preparare neperforat	2
Legume, preparate*	-	recipient de preparare neperforat	2

\* Puteți decala timpul de final pentru acest program

## Decongelare

Congelați alimentele la -18 °C, pe cât posibil, în pachete plate și porționate. Nu congelați cantități prea mari.

Toate programele de decongelare se referă la alimente crude.



Risc pentru sănătate!

La decongelarea alimentelor de natură animală, trebuie să înlăturați neapărat lichidul rezultat în urma decongelării. Nu este permis ca acesta să intre în contact cu alte alimente. S-ar putea transmite germeni.

După decongelare, porniți mașina de gătit cu aburi pentru 15 minute la 100 °C.

### **Decongelarea fileurilor de pește**

Nu așezați niciodată fileurile de pește suprapuse.

### **Decongelarea păsărilor întregi**

Înainte de decongelare, îndepărtați ambalajul.

După decongelare, mai lăsați pasărea să stea un timp. La păsările mari (de ex. pui de curcă), puteți scoate măruntaiele după un timp de stat de aprox. 30 de minute.

### **Decongelarea cărnii**

Cu acest program puteți decongela bucăți individuale pentru friptură.

### **Fructe dezghețate puțin**

Dacă doriți să dezghețați doar puțin fructele, efectuați o adaptare individuală a rezultatului preparării.

<b>Program</b>	<b>Observații</b>	<b>Veselă/Accesorii</b>	<b>Nivel</b>
Pește / Pește întreg	grosime max. 2,5 cm	recipient de preparare perforat + neperforat	3 1
Pește / File de pește	grosime max. 2,5 cm	recipient de preparare perforat + neperforat	3 1
Pasăre întreagă	max. 1,5 kg	recipient de preparare perforat + neperforat	3 1
Carne	greutatea max. pe bucată 1,5 kg	recipient de preparare perforat + neperforat	3 1
Fructe cu boabe	-	recipient de preparare perforat + neperforat	3 1

## Funcții speciale

### Dezinfectarea biberoanelor

Curățați biberoanele cu o perie pentru sticle, imediat după golire. Imediat după aceea, spălați-le în mașina de spălat vase.

Așezați flacoanele în recipientul de preparare perforat astfel încât să nu se atingă între ele.

După dezinfectare, uscați flacoanele cu un șervet curat. Procedul corespunde sterilizării obișnuite.

### Fierbere

Programul este adecvat pentru drupe și fructe cu sâmburi, ca și pentru legume (mai puțin fasolea).

Blanșați dovleacul înainte de fierbere.

Programul este conceput pentru borcane de 1 litru. Pentru borcane mai mari sau mai mici, trebuie să adaptați individual rezultatul preparării.

După terminarea programului, deschideți ușa spațiului de coacere pentru a împiedica continuarea preparării. Mai lăsați borcanele să se răcească câteva minute în spațiul de coacere.

Programul este orientat pentru fructe tari. Dacă fructele utilizate sunt mai moi, adaptați individual rezultatul preparării.

### Prepararea ouălor

Înainte de preparare, înțepați ouăle. Nu așezați ouăle suprapuse. Mărimea M corespunde greutateii de aprox. 50 g pe bucată.

Program	Observații	Veselă/Accesorii	Nivel
Dezinfectarea biberoanelor*	-	recipient de preparare perforat	2
Conservare	în borcane de 1 litru	recipient de preparare perforat + neperforat	3 1
Ouă / ouă fierte tari*	ouă mărimea M, max. 1,8 kg	recipient de preparare perforat + neperforat	3 1
Ouă / ouă fierte moi*	ouă mărimea M max. 1 kg	recipient de preparare perforat + neperforat	3 1

\* Puteți decala timpul de final pentru acest program

---

# Memorie

Memoria vă oferă posibilitatea de a salva un program propriu și de a-l accesa din nou cu o apăsare de tastă.

Memoria este foarte utilă pentru preparate pe care le gătiți foarte des.

---

## Salvarea setărilor în memorie

1. Setati funcționarea dorită. Nu porniți.
2. Mențineți apăsată tasta **M** până când se afișează "Memorat".

Setarea este memorată și poate fi pornită oricând.

### Memorarea unei alte setări

Efectuați o nouă setare și memorați cu tasta **M**. Setarea veche va fi suprascrisă.

---

## Pornirea memoriei

Puteți porni oricând setarea memorată.

1. Apăsați scurt tasta **M**.
2. Apăsați tasta **▷**.

Setarea din memorie pornește.

### Modificarea setării



Puteți modifica setarea oricând. Când porniți data următoare memoria, va fi afișată setarea salvată inițial.

---

# Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor


Aparatul este echipat cu un sistem de siguranță împotriva accesului copiilor, pentru ca aceștia să nu îl poată conecta involuntar sau să nu poată modifica o setare.

## Activarea siguranței împotriva accesului copiilor



Mențineți apăsată tasta  pentru aprox. 4 secunde, până când apare simbolul .

Panoul de comandă este blocat.

## Dezactivarea siguranței împotriva accesului copiilor

Mențineți apăsată tasta , până când se stinge simbolul. Puteți efectua o nouă setare.

## Recomandare

Puteți deconecta totuși cuptorul, chiar dacă a fost activat sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor, cu tasta  sau cu o apăsare mai lungă a tastei , puteți seta alarma și deconecta semnalul acustic de alarmă.

# Setări de bază

Aparatul dvs. are diferite setări de bază, care sunt presetate din fabricație. Dar puteți totuși modifica aceste setări de bază, conform necesităților.

Dacă doriți să revocați toate modificările, puteți să reconstituiți setările din fabrică.

Aparatul trebuie să fie deconectat.

**1.** Apăsăți tasta **i**.

Pe display apare "Setări de bază" și "Selectați limba".

**2.** Rotiți selectorul rotativ până când apare setarea de bază dorită.

**3.** Apăsăți tasta **✓**, pentru a trece în rândul de jos.

**4.** Rotiți selectorul rotativ pentru a modifica setarea.

Puteți modifica următoarele setări de bază:

Setare de bază	Funcția	Setări posibile
Selectarea limbii	Modificarea limbii pe display	30 de limbi diferite
Durata semnalului sonor	Setarea lungimii semnalului sonor la sfârșitul funcționării	scurt medie lung
Sunet pentru taste	Conectarea sau deconectarea semnalului sonor la apăsarea unei taste	oprit pornit
Luminozitatea display-ului	Modificarea luminozității display-ului	zi medie noapte
Contrast	Modificarea contrastului display-ului	7 trepte - ○○○●○○○ +
Afișajul ceasului	Afișarea ceasului când aparatul este deconectat	oprit pornit
Continuarea funcționării după închiderea ușii	Nu este necesară o nouă pornire după deschiderea ușii aparatului	oprit automat
Adaptare individuală	Rezultatele preparării vor fi setate mai puternic sau mai slab la programe în general	7 trepte - ○○○●○○○ +

Setare de bază	Funcția	Setări posibile
Domeniul de duritate a apei	Setarea domeniului de duritate a apei pentru indicația de decalcifiere	dedurizată 1-duritate redusă 2-duritate medie 3-dură 4-foarte dură
Semnal de încălzire pentru prepararea cu aburi	Indică sfârșitul fazei de încălzire la modurile de funcționare cu aburi	oprit pornit
Afișaj descriere taste	Conectarea sau deconectarea afișajului cu descrierea tastelor la conectarea aparatului	se afișează nu se afișează
Reconstituirea setărilor din fabrică	Readucerea aparatului la setările din fabrică: - toate modificările efectuate în setările de bază vor fi șterse - memoria va fi ștearsă - va fi efectuată o nouă calibrare automată	nu se revine se revine

## Îngrijire și curățare

În acest capitol obțineți informații despre

- îngrijirea și curățarea aparatului dvs.
- agenți și ajutoare pentru curățare
- modul de funcționare curățare
- modul de funcționare decalcifiere



**Pericol de scurtcircuit!**

Nu utilizați dispozitive de curățat cu înaltă presiune și nici cu jet de aburi pentru a curăța aparatul dvs.

### Atenție!

Deteriorări ale suprafețelor! Nu utilizați

- agenți de curățare agresivi sau abrazivi,
- agenți de curățare pentru cuptoare,
- agenți de curățare corozivi, agresivi sau cu conținut de clor,
- cu conținut mare de alcool.

Dacă un astfel de agent de curățare ajunge pe panoul frontal, ștergeți-l imediat cu apă.

Îndepărtați murdăria din spațiul de coacere imediat ce aparatul s-a răcit. Mai târziu, resturile arse se îndepărtează mult mai greu.

În cazul murdăririi pe o zonă mai mare, utilizați asistența la curățare (vezi capitolul: Asistența la curățare).

Sărurile sunt foarte agresive și pot provoca zone de rugină. Îndepărtați din spațiul de coacere resturile de sosuri picante (ketchup, muștar) sau mâncăruri sărate, imediat după răcire.

### **Burete de curățare**

Buretele de curățare livrat împreună cu aparatul este foarte absorbant. Utilizați buretele de curățare numai pentru curățarea spațiului de coacere și pentru îndepărtarea apei rămase în recipientul de vaporizare.

Spălați temeinic buretele de curățare înainte de prima utilizare. Puteți spăla buretele de curățare în mașina de spălate rufe (fierbere).

### **Lavetă din microfibră**

Laveta din microfibră cu structură fagure este deosebit de adecvată pentru curățarea suprafețelor sensibile gen sticlă, vitroceramică, oțel inoxidabil sau aluminiu (nr. articol 460 770, disponibil și online în eShop). Ea îndepărtează, în timpul aceluiași proces de lucru, atât murdăria umedă cât și pe cea cu conținut de grăsimi.

# Produse de curățare

<b>Aparatul pe exterior</b>	Soluție de detergent de vase - se șterge până la uscare cu un șervet moale
<b>cu mască din aluminiu</b>	Produse delicate de curățare pentru geamuri - cu o lavetă pentru geamuri sau cu o lavetă din microfibre, care nu lasă scame, se șterg suprafețele pe direcție orizontală și fără apăsare
<b>cu mască din oțel inoxidabil</b>	Soluție de detergent de vase - se șterge până la uscare cu un șervet moale. Îndepărtați întotdeauna imediat petele de calcar, grăsime, amidon și albuș Puteți obține agenți speciali de curățare a oțelului inoxidabil de la unitățile de service abilitate sau din comerțul de specialitate
<b>Interiorul spațiului de coacere</b>	Soluție fierbinte de detergent de vase sau apă cu oțet Utilizați buretele anexat sau o perie moale. Nu utilizați bureți din oțel sau bureți abrazivi! Spațiul de coacere ar putea rugini
<b>Recipientul de vaporizare</b>	Soluție fierbinte de detergent de vase sau apă cu oțet
<b>Garnitura exterioară a spațiului de coacere</b>	Soluție fierbinte de detergent
<b>Rezervorul de apă</b>	Soluție de detergent de vase, nu curățați în mașina de spălat vase!
<b>Locașul rezervorului</b>	Frecați până la uscare după fiecare funcționare
<b>Garnitura capacului</b>	Uscați bine după fiecare funcționare
<b>Suporturile pentru tăvi</b>	cu soluție fierbinte de detergent de vase sau în mașina de spălat vase
<b>Geamurile ușilor</b>	Agenți de curățare pentru geamuri
<b>Accesorii</b>	Înmuiiați-le în soluție fierbinte de detergent. Curățați cu o perie sau cu un burete sau în mașina de spălat vase În cazul decolorărilor prin alimente cu conținut de amidon (de ex. orez), curățați cu apă cu oțet

---

## Asistența la curățare

Asistența la curățare dizolvă murdăriile din spațiul de coacere cu ajutorul aburilor. Ulterior ele pot fi îndepărtate cu ușurință.

Asistența la curățare durează aprox. 30 de minute.

### Indicație:

Funcționarea aparatului va fi blocată atunci când se anulează asistența la curățare. Abia după 1. și 2. clătire, aparatul poate fi utilizat din nou, pentru ca să nu rămână detergent în aparat.

## Pregătire


Lăsați spațiul de coacere să se răcească și scoateți accesoriile. Curățați recipientul de vaporizare cu buretele anexat.

Umpleți rezervorul de apă până la marcajul "max." cu apă. Adăugați o picătură de detergent de vase în recipientul de vaporizare de la baza spațiului de coacere.

## Pornirea asistenței la curățare

1. Apăsăți tasta .

Pe display apare "Curățare".

2. Apăsăți tasta .

Asistența la curățare este în derulare. Becul din spațiul de coacere rămâne deconectat.


## 1. Clătire

După aprox. 30 de minute se aude un semnal. Pe display apare "Goliți rezervorul și ștergeți aparatul".

1. Scoateți suporturile din spațiul de coacere și curățați-le (vezi capitolul: Demontarea suporturilor).

2. Ștergeți murdăria desprinsă din spațiul de coacere și din recipientul de vaporizare cu o perie de vase moale și cu buretele de curățare.

3. Dacă este necesar, umpleți rezervorul cu apă și introduceți-l la loc.

4. Apăsăți tasta .

Aparatul clătește.

## 2. Clătire

După scurt timp apare "Goliți rezervorul".

1. Spălați temeinic buretele.
2. Îndepărtați cu buretele restul de apă din recipientul de vaporizare.
3. Apăsăți tasta ▷00.  
Aparatul clătește.

După a 2-a clătire, pe display apare 00:00.

4. Apăsăți tasta ①.

## Îndepărtarea restului de apă

Cu ajutorul buretelui, îndepărtați apa rămasă în recipientul de vaporizare. Ștergeți spațiul de coacere cu buretele și apoi uscați cu un șervet moale.

## Anularea asistenței la curățare

1. Apăsăți lung tasta ▷00.  
Asistența la curățare este anulată.

Pentru ca în aparat să nu rămână detergent de vase, după o anulare trebuie să clătiți de două ori.

2. Apăsăți tasta ▷00.  
Pe display apare "Goliți rezervorul și ștergeți aparatul".

Procedați acum după cum este descris în capitolul "1. Clătire".

---

## Decalcifiere

Pentru ca aparatul dumneavoastră să rămână funcțional, trebuie să efectuați o decalcifiere la anumite intervale de timp. Indicația "Decalcificați aparatul" vă amintește acest lucru.

Decalcifierea durează aprox. 30 de minute.

Decalcifierea nu este necesară, dar numai în condițiile în care utilizați exclusiv apă dedurizată.

### Indicație:

Funcționarea aparatului va fi blocată atunci când se anulează decalcifierea. Abia după 1. și 2. clătire, aparatul poate fi utilizat din nou, pentru ca să nu rămână soluție de decalcifiere în aparat.

## Agent de decalcifiat

Pentru decalcifiere utilizați exclusiv agentul lichid de decalcifiere recomandat de unitatea de service abilitată (Nr. articol 311138, poate fi obținut și online în eShop). Alți agenți de decalcifiere pot provoca deteriorări ale aparatului.



1. Formați o soluție de decalcifiere din 300 ml de apă și 60 ml de agent de decalcifiere lichid.
2. Goliți rezervorul de apă și umpleți-l cu această soluție de decalcifiere.

### Atenție!

Aveți grijă să nu atingeți această soluție de decalcifiere de panoul de comandă sau de alte suprafețe sensibile. Dacă totuși se întâmplă acest lucru, îndepărtați imediat soluția cu apă.


## Pornirea decalcifierii

Spațiul de coacere trebuie să fie complet rece.

1. Apăsăți tasta .  
Pe display apare "Curățare".
2. Rotiți selectorul rotativ, până când apare "Decalcifiere".
3. Apăsăți tasta .  
Decalcifierea este în derulare. Becul din spațiul de coacere rămâne deconectat.

### 1. Clătire

După aprox. 30 de minute se aude un semnal. Pe display apare "Goliți rezervorul și umpleți din nou cu apă".

1. Cu ajutorul buretelui anexat, îndepărtați agentul de decalcifiere din recipientul de vaporizare.
2. Clătiți temeinic rezervorul de apă, umpleți-l cu apă și introduceți-l la loc.
3. Apăsăți tasta .  
Aparatul clătește.

## 2. Clătire

După scurt timp apare "Goliți rezervorul".

1. Spălați temeinic buretele.
2. Îndepărtați cu buretele restul de apă din recipientul de vaporizare.
3. Apăsăți tasta **▷**.  
Aparatul clătește.

După a 2-a clătire, pe display apare **00:00**.

4. Apăsăți tasta **⓪**.

## Îndepărtarea restului de apă

Cu ajutorul buretelui, îndepărtați apa rămasă în recipientul de vaporizare. Ștergeți spațiul de coacere cu buretele și apoi uscați cu un șervet moale.

## Anularea decalcifierii

1. Apăsăți lung tasta **▷**.

Decalcifierea va fi anulată.

Pentru ca în aparat să nu rămână soluție de decalcifiere, după o anulare trebuie să clătiți de două ori.

2. Apăsăți tasta **▷**.

Pe display apare "Goliți rezervorul și umpleți din nou cu apă".

Procedați acum după cum este descris în capitolul "1. Clătire".

## Decalcifierea doar a recipientului de vaporizare

Dacă nu doriți să decalcificați întregul aparat, ci doar recipientul de vaporizare în spațiul de coacere, puteți utiliza de asemenea modul de funcționare Decalcifiere.

Singura diferență:

1. Formați o soluție de decalcifiere din 100 ml de apă și 20 ml de agent de decalcifiere lichid.
2. Umpleți recipientul de vaporizare complet cu soluție de decalcifiere.
3. Umpleți rezervorul de apă doar cu apă.
4. Porniți modul de funcționare Decalcifiere după cum a fost descris mai sus.

Puteți efectua decalcifierea recipientului de vaporizare și fără un mod de funcționare, manual.

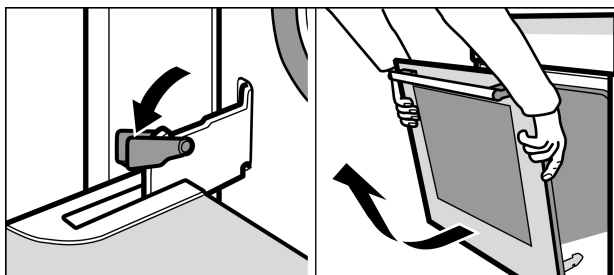
## Demontarea și montarea ușii aparatului



Pentru o mai bună curățare, puteți demonta ușa aparatului.

Pericol de vătămare!

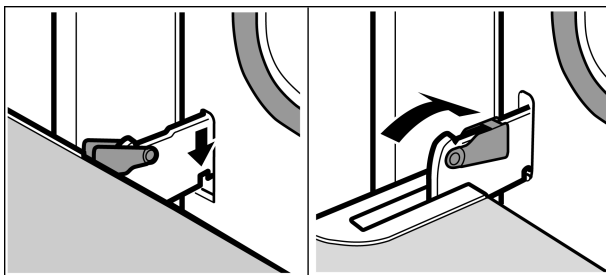
- Balamalele ușii aparatului se pot plia la loc cu forță mare. Cele două dispozitive de blocare pentru montarea și demontarea ușii aparatului trebuie rotite întotdeauna până la opritor.
- Dacă ați demontat ușa aparatului fără să rotiți cele două dispozitive de blocare până la opritor, balamalele se pot plia la loc. Nu introduceți mâna în balama. Chemați unitatea de service abilitată.



1. Deschideți complet ușa aparatului.
2. Rabatați cele două pârgii de blocare din stânga și din dreapta.
3. Așezați ușa cuptorului în poziție oblică. Apucați-o cu ambele mâini de partea de sus, stânga și dreapta. Mai închideți puțin ușa aparatului și scoateți-o prin tragere.

## Montarea ușii aparatului

După curățare, montați din nou ușa aparatului.

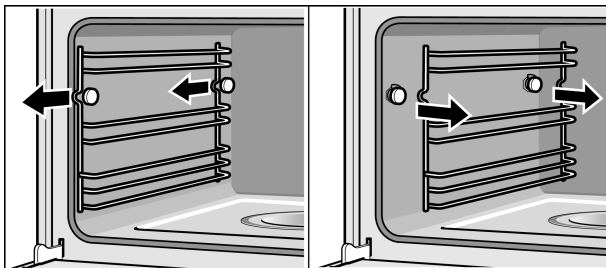


1. Introduceți balamalele în poziție dreaptă în orificiile din stânga și dreapta spațiului de coacere. Crestătura balamalei trebuie să se cupleze pe ambele părți.
2. Deschideți complet ușa aparatului și rabatați în sus pârgurile de blocare.
3. Închideți ușa aparatului.

---

## Curățarea suporturilor

Suporturile pentru tăvi pot fi scoase pentru a fi curățate.



Pentru aceasta, trageți suportul pentru tăvi în față și scoateți-l.

Curățați suporturile pentru tăvi cu detergent de vase și cu un burete de vase sau cu o perie. Suporturile pentru tăvi pot fi curățate și în mașina de spălat vase.

## Montarea suporturilor pentru accesorii

Agățați suportul pentru accesorii în spate și în față și împingeți-l în spate, până se blochează.

Fiecare suport pentru tăvi se potrivește pe o singură parte.

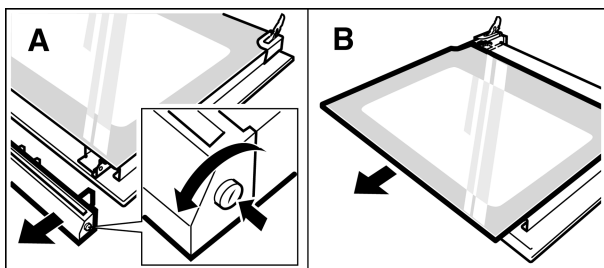
## Curățarea geamurilor ușii

Pentru o curățare mai bună, puteți demonta geamul interior al ușii aparatului.

### Atenție!

Utilizați din nou aparatul doar după ce geamul și ușa aparatului au fost montate regulamentar la loc.

1. Demontați ușa aparatului și așezați-o cu mânerul în jos pe un prosop.



2. Deșurubați capacul din partea superioară a ușii aparatului. Pentru aceasta, desfaceți șuruburile din dreapta și din stânga. (Figura A)
3. Trageți în exterior geamul ușii. (Figura B)

Curățați geamurile ușii cu detergent pentru geamuri și cu o lavetă moale.

## Montarea geamurilor ușii

1. Introduceți din nou geamul. Aveți grijă ca fața netedă să se afle în afară, iar cea imprimată, înăuntru.
2. Așezați apărătoarea și înșurubați-o.
3. Montați la loc ușa aparatului.




# O defecțiune, ce este de făcut?

Dacă apare o defecțiune, de obicei este din cauze minore. Înainte să apelați la unitatea de service abilitată, vă rugăm să țineți seama de următoarele recomandări.

Efectuarea reparațiilor este permisă numai tehnicienilor instruiți din unitatea de service abilitată. În cazul în care aparatul a fost reparat în mod neautorizat, pot apărea pericole substanțiale pentru dumneavoastră.

<b>Defecțiune</b>	<b>Cauza posibilă</b>	<b>Recomandări/remediere</b>
Aparatul nu funcționează	Fișa nu este introdusă în priză	Conectați aparatul la rețeaua de curent
	Pană de curent	Verificați dacă celelalte aparate din bucătărie funcționează
	Siguranță defectă	Verificați pe panoul de siguranțe, dacă siguranța pentru aparat este funcțională
	Eroare de operare	Înterupeți siguranța din casetă și reporniți după aprox. 10 secunde
Aparatul nu poate fi pornit	Ușa aparatului nu este închisă complet	Închideți ușa aparatului
Aparatul nu poate fi pornit, pe display apare "Curățare" sau "Decalcifiere"	Asistența la curățare, resp. decalcifierea, a fost anulată	Clătirea aparatului de două ori (v. capitolul Anularea asistenței la curățare, resp. a decalcifierii)
Pe display apare "Ora curentă"	Pană de curent	Setați din nou ora curentă (v. capitolul Funcții de timp)
Aparatul nu este în funcțiune. Pe display este afișată o durată de preparare	Selectorul rotativ a fost acționat accidental	Apăsați tasta Stop
	După efectuarea setărilor, nu a fost apăsată tasta Start	Apăsați tasta Start sau ștergeți setarea cu tasta Stop
Pe display apare "Deconectare automată"	Deconectarea automată este activă	Apăsați o tastă oarecare

<b>Defecțiune</b>	<b>Cauza posibilă</b>	<b>Recomandări/remediere</b>
Apare "Umpleți rezervorul de apă", deși rezervorul este plin	Rezervorul de apă nu este introdus corect	Împingeți rezervorul până la fixare
	Sistemul de recunoaștere nu funcționează	Apelați unitatea de service abilitată
Apare "Umpleți rezervorul de apă", deși rezervorul nu este încă gol, resp. rezervorul este gol, dar nu apare "Umpleți rezervorul de apă"	Rezervorul de apă este murdar. Senzorii mobili de nivel sunt blocați	Scuturați rezervorul și curățați-l. În cazul în care componentele nu se desprind, procurați un nou rezervor de apă de la unitatea de service abilitată
Rezervorul de apă se goleşte fără un motiv vizibil. Recipientul de vaporizare se revarsă	Rezervorul de apă nu a fost închis corect	Închideți capacul până la blocarea lui vizibilă
	Garnitura capacului rezervorului este murdară	Curățați garnitura
	Garnitura capacului rezervorului este defectă	Procurați un nou rezervor de apă de la unitatea de service abilitată
Recipientul de vaporizare este uscat, deși rezervorul de apă este plin	Rezervorul de apă nu este introdus corect	Introduceți rezervorul de apă până când acesta se blochează
	Conducta de alimentare este obturată	Decalcificați aparatul. Verificați dacă domeniul de duritate a apei este reglat corect
Pe display apare "Goliți/Curățați rezervorul?"	Aparatul nu a fost folosit timp de cel puțin 2 zile, iar rezervorul de apă este plin	Goliți rezervorul de apă și curățați-l. Goliți întotdeauna rezervorul de apă după ce ați gătit
În timpul preparării se aude un zgomot: "Plopp"	Efect de rece/cald la utilizarea produselor congelate, datorat vaporilor de apă	Acest lucru este normal
La prepararea cu aburi se formează extrem de mulți aburi	Aparatul se calibrează automat	Acest lucru este normal
La prepararea cu aburi se formează în mod repetat extrem de mulți aburi	La timp de preparare prea scurți, aparatul nu se poate calibra automat	Resetați aparatul la setările din fabrică (v. capitolul Setări de bază). Apoi porniți prepararea cu aburi pentru 20 de minute la 100 °C
În timpul preparării, iese abur prin fantele de aerisire		Acest lucru este normal

Defecțiune	Cauza posibilă	Recomandări/remediere
Aparatul nu mai gătește cu aburi în mod corect	Aparatul este calcifiat	Porniți programul de decalcifiere
Pe display apare un mesaj de eroare "E..."	Defecțiune tehnică	Apăsăți tasta  , pentru a șterge mesajul de eroare, dacă este necesar, setați din nou ora curentă. Dacă mesajul de eroare apare din nou, apălați unitatea de service abilitată
Pe display apare mesajul de eroare "E011"	O tastă a fost menținută apăsată prea mult timp sau s-a blocat	Apăsăți tasta  , pentru a șterge mesajul de eroare. Apăsăți pe rând toate tastele și verificați dacă sunt curate
Aparatul nu se mai încălzește. Pe display apare "Demo liftMatic"	Combiuația de taste a fost activată	Înterupeți alimentarea cu curent și restabiliți-o după 10 secunde. În decurs de 2 minute, apăsați tasta  timp de 4 secunde

## Înlocuirea becului din spațiul de coacere

Becuri halogen rezistente la temperatură, de 25 W, 220/240 V, socluri de bec E14 și garniturile aferente, pot fi procurate prin unitatea de service abilitată. Vă rugăm să precizați numerele E și FD ale aparatului dvs.

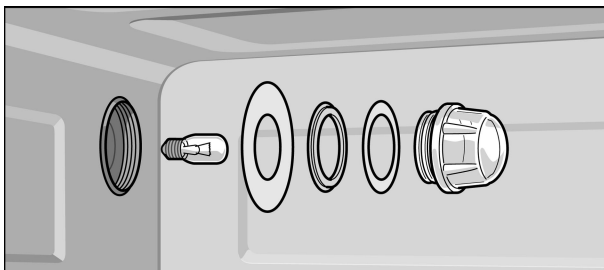


Pericol de provocare a arsurilor!

Lăsați spațiul de coacere și becul să se răcească înainte să înlocuiți becul.

1. Înterupeți siguranțele de la tabloul de siguranțe sau scoateți fișa de rețea din priză.
2. Rotiți capacul către stânga.
3. Deșurubați becul către stânga și înlocuiți-l cu unul de același tip.
4. Așezați garniturile și inelul de fixare în ordine corectă pe capacul din sticlă.

## Înlocuirea capacului din sticlă sau a garniturilor



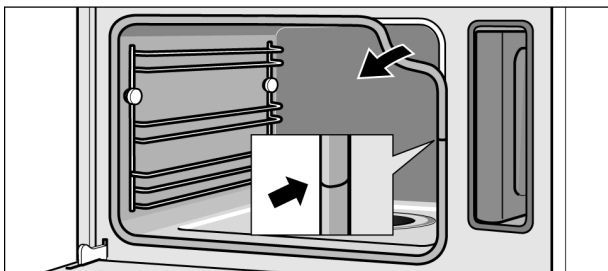
5. Înșurubați din nou capacul din sticlă cu garniturile.
6. Reconectați aparatul la rețeaua de curent și reglați din nou ora.

Nu utilizați niciodată aparatul fără garnituri.

Un capac din sticlă defect, respectiv garniturile defecte trebuie să fie înlocuite. Vă rugăm să indicați unității de service abilitate numărul E și numărul FD al aparatului dumneavoastră.

## Înlocuirea garniturii de etanșare a ușii

În cazul în care garnitura exterioară a spațiului de coacere este defectă, aceasta trebuie înlocuită. Garnituri de schimb pentru aparatul dvs. puteți obține de la unitatea de service abilitată. Vă rugăm să precizați numerele E și FD ale aparatului dvs.



1. Deschideți ușa aparatului.
2. Scoateți garnitura veche a ușii.
3. Introduceți noua garnitură într-un punct și prindeți-o pe contur. Marginea de îmbinare trebuie să fie orientată lateral.
4. Verificați încă o dată așezarea garniturii, mai ales la colțuri.

---

# Unitățile de service abilitate

În cazul în care aparatul trebuie să fie reparat, unitățile noastre de service abilitate vă stau la dispoziție. Adresa și numărul de telefon al celei mai apropiate unități de service abilitate pot fi găsite în cartea de telefon. Unitățile de service abilitate indicate aici vă pot de asemenea orienta către unitatea de service din apropierea dumneavoastră.

---

## Numărul E și numărul FD

Indicați întotdeauna unității de service abilitate numărul de produs (Nr. E) și numărul de fabricație (Nr. FD) ale aparatului dvs. Puteți găsi plăcuța de fabrică cu aceste numere pe partea stângă, jos, când deschideți ușa aparatului. Pentru a nu trebui să căutați un timp îndelungat în caz de avarie, notați aici datele aparatului dumneavoastră.

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

Unitatea de service abilitată 📞
---------------------------------

---

# Recomandări privind energia și mediul înconjurător

Aici primiți recomandări privind economisirea energiei și evacuarea corectă a aparatului dvs.

---

## Economisirea energiei

Preîncălziți aparatul numai atunci când în rețetă sau în tabelele din instrucțiunile de utilizare este indicat astfel.

Deschideți ușa aparatului cât se poate de rar pe parcursul unui proces de preparare.

La prepararea cu aburi, puteți prepara simultan pe mai multe niveluri. În cazul alimentelor cu timpi de preparare diferiți, introduceți mai întâi alimentul cu cel mai lung timp de preparare.

---

## Evacuarea ecologică



Evacuați ambalajul în mod ecologic.

Acest aparat este marcat în conformitate cu directiva europeană 2002/96/CE cu privire la aparatele electrice și electronice uzate (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Directiva oferă un cadru la scară europeană pentru retragerea și valorificarea aparatelor uzate.

---

# Tabele și recomandări

Prepararea cu aburi este o metodă deosebit de fină de a prepara alimente. Aburul înconjoară preparatul și se împiedică astfel pierderile de substanțe nutritive din alimente. Prepararea se efectuează fără suprapresiune. Astfel se vor păstra forma, culoarea și aroma specifică a preparatelor.

În tabele puteți găsi o selecție de preparate care pot fi pregătite în cuptorul cu aburi. Puteți să citiți ce mod de funcționare, ce accesorii și ce timp de preparare să alegeți ca fiind cele mai potrivite. Datele sunt valabile pentru introducerea în aparatul rece, dacă nu există alte indicații.

## Accesorii

Utilizați accesoriile livrate odată cu aparatul.

La prepararea cu aburi, introduceți întotdeauna recipientul de preparare perforat în cel neperforat. Lichidul care picură va fi colectat.

## Vesela

Când utilizați veselă, așezați-o întotdeauna în centrul recipientului de preparare perforat.

Vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și la aburi. Prin utilizarea veselei cu pereți groși, timpii de preparare se vor prelungi.

Acoperiți cu folie alimentele care se prepară în mod normal în baie de aburi (de ex. la topirea ciocolatei).

## Timpul de preparare și cantitatea

La prepararea cu aburi, timpii de preparare depind de mărimea bucății, dar nu depind de cantitatea totală. Aparatul poate prepara cu aburi maxim 2 kg de alimente.

Respectați mărimea bucăților indicată în tabele. În cazul bucăților mai mici se scurtează timpii de preparare, la cele mai mari, aceștia cresc. Calitatea și gradul de maturare influențează de asemenea timpul de preparare. De aceea, valorile date sunt doar orientative.

## Așezarea uniformă a alimentelor

Așezați alimentele întotdeauna uniform în veselă. În cazul unor straturi de înălțimi diferite, ele se vor prepara neuniform.

## Alimente sensibile la presiune

Nu așezați alimentele sensibile la presiune în straturi prea înalte în recipientul de preparare. Mai bine utilizați două recipiente.

## Prepararea meniurilor

La aburi puteți prepara simultan meniuri întregi, fără ca gusturile să se transmită între feluri. Introduceți întâi felul de mâncare care necesită cel mai lung timp de preparare, iar apoi introduceți celelalte alimente, fiecare la momentul potrivit. În acest fel, toate preparatele vor fi gata în același timp.

La prepararea meniurilor, timpul total de preparare va fi mai lung, deoarece la fiecare deschidere a ușii aparatului va ieși abur și trebuie încins din nou.

## Legume

Puneți legumele în recipientul de preparare perforat și introduceți-l la nivelul 3. Introduceți dedesubt recipientul de preparare neperforat, la nivelul 1. Lichidul care picură va fi colectat.

Alimentul	Mărimea bucății	Accesorii	Modul de funcționare	Temperatura °C	Timpul de preparare în min.
Anghinare	întreagă	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	30 - 35
Conopidă	întreagă	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	30 - 40
Conopidă	bucăți	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	10 - 15
Broccoli	bucăți	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	8 - 10
Mazăre	-	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	5 - 10
Fenicul	felii	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	10 - 14
Flan de legume	-	formă pentru baie de aburi 1,5 l + recipient de preparare perforat la nivelul 2	preparare cu aburi	100	50 - 70

\* preîncălziți aparatul

<b>Alimentul</b>	<b>Mărimea bucății</b>	<b>Accesorii</b>	<b>Modul de funcționare</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Timpul de preparare în min.</b>
Fasole verde	-	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	20 - 25
Morcovi	felii	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	10 - 20
Gulie	felii	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	15 - 20
Praz	felii	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	4 - 6
Sfeclă*	fâșii	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	8 - 10
Asparagus, verde*	întreg	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	7 - 12
Asparagus, alb*	întreg	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	10 - 15
Spanac*	-	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	2 - 3
Broccoli Romanesco	bucăți	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	8 - 10
Varză de Bruxelles	bucăți	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	20 - 30
Sfeclă roșie	întreagă	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	40 - 50
Varză roșie/varză vânătă	în franjuri	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	30 - 35
Varză albă/Varză	în franjuri	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	25 - 35
Dovlecei	felii	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	2 - 3
Mazăre păstăi	-	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	8 - 12

\* preîncălziți aparatul

## Garnituri și leguminoase

Adăugați apă resp. lichid în proporția indicată.  
Exemplu: 1 : 1,5 = la fiecare 100 g orez, adăugați 150 ml lichid.

Nivelul la care introduceți recipientul de preparare neperforat poate fi ales după cum doriți.

Alimentul	Proporție/ Recomandări	Accesorii/Nivel	Modul de funcționare	Tempera- tura °C	Timpul de preparare în minute
Cartofi fierți în coajă	dimensiune medie	perforat (nivel 3) + neperforat (nivel 1)	preparare cu aburi	100	35 - 45
Cartofi natur	în sferturi	perforat (nivel 3) + neperforat (nivel 1)	preparare cu aburi	100	20 - 25
Orez nedecorticat	1 : 1,5	neperforat	preparare cu aburi	100	30 - 40
Orez cu bob lung	1 : 1,5	neperforat	preparare cu aburi	100	20 - 30
Orez aromat de munte	1 : 1,5	neperforat	preparare cu aburi	100	20 - 30
Orez pre-fiert	1 : 1,5	neperforat	preparare cu aburi	100	15 - 20
Linte	1 : 2	neperforat	preparare cu aburi	100	30 - 45
Fasole boabe albă, înmuiată	1 : 2	neperforat	preparare cu aburi	100	65 - 75
Couscous	1 : 1	neperforat	preparare cu aburi	100	6 - 10
Cereale verzi, sfărâmate	1 : 2,5	neperforat	preparare cu aburi	100	15 - 20
Mei, întreg	1 : 2,5	neperforat	preparare cu aburi	100	25 - 35
Grâu, întreg	1 : 1	neperforat	preparare cu aburi	100	60 - 70
Găluște	-	perforat (nivel 3) + neperforat (nivel 1)	preparare cu aburi	95	20 - 25

## Carne, pasăre, pește

Introduceți recipientul de preparare perforat la nivelul 3 și pe cel neperforat la nivelul 1.

Lăsați friptura încă 10 minute în cuptorul cu abur oprit și închis, după ce este gata. Astfel carnea rămâne mai suculentă.

### Carne de pasăre

Alimentul	Cantitate/ Greutate	Accesorii	Nivelul	Modul de funcționare	Tempera- tura °C	Timpul de preparare în minute
Piept de pui	fiecare de 0,15 kg	neperforat	2	preparare cu aburi	100	15 - 25
Piept de rață*	fiecare de 0,35 kg	neperforat	2	preparare cu aburi	100	12 - 18

\* sotați în prealabil și împachetați în folie

### Carne de vită

Alimentul	Cantitate/ Greutate	Accesorii	Nivelul	Modul de funcționare	Tempera- tura °C	Timpul de preparare în minute
Friptură de vită subțire, mediu*	1 kg	neperforat	2	preparare cu aburi	100	25 - 35
Friptură de vită groasă, mediu*	1 kg	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	100	30 - 40

\* sotați în prealabil și împachetați în folie

## Carne de porc

Alimentul	Cantitate/ Greutate	Accesorii	Nivelul	Modul de funcționare	Tempera- tura °C	Timpul de preparare în min.
File de porc*	0,5 kg	neperforat	2	preparare cu aburi	100	10 - 12
Mușchi de porc*	grosime aprox. 3 cm	neperforat	2	preparare cu aburi	100	10 - 12
Cotlet de porc afumat, costițe	felii	neperforat	2	preparare cu aburi	100	15 - 20

\* sotați în prealabil și împachetați în folie

## Cârnați

Alimentul	Cantitate/ Greutate	Accesorii	Nivelul	Modul de funcționare	Tempera- tura °C	Timpul de preparare în minute
Cârnăciori vienezi	-	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	80 - 85	12 - 18
Cârnați albi	-	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	80 - 85	15 - 20

## Pește

Alimentul	Cantitate/ Greutate	Accesorii	Nivelul	Modul de funcționare	Tempera- tura °C	Timpul de preparare în minute
Doradă, întregă	fiecare de 0,3 kg	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	80 - 90	15 - 25
File de doradă	fiecare de 0,15 kg	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	80 - 90	10 - 20

<b>Alimentul</b>	<b>Cantitate/ Greutate</b>	<b>Accesorii</b>	<b>Nivelul</b>	<b>Modul de funcționare</b>	<b>Tempera- tura °C</b>	<b>Timpul de preparare în minute</b>
Pate de pește	formă pentru baie de aburi 1,5 l	neperforat	2	preparare cu aburi	70 - 80	40 - 80
Păstrăv, întreg	fiecare de 0,2 kg	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	80 - 90	12 - 15
File de cod	fiecare de 0,15 kg	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	80 - 90	10 - 14
File de somon	fiecare de 0,15 kg	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	100	8 - 10
Scoici	1,5 kg	neperforat	2	preparare cu aburi	100	10 - 15
File de biban	fiecare de 0,15 kg	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	80 - 90	10 - 20
Rulouri de șalău, umplute		perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	80 - 90	10 - 20

## Adaosuri în supe

<b>Alimentul</b>	<b>Accesorii</b>	<b>Nivelul</b>	<b>Modul de funcționare</b>	<b>Tempera- tura °C</b>	<b>Timpul de preparare în minute</b>
Supă royale	neperforat	2	preparare cu aburi	90	15 - 20
Găluște de griș	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	90 - 95	7 - 10

## Desert, compot

### Compot

Cântăriți fructele, adăugați apă, aprox. 1/3 din cantitatea de fructe și, după gust, zahăr și arome.

### Orez cu lapte

Cântăriți orezul și adăugați o cantitate de 2,5 ori mai mare de lapte. Umpleți vasul cu orez și lapte până la o înălțime de max. 2,5 cm. După preparare, amestecați. Restul de lapte va fi absorbit repede.

### Iaurt

Încălziți laptele pe plită la 90 °C. Apoi lăsați-l să se răcească la 40 °C. În cazul laptelui UHT nu este necesară încălzirea.

Pentru fiecare 100 ml de lapte, adăugați una până la două linguri de iaurt și amestecați sau adăugați în lapte cantitatea corespunzătoare de fermenți pentru iaurt. Puneți amestecul în borcane curate și închideți-le.

După preparare, lăsați borcanele la răcit în frigider.

Alimentul	Accesorii	Modul de funcționare	Temperatura °C	Timpul de preparare în minute
Pateuri umplute	recipient de preparare neperforat	preparare cu aburi	100	20 - 25
Crème caramell	forme mici + recipient de preparare perforat	preparare cu aburi	90 - 95	15 - 20
Orez cu lapte*	recipient de preparare neperforat	preparare cu aburi	100	25 - 35
Iaurt*	borcane + recipient de preparare perforat	preparare cu aburi	40	300 - 360
Compot de mere	recipient de preparare neperforat	preparare cu aburi	100	10 - 15
Compot de pere	recipient de preparare neperforat	preparare cu aburi	100	10 - 15

\* Puteți utiliza și programul adecvat (vezi capitolul: Automatica programelor).

<b>Alimentul</b>	<b>Accesorii</b>	<b>Modul de funcționare</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Timpul de preparare în minute</b>
Compot de cireșe	recipient de preparare neperforat	preparare cu aburi	100	10 - 15
Compot de rubarbă	recipient de preparare neperforat	preparare cu aburi	100	10 - 15
Compot de prune	recipient de preparare neperforat	preparare cu aburi	100	15 - 20

\* Puteți utiliza și programul adecvat (vezi capitolul: Automatica programelor).

## Regenerarea alimentelor

La regenerare, preparatele vor fi reîncălzite într-un mod protectiv. Ele arată și au gust ca și cum ar fi fost preparate proaspăt.

<b>Alimentul</b>	<b>Accesorii</b>	<b>Nivelul</b>	<b>Modul de funcționare</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Timpul de preparare în min.</b>
Legume	recipient de preparare neperforat	3	regenerare	100	12 - 15
Fidea, cartofi, orez	recipient de preparare neperforat	3	regenerare	100	5 - 10

## Decongelare

Congelați alimentele pe cât posibil în pachete plate și porționate, la -18 °C. Nu congelați cantități prea mari. Produsele decongelate nu mai pot fi păstrate mult și se strică mai repede decât produsele proaspete.

Decongelați preparatele în punga de congelare, pe o farfurie sau în recipientul de preparare perforat. Introduceți întotdeauna recipientul de preparare neperforat dedesubt. Astfel alimentele nu rămân în lichidul rezultat la decongelare și spațiul de coacere rămâne mai curat.

Utilizați modul de funcționare decongelare.

Dacă este necesar, porționați alimentele pe parcurs resp. scoateți din aparat bucățile care s-au dezghețat deja.

După decongelare, mai lăsați alimentele să stea încă 5 - 15 minute, pentru egalizarea temperaturii.



Risc pentru sănătate!

La decongelarea produselor animale, trebuie neapărat să înlăturați lichidul rezultat în urma decongelării. El nu are voie să intre în contact cu alte alimente. Se pot transmite germeni.

După decongelare, puneți cuptorul să funcționeze timp de 15 minute cu modul de funcționare preparare cu aburi la 100 °C.

### **Decongelarea cărnii**

Decongelați bucățile de carne care urmează a fi preparate pane atât, încât condimentele și pesmetul să adere.

### **Decongelarea păsărilor**

Scoateți din ambalaj înainte de decongelare.

Îndepărtați neapărat lichidul format prin decongelare.

<b>Alimentul</b>	<b>Cantitate/ Greutate</b>	<b>Accesorii</b>	<b>Nivelul</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Timpul de preparare în minute</b>
Pui	1 kg	perforat + neperforat	3 1	45 - 50	60 - 70
Pulpe de pui	0,4 kg	perforat + neperforat	3 1	45 - 50	30 - 35
Legume congelate în bloc (de ex. spanac)	0,4 kg	perforat + neperforat	3 1	45 - 50	20 - 30
Fructe cu boabe	0,3 kg	perforat + neperforat	3 1	45 - 50	5 - 8
File de pește	0,4 kg	perforat + neperforat	3 1	45 - 50	15 - 20
Gulaș		perforat + neperforat	3 1	45 - 50	40 - 50
Friptură de vită		perforat + neperforat	3 1	45 - 50	70 - 80

## Dospirea aluatului

Cu modul de funcționare Dospire, aluatul crește vizibil mai rapid decât la temperatura camerei.

Puteți să alegeți după cum doriți nivelul pentru grătar sau să așezați grătarul cu atenție pe baza spațiului de coacere.

Atenție: Nu zgâriați baza spațiului de coacere!

Așezați castronul cu aluat pe grătar. Nu acoperiți aluatul.

Alimentul	Cantitatea	Vesela	Temperatura °C	Timpul de preparare în minute
Aluat dospit	1 kg	castron + grătar	40	20 - 30
Aluat fermentat	1 kg	castron + grătar	40	20 - 30

## Deshidratare

Puneți fructele cu zahăr într-un castron înainte de deshidratare. Lăsați-le să stea cel puțin o oră, pentru a lăsa suc.

Umpleți recipientul de preparare perforat cu fructe și introduceți-l pe nivelul 3. Introduceți recipientul de preparare neperforat pe nivelul 1 pentru colectarea sucului.

La sfârșit puneți fructele într-un prosop și presați-le pentru a scoate restul de suc.

Alimentul	Accesorii	Nivelul	Modul de funcționare	Temperatura °C	Timpul de preparare în minute
Zmeură	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	100	30 - 45
Coacăze	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	100	40 - 50

## Fierbere

Fierbeți alimentele pe cât posibil proaspete. O depozitare îndelungată reduce conținutul în vitamine, iar alimentele fermentează mai repede.

Nu utilizați decât fructe și legume impecabile.

Verificați borcanele de conserve, garniturile inelare de cauciuc, clemele și arcurile.

Curățați temeinic garniturile inelare de cauciuc și borcanele cu apă fierbinte. Pentru curățarea borcanelor este adecvat și programul "Dezinfectarea flacoanelor".

Puneți borcanele în recipientul de preparare perforat. Nu este permis ca acestea să se atingă.

După timpul indicat, deschideți ușa spațiului de coacere.

Scoateți borcanele de conserve din aparat numai când acestea s-au răcit complet.

<b>Alimentul</b>	<b>Accesorii</b>	<b>Nivelul</b>	<b>Modul de funcționare</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Timpul de preparare în minute</b>
Legume	borcane de 1 litru	2	preparare cu aburi	100	30 - 120
Drupe	borcane de 1 litru	2	preparare cu aburi	100	25 - 30
Fructe cu sâmburi	borcane de 1 litru	2	preparare cu aburi	100	25 - 30

## Produse congelate

Respectați indicațiile de pe ambalaj ale fabricantului.

Timpii de preparare indicați sunt valabili pentru introducerea în spațiul de coacere rece.

<b>Alimentul</b>	<b>Accesorii</b>	<b>Nivelul</b>	<b>Modul de funcționare</b>	<b>Temperatura °C</b>	<b>Timpul de preparare în min.</b>
Paste făinoase semipreparate*	recipient de preparare neperforat	2	preparare cu aburi	100	5 - 10
Păstrăv	recipient de preparare perforat + neperforat	3 + 1	preparare cu aburi	80 - 100	20 - 25
File de somon	recipient de preparare perforat + neperforat	3 + 1	preparare cu aburi	80 - 100	20 - 25
Broccoli	recipient de preparare perforat + neperforat	3 + 1	preparare cu aburi	100	4 - 6
Conopidă	recipient de preparare perforat + neperforat	3 + 1	preparare cu aburi	100	5 - 8
Fasole	recipient de preparare perforat + neperforat	3 + 1	preparare cu aburi	100	4 - 6
Mazăre	recipient de preparare perforat + neperforat	3 + 1	preparare cu aburi	100	4 - 6
Morcovi	recipient de preparare perforat + neperforat	3 + 1	preparare cu aburi	100	3 - 5
Legume amestecate	recipient de preparare perforat + neperforat	3 + 1	preparare cu aburi	100	4 - 8
Varză de Bruxelles	recipient de preparare perforat + neperforat	3 + 1	preparare cu aburi	100	5 - 10

\* adăugați puțin lichid









