



**Piekarnik parowy HBC26D553.**



**BOSCH**

[pl] Instrukcja obsługi



<b>Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b> .....	<b>3</b>	<b>Konserwacja i czyszczenie</b> .....	<b>16</b>
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	3	Środki czyszczące .....	17
Przyczyny uszkodzeń .....	4	Funkcja pomocy w czyszczeniu.....	17
<b>Nowe urządzenie</b> .....	<b>4</b>	Odkamienianie .....	18
Pulpit obsługi .....	4	Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek urządzenia.....	19
Rodzaje grzania .....	5	Czyszczenie szyb w drzwiczkach .....	19
Komora piekarnika .....	5	Czyszczenie prowadnic .....	20
Wyposażenie.....	5	<b>Usterka, co robić?</b> .....	<b>20</b>
Automatyczna kalibracja .....	6	Wymiana żarówki w komorze gotowania.....	22
<b>Przed pierwszym użyciem</b> .....	<b>6</b>	Wymiana uszczelki drzwiczek .....	22
Ustawianie godziny i języka .....	6	<b>Serwis</b> .....	<b>22</b>
Ustawianie zakresu twardości wody .....	6	Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD-Nr).....	22
Pierwsze uruchomienie.....	7	<b>Ochrona środowiska</b> .....	<b>23</b>
Wstępne czyszczenie wyposażenia.....	7	Ekologiczna utylizacja.....	23
<b>Obsługa urządzenia</b> .....	<b>7</b>	Wskazówki dotyczące oszczędzania energii.....	23
Napełnianie zbiornika na wodę.....	7	<b>Tabele i porady</b> .....	<b>23</b>
Włączanie urządzenia .....	7	Wyposażenie .....	23
Wyłączanie urządzenia .....	8	Naczynia .....	23
Po każdym użyciu .....	8	Czas gotowania i ilość produktów .....	23
Proponowane ustawienia .....	8	Równomierne rozłożenie produktów.....	23
<b>Funkcje zegara</b> .....	<b>9</b>	Produkty wrażliwe na działanie ciśnienia.....	23
Nastawianie minutnika .....	9	Gotowanie całego menu .....	23
Nastawianie czasu trwania.....	9	Warzywa .....	23
Przesunięcie czasu zakończenia .....	9	Dodatki i warzywa strączkowe .....	24
Ustawianie godziny.....	10	Drób i mięso .....	25
<b>Programy automatyczne</b> .....	<b>10</b>	Ryba .....	26
Ustawianie programu .....	10	Dodatki do zup, inne.....	26
Wskazówki dotyczące programów .....	11	Desery, owoce prażone.....	26
Tabele programów.....	11	Odgrzewanie potraw .....	27
<b>Pamięć</b> .....	<b>15</b>	Rozmrażanie .....	27
Zapisanie w pamięci .....	15	Wyrastanie ciasta.....	27
Włączanie pamięci.....	15	Odsączanie soku .....	27
<b>Zabezpieczenie przed dziećmi</b> .....	<b>15</b>	Wekowanie.....	28
Włączenie zabezpieczenia przed dziećmi.....	15	Produkty mrożone .....	28
Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi .....	15		
<b>Ustawienia podstawowe</b> .....	<b>15</b>		

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) oraz w sklepie internetowym: [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować. W przypadku przekazania urządzenia innej osobie należy dołączyć dokumentację.

### Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie 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.
- Nigdy nie zezwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

### Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiczkami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.

### Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory piekarnika ani elementów grzejnych. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

### Niebezpieczeństwo pożaru!

Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze piekarnika.

### Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika. Powstaje gorąca para wodna.

### Niebezpieczeństwo zwarcia!

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

### Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

### Niebezpieczeństwo poparzenia!

Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

### Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

### Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Skontaktować się z serwisem.

## Przyczyny uszkodzeń

### Uwaga!

- Bezpośrednio na dnie komory gotowania nie wolno niczego ustawiać. Nie wolno wykladać 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 w perforowanych pojemnikach do gotowania lub na ruszcie.
- Folia aluminiowa w komorze piekarnika nie może stykać się z szybą w drzwiczkach. Może to spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.
- 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.
- W przypadku gotowania na parze w perforowanym pojemniku zawsze należy wsuwać pod spód blachę do pieczenia lub nieperforowany pojemnik do gotowania. Umożliwia to wyłapywanie powstających skroplin.
- Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika. Mogą one spowodować korozję w komorze.
- 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.
- Niczego stawiać na otwarte drzwiczki urządzenia. Może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Ciężar urządzenia przekracza wytrzymałość uchwytu, który może się urwać.
- Komora 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 na temat:

- pulpitu obsługi
- rodzajów grzania

- komory gotowania
- wyposażenia
- automatycznej kalibracji

## Pulpit obsługi



Element obsługi		Zastosowanie
Włącznik główny	ⓘ	Włączanie i wyłączanie urządzenia
Przyciski menu	🍲	Wybór rodzaju grzania
	🕒	Wybór programu (patrz rozdział: Programy automatyczne)
	🧼	Wybór funkcji pomocy w czyszczeniu i programu odkamieniania (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
Przyciski funkcyjne	📌	Zapisywanie ustawień w pamięci i wywoływanie ich (patrz rozdział: Pamięć)
	💡	Włączanie i wyłączanie oświetlenia
	ℹ️	Włączone urządzenie: wywoływanie aktualnych informacji Wyłączone urządzenie: wybór ustawień podstawowych (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe)
	🕒	Wybór funkcji zegara (patrz rozdział: Funkcje zegara)
	🔒	Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi (patrz rozdział: Zabezpieczenie przed dziećmi)
Przycisk start/przerwa	▶️⏸️	Krótkie naciśnięcie: włączanie i przerywanie (pauza) trybu gotowania Długie naciśnięcie: zakończenie trybu gotowania

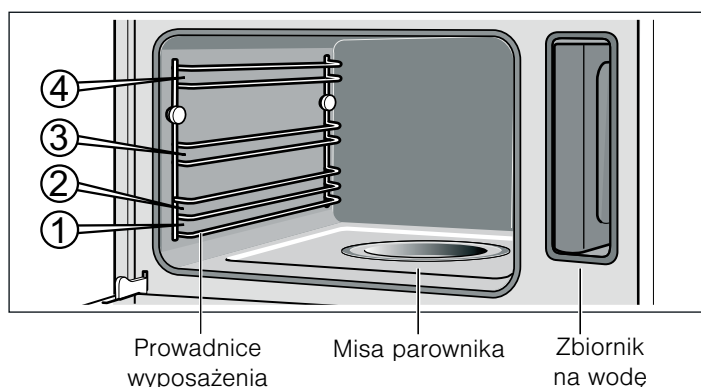
## Rodzaje grzania

Za pomocą przycisku 🍲 można nastawić urządzenie w zależności od zastosowań.

Rodzaj grzania		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

## Komora piekarnika

Wypożyczenie można wsunąć do komory piekarnika na cztery wysokości. Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry.



### Uwaga!

- 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 w perforowanych pojemnikach do gotowania lub na ruszcie.
- Nie umieszczać wypożyczenia pomiędzy wysokościami wsunięcia, ponieważ może się przechylić.

## Wypożyczenie

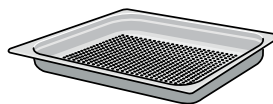
Należy używać wyłącznie wypożyczenia dołączonego do urządzenia lub nabytego w punkcie serwisowym. Wypożyczenie jest specjalnie dopasowane do urządzenia.

Urządzenie wyposażone jest w:



### Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN 2/3, 40 mm głębokości

do wychwytywania skroplin podczas gotowania na parze oraz do gotowania ryżu, warzyw strączkowych i 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, formy do zapiekanek i puddingów

Dodatkowe wyposażenie można nabyć w sklepach specjalistycznych:

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

## Automatyczna kalibracja

Temperatura wrzenia wody zależy od ciśnienia powietrza. Podczas kalibracji urządzenie dopasowuje się do ciśnienia występującego w miejscu ustawienia urządzenia. Odbywa się to automatycznie podczas pierwszego uruchomienia urządzenia (patrz rozdział: Pierwsze uruchomienie). Wówczas powstaje więcej pary niż zwykle i jest to normalny objaw.

Ważne, aby urządzenie działało bez przerwy przez 20 minut w temperaturze 100 °C. W tym czasie nie otwierać drzwiczek urządzenia.

Jeśli automatyczna kalibracja urządzenia nie powiedzie się (np. z powodu otwarcia drzwiczek urządzenia), należy przeprowadzić ją ponownie przy następnym włączeniu trybu gotowania.

### Po przestawieniu urządzenia w inne miejsce

Aby urządzenie przystosowało się automatycznie do nowego miejsca ustawienia, należy przywrócić ustawienia fabryczne (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe) i powtórzyć czynności związane z pierwszym uruchomieniem (patrz rozdział: Pierwsze uruchomienie).

### Po przerwie w zasilaniu

Urządzenie zapisuje ustawienia wprowadzone podczas kalibracji również w przypadku przerwy w zasilaniu lub odłączenia urządzenia od sieci. Ponowna kalibracja nie jest konieczna.

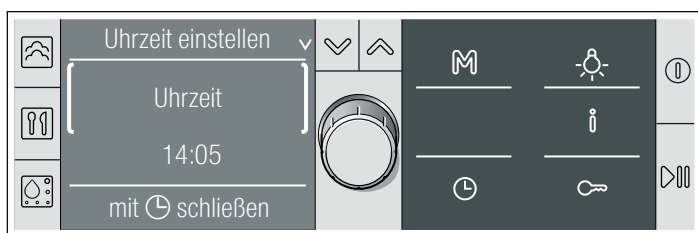
## Przed pierwszym użyciem

Niniejszy rozdział zawiera informacje dotyczące czynności, które należy wykonać przed pierwszym użyciem urządzenia:

- ustawianie godziny i języka
- ustawić zakresu twardości wody
- pierwsze uruchomienie
- wstępne czyszczenie wyposażenia

### Ustawianie godziny i języka

Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej na wyświetlaczu pojawia się "Nastawianie zegara". Należy ustawić godzinę i w razie potrzeby język wyświetlacza.



1. Za pomocą przycisku przejść do nastawionej wstępnie 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 przejść do "deutsch" (niemiecki).
6. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić 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 "średni". Jeśli woda jest bardziej twarda lub bardziej miękka, należy tę wartość zmienić.

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

Jeśli woda zawiera dużo wapnia, zalecamy używać wody zmiękczonej.

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

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


1. W razie potrzeby nacisnąć przycisk , aby wyłączyć urządzenie.
2. Przytrzymać przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Wybór języka".
3. Obracać przełącznik obrotowy, aż pojawi się "Zakres twardości wody".
4. Nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu zaznaczone jest "2-średnia".
5. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić zakres twardości wody. Możliwe wartości:


Zmięczona	-
1-miękka	I
2-średnia	II
3-twarda	III
4-bardzo twarda	IV

6. Nacisnąć przycisk , aby opuścić ustawienia podstawowe. Zmiana została zapisana.

## Pierwsze uruchomienie


Przed pierwszym użyciem należy nagrzać puste urządzenie, włączając na 20 minut rodzaj grzania "Gotowanie na parze" i ustawiając temperaturę na 100 °C. W tym czasie nie otwierać drzwiczek urządzenia. Urządzenie zostanie automatycznie skalibrowane (patrz rozdział: Automatyczna kalibracja).

1. Nacisnąć przycisk , aby włączyć urządzenie.  
Po upływie ok. 4 sekund pojawia się rodzaj grzania "Gotowanie na parze".
2. Napełnić i wsunąć zbiornik na wodę (patrz rozdział: Napełnić zbiornik na wodę).  
Przed pierwszym użyciem należy zwilżyć uszczelkę pokrywki zbiornika.

3. Nacisnąć przycisk .

Urządzenie nagrzewa się do 100 °C. Odliczanie 20 minut rozpocznie się dopiero, gdy osiągnięta zostanie nastawiona temperatura. W tym czasie nie otwierać drzwiczek urządzenia.

Tryb gotowania wyłączy się automatycznie i rozlegnie się sygnał.

4. Nacisnąć przycisk , aby wyłączyć urządzenie.  
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:

- sposobu napełniania zbiornika na wodę
- włączania i wyłączania urządzenia
- tego, o czym należy pamiętać po każdym użytkowaniu urządzenia
- możliwości korzystania z proponowanych wartości ustawień

### Napełnianie zbiornika na wodę

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

#### Uwaga!

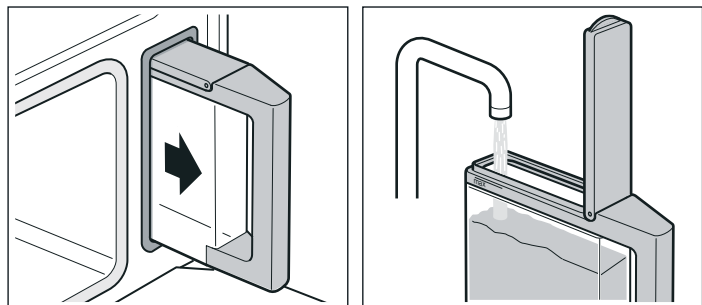
Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania niewłaściwej wody

- Należy używać wyłącznie świeżej wody z kranu, wody zmiękczonej lub mineralnej niegazowanej.
- Jeśli woda z kranu zawiera dużo wapnia, zalecamy używanie wody zmiękczonej.
- Nie stosować wody destylowanej, wody o dużej zawartości chloru (> 40 mg/l) ani innych płynów niż woda.

Informacje na temat wody z kranu można uzyskać w przedsiębiorstwie wodociągowym. Twardość wody można sprawdzić przy pomocy załączonych pasków testowych.



Przed każdym użyciem urządzenia napełnić zbiornik wodą:

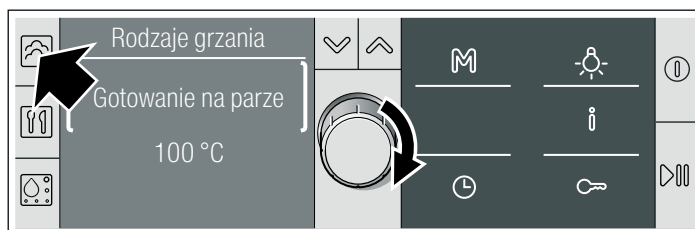
1. Otworzyć drzwiczki urządzenia i wyjąć zbiornik na wodę.
2. Napełnić zbiornik zimną wodą do oznaczenia "max".




3. Pokrywkę zbiornika zamknąć do zatrzaśnięcia.
4. Wsunąć zbiornik, aż zaskoczy na swoje miejsce.




### Włączanie urządzenia

1. Nacisnąć przycisk , aby włączyć urządzenie.  
Na wyświetlaczu pojawia się na ok. 4 sekundy opis przycisków. Następnie na wyświetlaczu automatycznie pojawia się menu "Rodzaje grzania".  
Ewentualnie nacisnąć przycisk , aby od razu przejść do menu "Rodzaje grzania".
2. Ustawić żądany rodzaj grzania za pomocą przełącznika obrotowego.



3. Nacisnąć przycisk .
4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną temperaturę.

Rodzaj grzania	Zakres temperatury
Gotowanie na parze	35 - 100 °C
Odgrzewanie	80-100 °C
Wyrastanie ciasta	35-50 °C
Rozmrażanie	35-60 °C

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 włączyć tryb gotowania.  
Urządzenie grzeje.  
W przypadku gotowania na parze czas trwania jest odliczany dopiero po upływie czasu nagrzewania.

## Komunikat “Napełnić zbiornik na wodę?”

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

Jeśli wody w zbiorniku wystarczy na czas gotowania, można włączyć tryb gotowania. Jeśli ilość wody nie jest wystarczająca, należy napełnić zbiornik wodą do poziomu “max”, ponownie go wsunąć i włączyć tryb gotowania.



## Aktualna temperatura

Nacisnąć przyciski.



Aktualna temperatura pojawia się na 3 sekundy na wyświetlaczu.


## Zmiana temperatury

W każdej chwili można zmienić temperaturę.

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


## Przerwa

Nacisnąć krótko przycisk , aby przerwać tryb gotowania (pauza). Wentylator może pracować w dalszym ciągu. W celu uruchomienia urządzenia nacisnąć przycisk .

Jeśli podczas trybu gotowania drzwiczki zostaną otworzone, praca urządzenia zostanie przerwana. W celu uruchomienia urządzenia należy zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk . W przypadku zmiany ustawienia podstawowego “Kontynuacja po zamknięciu drzwiczek” na “Automatycznie”, nie ma potrzeby ponownego włączania urządzenia (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe).

## Komunikat “Napełnić zbiornik na wodę?”


Jeśli zbiornik na wodę jest pusty, rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat “Napełnić zbiornik na wodę”. Tryb gotowania zostanie przerwany.

1. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Uchodzi przez nie gorąca para!
2. Wyjąć zbiornik na wodę, napełnić do oznaczenia “max” i ponownie wsunąć na miejsce.
3. Nacisnąć przycisk .

## Wyłączanie urządzenia

### Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiczkami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.

Nacisnąć długo przycisk , aby zakończyć tryb pracy. Po upływie nastawionego czasu trwania tryb gotowania zostanie automatycznie zakończony. Rozbrzmiewa sygnał.

Nacisnąć przycisk , aby wyłączyć urządzenie.

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

## Po każdym użyciu

### Opróżnianie zbiornika na wodę

1. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Uchodzi przez nie gorąca para!
2. Wyjąć i opróżnić zbiornik na wodę.
3. Wytrzeć do sucha uszczelkę pokrywki zbiornika oraz otwór wlewowy urządzenia.

## Uwaga!

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

## Osuszanie komory gotowania

### Niebezpieczeństwo poparzenia!

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





1. Drzwiczki urządzenia pozostawić uchylone, aż urządzenie ostygnie.
2. Komorę gotowania i misę parownika przetrzeć dołączoną gąbką i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
3. Gdy tylko urządzenie ostygnie, należy usunąć zanieczyszczenia z komory gotowania.
4. 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 drobiu, mięsa i ryb, a także produktów gotowych znajdują się liczne potrawy z proponowanymi przez nas ustawieniami.

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

1. Nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu pojawia się “Gotowanie na parze 100 °C”.
2. Przełącznik obrotowy obrócić w lewo na “Proponowane ustawienia”. Na wyświetlaczu 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 oraz czas trwania, ale nie rodzaj grzania.
4. Nacisnąć przycisk . Włącza się tryb gotowania. 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 przyciski.



# Funkcje zegara

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

Gdy urządzenie jest wyłączone:

- Nastawianie minutnika
- Ustawianie godziny

Gdy urządzenie jest włączone:

- Nastawianie minutnika
- Nastawianie czasu trwania
- Przesunięcie czasu zakończenia

## Ustawianie funkcji zegara - krótkie objaśnienie

1. Nacisnąć przycisk .
2. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądaną funkcję zegara.
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.

## 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 odliczany 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.

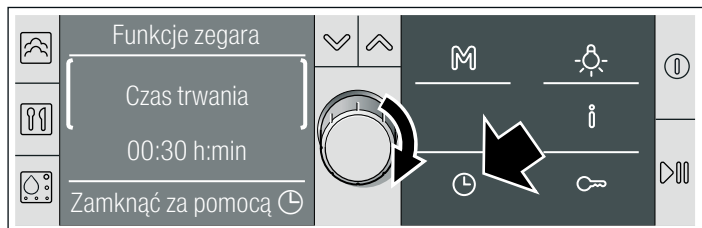
## Nastawianie czasu trwania

Czas trwania służy do ustawiania czasu gotowania potrawy. Po upływie nastawionego czasu trwania tryb gotowania zostanie automatycznie zakończony. Urządzenie przestaje grzać.

Przykład na rysunku: czas trwania nastawiony na 45 minut.

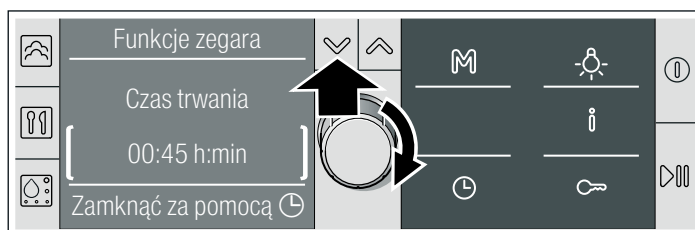
Założenie: rodzaj grzania i temperatura są ustawione.

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



3. Za pomocą przycisku przejść do właściwego wiersza.

4. Nastawić czas trwania za pomocą przełącznika obrotowego.



5. Za pomocą przycisku zamknąć menu funkcji zegara.

6. Nacisnąć przycisk .

Urządzenie grzeje. Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.

W przypadku gotowania na parze czas trwania jest odliczany dopiero po upływie czasu nagrzewania.

### Zmiana nastawionego 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 nastawiony czas trwania

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

## Przesunięcie czasu zakończenia

Czas, o którym potrawa ma być gotowa, można zmienić. Urządzenie włącza się automatycznie i wyłącza o żądanej porze. Można np. rano wstawić potrawę do komory piekarnika 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 przypadku gotowania na parze czas trwania jest odliczany dopiero po upływie czasu nagrzewania. Nastawiony czas zakończenia ulega wydłużeniu o czas nagrzewania.

Przykład na rysunku:

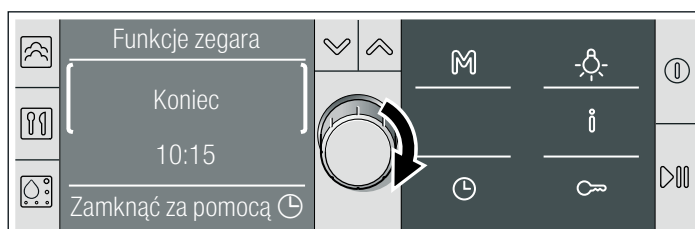
Jest godzina 9:30, gotowanie trwa 45 minut, a potrawa powinna być gotowa na godzinę 12:45.

Założenie:

Nastawiony tryb gotowania nie został włączony. Czas trwania jest nastawiony. Menu funkcji zegara jest otwarte.

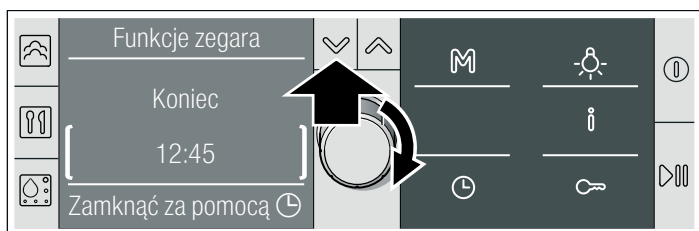
1. Za pomocą przełącznika obrotowego przejść do funkcji "Koniec".

Wyświetlony zostanie czas, w którym zakończy się praca urządzenia.



2. Nacisnąć przycisk .

- Przyciskiem obrotowym przesunąć czas zakończenia na później.



- Za pomocą przycisku zamknąć menu funkcji zegara.
- Zatwierdzić za pomocą przycisku .

Ustawienie zostało zapisane. Urządzenie jest ustawione na tryb czuwania . Na wyświetlaczu pojawia się czas zakończenia. Tryb gotowania włącza się w odpowiednim momencie. Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu.

### 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 , za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas zakończenia. Za pomocą przycisku zamknąć menu funkcji zegara.

### Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Urządzenie przestaje grać. Na wyświetlaczu pojawia się 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. Ustawiony czas trwania zostaje natychmiast wykasowany.

### Ustawianie godziny

Podczas ustawiania godziny urządzenie musi być wyłączone.

Przykład: zmiana czasu z letniego na zimowy.

- W razie potrzeby nacisnąć przycisk , aby wyłączyć urządzenie.
- Nacisnąć przycisk .
- Za pomocą przełącznika obrotowego przejść do ustawień godziny.
- Nacisnąć przycisk i za pomocą przełącznika obrotowego zmienić godzinę.
- Za pomocą przycisku zamknąć menu funkcji zegara.

### Po przerwie w zasilaniu

Po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Godzina". Nacisnąć przycisk i za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualną godzinę. Za pomocą przycisku zamknąć menu funkcji zegara. Godzina została zapisana.

### Wyłączanie wyświetlania godziny

Gdy urządzenie jest wyłączone, na wyświetlaczu pojawia się aktualna godzina. Wyświetlanie godziny można wyłączyć (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe).

## Programy automatyczne

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

Niniejszy rozdział zawiera:

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

### Ustawianie programu

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

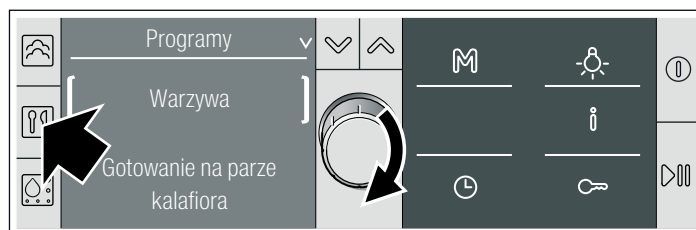
Przykład na rysunku: gotowanie na parze 500 g świeżej pierśi kurczaka.

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

### Wybór grupy programów

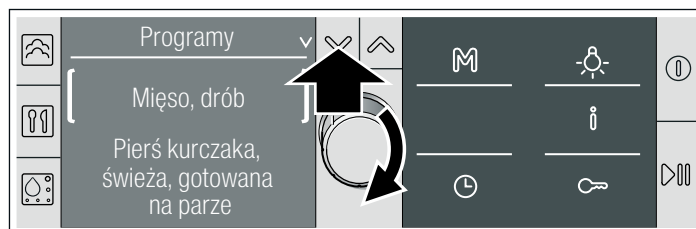
- Nacisnąć przycisk , aby włączyć urządzenie.
  - Nacisnąć przycisk .
- Na wyświetlaczu pojawia się wskazanie "Program", pierwsza grupa programów "Warzywa" jest zaznaczona.

- Obracać przełącznik obrotowy, aż pojawi się żądana grupa programów.



### Wybór programu

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

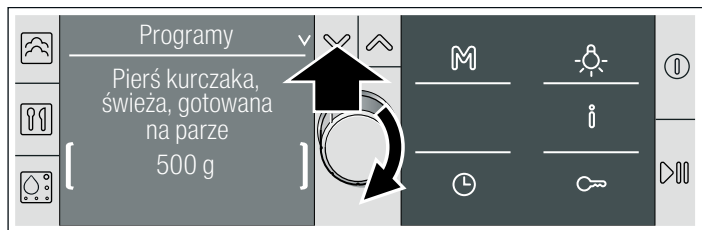


## Wprowadzanie wagi

### 6. Nacisnąć przycisk ✓.

Proponowana waga jest zaznaczona.

### 7. Obrócić przełącznik obrotowy, aby ustawić wagę potrawy.



## Indywidualne dopasowanie rezultatu gotowania

### 8. Nacisnąć przycisk ✓.

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

### 9. 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).

### 10. Nacisnąć przycisk ▷00, aby uruchomić program.

Czas trwania programu odliczany jest na wyświetlaczu.

## przesunięcie czasu zakończenia

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

## Przerwanie programu

Nacisnąć przycisk ⓘ, aby przerwać program i wyłączyć urządzenie.

## Tabele programów

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących programów.

### Warzywa

Warzywa przyprawiać dopiero po ugotowaniu.

Program	Uwagi	Wyposażenie	Wyso-kość
Gotowanie na parze kalafiora / różyczki*	Różyczki jednakowej wielkości	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Gotowanie na parze kalafiora / kalafior, cały*	-	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Różyczki brokuła, gotowanie na parze*	Różyczki jednakowej wielkości	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Gotowanie na parze zielonej fasolki*	-	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Marchew w plastrach, gotowanie na parze*	Plastry o grubości ok. 3 mm	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Kalarepa w plastrach, gotowanie na parze*	Plastry o grubości ok. 3 mm	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1

\* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

## Zakończenie programu

Rozbrzmiewa sygnał. Tryb gotowania zostanie wyłączony. Nacisnąć przycisk ⓘ, aby wyłączyć urządzenie.

## ⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiczkami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.

## 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 ona powstające skropliny.

### Ilość/Waga

Potrawy wkładać do naczyń 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.

Program	Uwagi	Wyposażenie	Wyso-kość
Brukselka, gotowanie na parze*	-	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Szparagi, gotowanie na parze / białe szparagi*	-	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Szparagi, gotowanie na parze / zielone szparagi*	-	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Warzywa mieszane, mrożone, gotowanie na parze	-	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1

\* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

### Ziemniaki

Ziemniaki przyprawiać dopiero po ugotowaniu.

Program	Uwagi	Wyposażenie	Wyso-kość
Gotowane ziemniaki*	średniej wielkości, w ćwiartkach, waga pojedynczej sztuki 30 - 40 g	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Ziemniaki w mundurkach*	średniej wielkości, Ø 4 - 5 cm	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1

\* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

### Produkty zbożowe

Produkt należy zważyć i dodać do nich 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.

#### Przyrządzenie risotto

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

Program	Uwagi	Wyposażenie	Wyso-kość
Ryż/ryż długoziarnisty	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	Wyposażenie	Wyso-kość
Pierś kurczaka, świeża, gotowana na parze	Waga całkowita 0,2 - 1,5 kg	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Schab peklowany, świeży, w plastrach*	-	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Kiełbasy parzone*	-	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1

\* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

## Ryba

Do przygotowania ryby można nieco natłuścić perforowany pojemnik do gotowania.

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

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

## Wypieki, desery

### Przyrządzanie owoców prażonych

Program nadaje się tylko do 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. Napełnić naczynie ryżem i mlekiem maks. do 2,5 cm wysokości. Po ugotowaniu zamieszać. Pozostałe mleko zostanie szybko wchłonięte.

### Przyrządzanie jogurtu

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

Do 100 ml mleka należy dodać 1-2 łyżki naturalnego jogurtu lub odpowiednią ilość fermentu jogurtowego. Następnie przełożyć do czystych słoiczek i zakręcić.

Następnie wstawić słoiczki do lodówki.

Program	Uwagi	Wyposażenie	Wyso-kość
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	Wyposażenie	Wyso-kość
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. Produkty rozmrożone mają krótszą przydatność do spożycia i psują 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 piekarnika jest czysto.

Wszystkie programy rozmrażania odnoszą się do surowych produktów spożywczych.

Jeśli jest to konieczne, produkt w trakcie rozmrażania należy 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 zakończeniu rozmrażania należy przez 15 minut nagrzewać piekarnik parowy w temperaturze 100 °C przy włączonym trybie Gotowanie na parze.

### **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 mięsa.

### **Lekkie rozmrażanie owoców**

Aby lekko rozmrozić owoce, należy indywidualnie dopasować wynik rozmrażania.

Program	Uwagi	Wyposażenie	Wyso-kość
Ryba / ryba w całości	maks. 2,5 cm grubości	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Ryba / filet rybny	maks. 2,5 cm grubości	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Drób w całości	maks. 1,5 kg	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Mięso	maks. waga jednej sztuki 1,5 kg	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Owoce jagodowe	-	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 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 drzwiczki urządzenia, aby zapobiec przegotowaniu. 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.


Program	Uwagi	Wyposażenie	Wyso-kość
Dezynfekcja butelek*	-	Pojemnik perforowany	2
Wekowanie	w słoikach 1-litrowych	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Jaja / jajka na twardo*	Jaja klasy M, maks. 1,8 kg	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Jaja / jajka na miękko*	Jaja klasy M maks. 1 kg	perforowany pojemnik do gotowania + 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.



### Zapisanie w pamięci

1. Nastawić rodzaj grzania, temperaturę i ew. czas trwania. Nie uruchamiać.
2. Przytrzymać przycisk , aż pojawi się komunikat "Zapisano". Wprowadzone ustawienie zostało zapisane w pamięci.

Przy zapisywaniu innego ustawienia za pomocą przycisku , poprzednie ustawienie zostanie nadpisane.

### Włączanie pamięci

Zapisane ustawienie można w każdej chwili uruchomić.



1. Nacisnąć krótko przycisk .
  2. Nacisnąć przycisk .
- Włącza się ustawienie pamięci.

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



## Zabezpieczenie przed dziećmi

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


### Włączenie zabezpieczenia przed dziećmi

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

Pulpit obsługi jest zablokowany.

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

### Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi


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


## Ustawienia podstawowe

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

Wszystkie wprowadzone zmiany można anulować i przywrócić ustawienia fabryczne.

Urządzenie musi być wyłączone.

1. W razie potrzeby nacisnąć przycisk , aby wyłączyć urządzenie.


2. Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu pojawiają się komunikaty "Ustawienia podstawowe" i "Wybór języka".

3. Obracać przełącznik obrotowy, aż pojawi się żądane ustawienie podstawowe.

4. Nacisnąć przycisk , aby przejść do dolnego wiersza.

5. Obrócić przełącznik obrotowy, aby zmienić ustawienie.

6. Nacisnąć przycisk , aby opuścić ustawienia podstawowe. Zmiana została zapisana.

Można zmienić następujące ustawienia podstawowe:

Ustawienie podstawowe	Funkcja	Możliwe ustawienia
Wybór języka	Zmiana języka na wyświetlaczu	30 różnych języków
Czas trwania sygnału	Ustawienie czasu trwania sygnału dźwiękowego w przypadku zakończenia pracy urządzenia	krótki / średni / długi
Dźwięk klawiszy	Włączenie lub wyłączenie dźwięku w momencie naciskania przycisków	wył. / wł.
Jasność wyświetlacza	Zmiana jasności wyświetlacza	dzień / średnia / noc
Kontrast	Zmiana kontrastu wyświetlacza	7 stopni - ○○○●○○○+
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 nagrzania do gotowania na parze	Sygnal zakończenia fazy nagrzewania podczas Gotowania na parze	wył. / wł.
Wyświetlanie opisu przycisków	Włączenie lub wyłączenie wyświetlania opisu przycisków w momencie włączania urządzenia	wyświetlany / wygaszony
Przywracanie ustawień fabrycznych	Przywrócenie ustawień fabrycznych urządzenia: ■ wszystkie zmiany w ustawieniach podstawowych zostaną skasowane ■ pamięć zostanie skasowana ■ automatyczna kalibracja zostanie ponownie przeprowadzona	nie przywracać / przywrócić

## Konserwacja i czyszczenie

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- czyszczenia i konserwacji urządzenia
- funkcji pomocy w czyszczeniu
- odkamieniania

### 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.

### Uwaga!

Uszkodzenie powierzchni: Gdy odkamieniacz dostanie się na powierzchnię urządzenia lub na inne delikatne powierzchnie, należy natychmiast zmyć go wodą.

Gdy tylko komora gotowania ostygnie, należy usunąć zanieczyszczenia.

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.

Nie używać szorstkich gąbek i druciaków.



## 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 niepozostawiającą włókien ściereczką z mikrofazy, nie naciskając na front z aluminium.
Urządzenie z zewnątrz (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 serwisie lub sklepie specjalistycznym.
Wnętrze komory piekarnika z misą parownika	Gorąca woda z płynem lub octem – używać dołączonej gąbki lub miękkiej szczotki do zmywania. <b>Uwaga!</b> Komora gotowania może rdzewieć.: Nie używać szorstkich gąbek ani druciaków.
Zbiornik na wodę	Woda z płynem – nie czyścić w zmywarce!
Otwór wlewowy	Po każdym użyciu wytrzeć do sucha
Uszczelka pokrywki zbiornika na wodę	Po każdym użyciu wytrzeć do sucha
Prowadnice	patrz rozdział: Czyszczenie prowadnic
Szyby w drzwiczkach	patrz rozdział: Czyszczenie szyb w drzwiczkach <b>Uwaga!</b> Uszkodzenie powierzchni: Po użyciu płynu do mycia szyb należy szyby w drzwiczkach wytrzeć do sucha. W przeciwnym razie mogą powstać trudne do usunięcia plamy.
Uszczelka drzwiczek	Gorąca woda z płynem
Wyposażenie	Namaczyć 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.

### Gąbka do czyszczenia

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

Przed pierwszym użyciem gąbki należy ją dokładnie wyplukać. 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 (nt kat. 460 770, dostępna również online w sklepie internetowym). Dokładnie usuwa mokre i tłuste zanieczyszczenia.

## Funkcja pomocy w czyszczeniu

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

Funkcja pomocy w czyszczeniu uwzględnia:

- Czyszczenie (ok. 30 minut), następnie opróżnić misę parownika i wytrzeć urządzenie
- 1. czyszczenie (20 sekund), następnie opróżnić misę parownika
- 2. czyszczenie (20 sekund), następnie usunąć pozostałości wody




Wszystkie trzy etapy należy przeprowadzić do końca. Urządzenie jest gotowe do pracy dopiero po zakończeniu 2. czyszczenia.

### Przygotowanie

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

Do misy parownika na dnie komory piekarnika włączyć odrobinę płynu do mycia naczyń.


### Uruchomienie funkcji pomocy w czyszczeniu

1. Nacisnąć przycisk , aby włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć przycisk .
3. Napełnić zbiornik wodą do oznaczenia "max" i wsunąć.
4. Nacisnąć przycisk .


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

### Opróżnianie misy parownika i wycieranie urządzenia

Po upływie ok. 30 minut rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Opróżnić misę i wytrzeć urządzenie" oraz "00:00:40".

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.  
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Urządzenie gotowe do czyszczenia".
2. Wyjąć prowadnice z komory gotowania i wyczyścić (patrz rozdział: Czyszczenie prowadnic).
3. Rozmiękczone zanieczyszczenia w komorze piekarnika i w misie parownika wytrzeć miękką szczotką do zmywania oraz gąbką.
4. Zbiornik na wodę w razie potrzeby napełnić wodą i ponownie wsunąć na miejsce.
5. Zamknąć drzwiczki urządzenia.  
Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "kontynuować za pomocą ".

### 1. czyszczenie

Nacisnąć przycisk .

Trwa czyszczenie urządzenia. Na wyświetlaczu pojawia się "1. czyszczenie".

## Opróżnianie misy parownika

Po 20 sekundach na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Opróżnić misę" i "00:00:20".

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.  
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Urządzenie gotowe do czyszczenia".
2. Gąbkę dokładnie wypluć.
3. Resztki wody usunąć z misy parownika za pomocą gąbki.
4. Zamknąć drzwiczki urządzenia.  
Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "kontynuować za pomocą ▷|||".

## 2. czyszczenie

Nacisnąć przycisk ▷|||. Trwa czyszczenie urządzenia. Na wyświetlaczu pojawia się "2. czyszczenie".

## Usuwanie pozostałości wody

Po 20 sekundach na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Opróżnić misę" i "00:00:00".

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Resztki wody usunąć z misy parownika za pomocą gąbki.
3. Komorę piekarnika oczyścić gąbką i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
4. Nacisnąć przycisk ①, aby wyłączyć urządzenie.

Funkcja pomocy w czyszczeniu wyłącza się.

## Przerwanie funkcji pomocy w czyszczeniu

**Wskazówka:** W przypadku przerwania funkcji pomocy w czyszczeniu należy dwa razy przeprowadzić płukanie urządzenia. Do momentu zakończenia drugiego cyklu płukania nie można używać żadnego trybu pracy.

1. Nacisnąć długo przycisk ▷|||, aby przerwać funkcję pomocy w czyszczeniu.  
Na wyświetlaczu pojawia się "Kontynuować za pomocą ▷|||" oraz "Czyszczenie".  
Aby z urządzenia usunąć płyn do mycia naczyń, należy dwukrotnie przeprowadzić płukanie.
2. Nacisnąć przycisk ▷|||. Na wyświetlaczu pojawia się "Opróżnić misę i wytrzeć urządzenie".
3. W razie potrzeby napełnić zbiornik na wodę, ponownie wsunąć na miejsce i nacisnąć przycisk ▷|||.

W tym celu należy postępować tak, jak opisano pod hasłem "Opróżnić misę parownika i wytrzeć urządzenie".

## Odkamienianie

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

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

Odkamienianie składa się z:

- Odkamieniania (ok. 30 minut), następnie opróżnić misę parownika i ponownie napełnić zbiornik na wodę
- 1. czyszczenia (20 sekund), następnie opróżnić misę parownika
- 2. czyszczenia (20 sekund), następnie usunąć pozostałości wody

Wszystkie trzy etapy należy przeprowadzić do końca. Urządzenie jest gotowe do pracy dopiero po zakończeniu 2. czyszczenia.

## Środek do odkamieniania

Do odkamieniania używać wyłącznie płynów zalecanych przez serwis (nr zam. 311 138, dostępny również online w sklepie internetowym). Inne środki do odkamieniania mogą uszkodzić urządzenie.

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

## Uwaga!

Uszkodzenie powierzchni: Gdy odkamieniacz dostanie się na powierzchnię urządzenia lub na inne delikatne powierzchnie, należy natychmiast zmyć go wodą.

## Uruchomienie programu odkamieniania

Komorę gotowania musi być całkowicie wystudzona.

1. Nacisnąć przycisk ①, aby włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć przycisk ②.  
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Czyszczenie".
3. Obracać przełącznik obrotowy, aż pojawi się "Odkamienianie".
4. Wsunąć zbiornik na wodę z roztworem do odkamieniania i zamknąć drzwiczki urządzenia.
5. Nacisnąć przycisk ▷|||. Program odkamieniania włącza się. Lampka w komorze gotowania pozostaje zgaszona.

## Opróżnianie misy parownika i ponowne napełnianie zbiornika na wodę

Po upływie ok. 30 minut rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Opróżnić misę i ponownie napełnić zbiornik na wodę" oraz "00:00:40".

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Roztwór do odkamieniania usunąć z misy parownika dołączoną gąbką.
3. Zbiornik na wodę dokładnie wypluć, napełnić wodą i ponownie wsunąć na miejsce.  
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Urządzenie gotowe do czyszczenia".
4. Zamknąć drzwiczki urządzenia.  
Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "kontynuować za pomocą ▷|||".

## 1. czyszczenie

Nacisnąć przycisk ▷|||. Trwa czyszczenie urządzenia. Na wyświetlaczu pojawia się "1. czyszczenie".

## Opróżnianie misy parownika

Po 20 sekundach na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Opróżnić misę" i "00:00:20".


1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.  
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Urządzenie gotowe do czyszczenia".
2. Gąbkę dokładnie wypluć.
3. Resztki wody usunąć z misy parownika za pomocą gąbki.
4. Zamknąć drzwiczki urządzenia.  
Na wyświetlaczu pojawi się komunikat "kontynuować za pomocą ▷|||".

## 2. czyszczenie

Nacisnąć przycisk ▷|||. Trwa czyszczenie urządzenia. Na wyświetlaczu pojawia się "2. czyszczenie".


## Usuwanie pozostałości wody


Po 20 sekundach na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Opróżnić misę" i "00:00:00".

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Resztki wody usunąć z miski parownika za pomocą gąbki.
3. Komorę piekarnika oczyścić gąbką i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
4. Nacisnąć przycisk , aby wyłączyć urządzenie.  
Program odkamieniania jest zakończony.


## Przerwanie programu odkamieniania

**Wskazówka:** W przypadku przerwania programu odkamieniania należy dwa razy przeprowadzić płukanie urządzenia. Do momentu zakończenia drugiego cyklu płukania nie można używać żadnego trybu pracy.

1. Nacisnąć długo przycisk , aby przerwać program odkamieniania.

Na wyświetlaczu pojawiają się komunikaty "Czyszczenie", "kontynuować za pomocą przycisku  oraz "Odkamienianie".

Aby z urządzenia usunąć roztwór do odkamieniania, należy dwukrotnie przeprowadzić płukanie.

2. Nacisnąć przycisk .

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

Postępować tak, jak opisano pod hasłem "Opróżnianie miski parownika i ponowne napełnienie zbiornika na wodę".

## Odkamienianie tylko miski parownika

Aby nie odkamieniać całego urządzenia, lecz tylko miskę parownika, należy również włączyć program "Odkamienianie".

Jedyna różnica:

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

Misę parownika można odkamienić również ręcznie.

## Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek urządzenia

Dla ułatwienia czyszczenia można zdjąć drzwiczki urządzenia.

### Niebezpieczeństwo obrażeń!

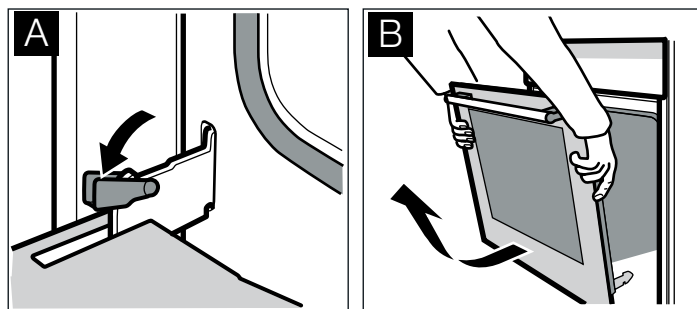
Zawiasy drzwiczek mogą zatrzaskać się z dużą siłą. W celu zdjęcia drzwiczek urządzenia należy podnieść dźwignie blokujące zawiasy, a po założeniu drzwiczek ponownie je opuścić. Nie chwytać za zawiasy.

### Niebezpieczeństwo obrażeń!

Jeśli drzwiczki urządzenia wypadły z jednej strony, nie należy chwytać za zawiasy. Zawiasy mogą zatrzaskać się z dużą siłą. Skontaktować się z serwisem.

## Zdejmowanie drzwiczek urządzenia

1. Całkowicie otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Podnieść dźwignie mocujące z lewej i prawej strony (rys. A). Zawiasy są zabezpieczone i nie mogą się zamknąć.
3. Drzwiczki urządzenia zamykać do momentu, w którym wyczuje się opór.
4. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony, trochę bardziej domknąć i wyciągnąć (rys. B).



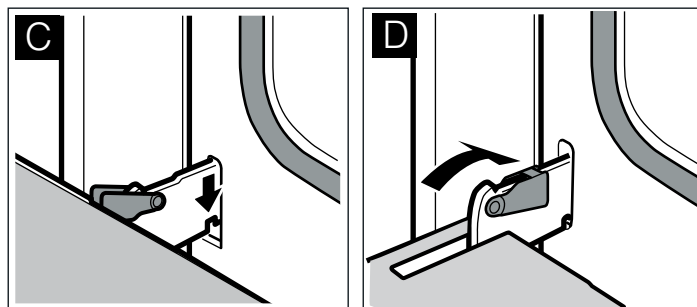
## Zakładanie drzwiczek urządzenia

Po oczyszczeniu ponownie założyć drzwiczki urządzenia.

1. Zawiasy nasadzić na mocowania z lewej i prawej strony (rys. C). Nacięcia na obu zawiasach muszą zaskoczyć na swoje miejsce.

2. Całkowicie otworzyć drzwiczki urządzenia.

3. Opuścić dźwignie mocujące z lewej i prawej strony (rys. D).



Drzwiczki urządzenia są zabezpieczone i nie można już ich zdjąć.

4. Zamknąć drzwiczki urządzenia.

## Czyszczenie szyb w drzwiczkach

Dla ułatwienia czyszczenia można wymontować wewnętrzną szybę drzwiczek urządzenia.

### Niebezpieczeństwo obrażeń!

Niektóre elementy drzwiczek urządzenia mogą mieć ostre krawędzie. Istnieje ryzyko skaleczenia się. Zaleca się zakładanie rękawic ochronnych.

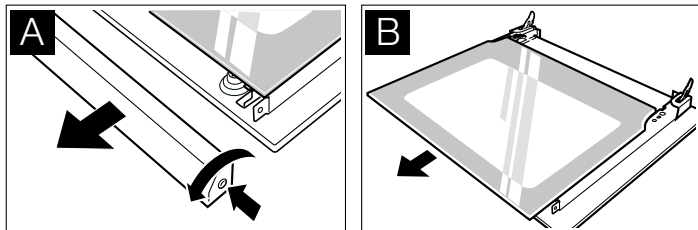
### Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

## Demontaż szyby w drzwiczkach

**Wskazówka:** Przed demontażem należy zapamiętać położenie, w jakim zamontowana jest szyba w drzwiczkach, aby później nie popełnić błędu przy jej ponownym montażu.

1. Wymontować drzwiczki urządzenia i położyć je frontem do dołu na miękkim, czystym podłożu (patrz rozdział: Demontaż i montaż drzwiczek urządzenia).
2. Nakładkę drzwiczek urządzenia odkręcić na górze z lewej i prawej strony, a następnie zdjąć (rys. A).
3. Szybę drzwiczek unieść i wyciągnąć (rys. B).



## Czyszczenie

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

## Uwaga!

Nie używać środków żrących, środków do szorowania ani skrobaczek do szkła. Można uszkodzić szkło.

## Montaż szyby w drzwiczkach

1. Szybę drzwiczek wsunąć do oporu.
2. Nałożyć i przykręcić nakładkę.
3. Ponownie zamontować drzwiczki urządzenia.

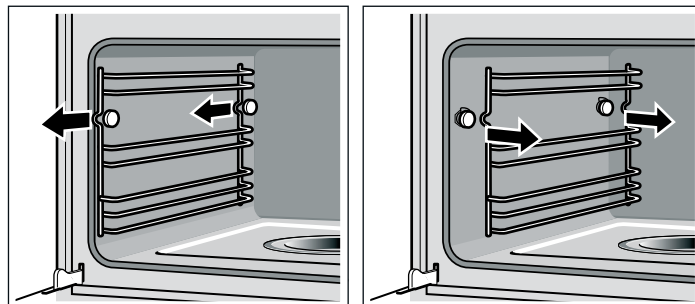
## Czyszczenie prowadnic

Prowadnice można wyjąć do czyszczenia.

**⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące elementy w komorze piekarnika!**

Należy poczekać, aż komora piekarnika ostygnie.

1. Prowadnicę należy przesunąć do przodu i zdjąć na bok.



2. Oczyszczyć prowadnicę płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania/szcootką lub umyć w zmywarce.
3. Prowadnicę zawiesić z przodu i z tyłu i przesunąć do tyłu, aż zaskoczą na swoje miejsce.  
Każda prowadnica pasuje tylko z jednej strony.

## Usterka, co robić?

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

Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą być przyczyną poważnych zagrożeń.

**⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

- Naprawy układu elektronicznego urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez specjalistę.
- Przed rozpoczęciem napraw układu elektronicznego bezwzględnie odłączyć urządzenie od zasilania. Wyłączyć wyłącznik nadprądowy lub bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej w mieszkaniu.

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówki/Rozwiązanie problemu
Urządzenie nie działa	Wtyczka nie jest włożona do gniazda	Podłączyć urządzenie do zasilania
	Przerwa w zasilaniu	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne
	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny
	Błąd w obsłudze	Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po ok. 10 sekundach
Urządzenia nie można włączyć	Drzwiczki urządzenia są niedomknięte	Zamknąć drzwiczki urządzenia
Nie można uruchomić urządzenia, na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Czyszczenie" "kontynuować za pomocą przycisku ▷   " "Odkamienianie"	Odkamienianie zostało przerwane	Nacisnąć przycisk ▷   . Następnie dwukrotnie przeprowadzić płukanie urządzenia (patrz rozdział: Odkamienianie. Postępować tak, jak opisano pod hasłem "Opróżnianie miski parownika i ponowne napełnienie zbiornika na wodę")
Nie można uruchomić urządzenia, na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Czyszczenie" "kontynuować za pomocą przycisku ▷   " "Czyszczenie"	Przerwana została funkcja pomocy w czyszczeniu	Nacisnąć przycisk ▷   . Następnie dwukrotnie wypłukać urządzenie (patrz rozdział: Funkcja pomocy w czyszczeniu. Postępować tak, jak opisano pod hasłem "Opróżnianie miski parownika i wycieranie urządzenia")

<b>Usterka</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Wskazówki/Rozwiązanie problemu</b>
Na wyświetlaczu pojawia się "Godzina"	Przerwa w zasilaniu	Ponownie nastawić godzinę (patrz rozdział: Funkcje zegara)
Urządzenie nie pracuje. Wyświetlacz pokazuje czas trwania	Przełącznik obrotowy został przypadkowo przestawiony	Nacisnąć przycisk
	Po wprowadzeniu ustawień nie wciśnięto przycisku	Nacisnąć przycisk  lub wykasować ustawienie za pomocą przycisku
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 pokrywie zbiornika jest zabrudzona	Wyczyścić uszczelkę
	Uszczelka w pokrywie 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/wyczyścić 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 opróżnić 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
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 "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
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce "E..."	Usterka techniczna	Nacisnąć przycisk , aby skasować komunikat o usterce, w razie potrzeby ponownie nastawić godzinę. Jeśli komunikat o usterce pojawi się ponownie, należy wezwać serwis
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

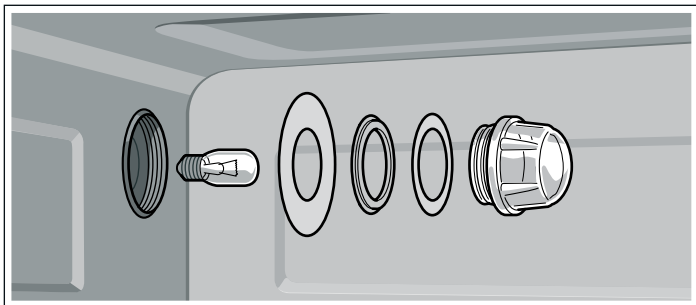
## Wymiana żarówki w komorze gotowania

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

### ⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!

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

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



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

Nie używać urządzenia bez klosza ani uszczelki!

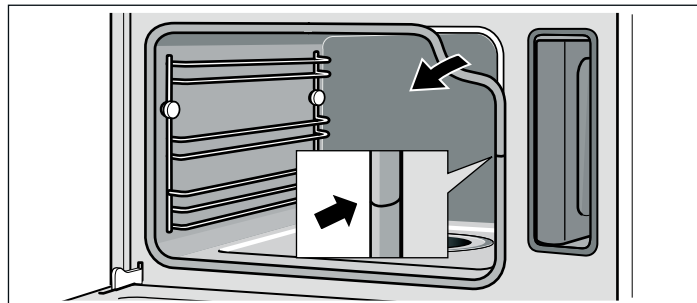
### Wymiana klosza i uszczelek

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

## Wymiana uszczelki drzwiczek

Jeśli uszczelka drzwiczek komory gotowania jest uszkodzona, należy ją wymienić. Uszczelki zapasowe można nabyć w serwisie. 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, zwłaszcza w rogach, czy uszczelka przylega.



## Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem. Zawsze znajdziemy odpowiednie rozwiązanie, również aby uniknąć zbędnego wzywania techników serwisu.

### Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD-Nr)

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD-Nr) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się po lewej stronie na dole, widoczna po otwarciu drzwiczek urządzenia.

Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności szybko je odnaleźć.

E-Nr

FD-Nr

Serwis ☎

Należy pamiętać, że wezwanie technika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

### Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 0801 191 534

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

# Ochrona środowiska

Należy rozpakować urządzenie i zutilizować opakowanie zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

## Ekologiczna utylizacja



To urządzenie odpowiada przepisom Dyrektywy europejskiej 2002/96/WE dotyczącej starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dyrektywa podaje zasady obowiązujące w całej UE dotyczące zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń.

## Wskazówki dotyczące oszczędzania 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 wstawić potrawę o najdłuższym czasie gotowania.

## 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. Dzięki temu potrawy zachowują typowy kształt, kolor i aromat.

W tabelach zamieszczono wybrane potrawy, które nadają się do przygotowywania w piekarniku parowym. Podane są najlepsze rodzaje grzania, wyposażenie, temperatura 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 ona 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. Dlatego podane wartości mogą służyć jedynie jako dane orientacyjne.

### Równomierne rozłożenie produktów

Należy zawsze równomiernie rozkładać produkty 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 wydłuża się, ponieważ podczas każdego otwarcia drzwiczek uchodzi z urządzenia nieco pary i para musi się na nowo nagrzać.

### Warzywa

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

Produkty spożywcze	Wielkość pojedynczej sztuki	Wyposażenie	Rodzaj grzania	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

Produkty spożywcze	Wielkość pojedynczej sztuki	Wyposażenie	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Koper włoski	Plastry	perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	10 - 14
Budyń jarzynowy	-	forma do gotowania w kąpielu wodnej 1,5 l + ruszt 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
Kukurydza	W całości	perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	25 - 35
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	Cały	perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	40 - 50
Czerwona kapusta	Szatkowana	perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	30 - 35
Biała kapusta	Szatkowana	perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	25 - 35
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	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Ziemniaki w mundurkach (średniej wielkości)	-	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	35-45
Gotowane ziemniaki (w ćwiartkach)	-	Perforowany + Nieperforowany	3 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
Risotto	1:2	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	30 - 35



Produkty spożywcze	Proporcja	Wyposażenie	Wyso-kość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Soczewica	1:2	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	30 - 45
Biała fasola, namo-czona	1:2	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	65 - 75
Kuskus	1:1	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	6 - 10
Ziarno orkisz, śruto-wane	1:2,5	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	15 - 20
Proso, całe	1:2,5	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	25 - 35
Pszenica, cała	1:1	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	60 - 70
Kluski	-	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	95	20-25

## Drób i mięso

### Drób

Produkty spożywcze	Ilość	Wyposażenie	Wyso-kość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
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	Wyposażenie	Wyso-kość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Cienki befsztyk, śred-nio wypieczony*	1 kg	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	25 - 35
Gruby befsztyk, śred-nio wypieczony*	1 kg	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	30 - 40

\* Przedtem obsmażyć i zawinąć w folię

### Wieprzowina

Produkty spożywcze	Ilość	Wyposażenie	Wyso-kość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Filet wieprzowy*	0,5 kg	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	10 - 12
Medaliony wieprzowe*	ok. 3 cm grubo-ści	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	Wyposażenie	Wyso-kość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Kiełbaski wiedeńskie	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	12 - 18
Biała kiełbasa	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	15 - 20

## Ryba

Produkty spożywcze	Ilość	Wyposażenie	Wyso-kość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
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 rybna	Forma do gotowania w kąpieli 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, faszero-wane		Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	10 - 20

## Dodatki do zup, inne

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wyso-kość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Wkładka jajeczna	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	90	15 - 20
Kluseczki grysikowe	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	90 - 95	7 - 10
Jajka na twardo (klasa M, maks. 1,8 kg)	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	10-12
Jajka na miękko (klasa M, maks. 1 kg)	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	6 - 8

## Desery, owoce prażone

### Owoce prażone

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

### Ryż na mleku

Odważyć 1 miarkę ryżu i dodać 2,5 miarki mleka. Napełnić naczynie ryżem i mlekiem 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 UHT podgrzewanie nie jest konieczne.

Do 100 ml mleka należy dodać 1-2 łyżki naturalnego jogurtu lub odpowiednią ilość fermentu jogurtowego. Następnie przełożyć do czystych słoiczków i zakręcić.

Następnie wstawić słoiczki do lodówki.

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Kluski na parze	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	20-25
Krem karmelowy	Foremki + perforowany	Gotowanie na parze	90 - 95	15 - 20
Ryż na mleku*	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	25 - 35
Jogurt*	Słoiczki + perforowany	Gotowanie na parze	40	300 - 360
Jabłka prażone	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Gruszki prażone	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Wiśnie prażone	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Rabarbar prażony	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Śliwki prażone	Nieperforowany	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	Wysokość	Rodzaj grzania	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. Produkty rozmrożone mają krótszą przydatność do spożycia i psują 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 piekarnika jest czysto.

Używać funkcji rozmrażania.

Jeśli jest to konieczne, produkt w trakcie rozmrażania należy 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 innymi produktami spożywczymi. Mogłoby to doprowadzić do rozprzestrzeniania się bakterii.

Po zakończeniu rozmrażania należy przez 15 minut nagrzewać piekarnik parowy w temperaturze 100 °C przy włączonym trybie Gotowanie na parze.

### Rozmrażanie mięsa

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

### Rozmrażanie drobiu

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

Produkty spożywcze	Ilość	Wyposażenie	Wysokość	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Pałki z kurczaka	0,25 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	45 - 50	55 - 60
Owoce jagodowe	0,5 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	50 - 55	15 - 20
Filet rybny	0,4 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	40 - 45	50 - 55

## Wyrastanie ciasta

W przypadku użycia rodzaju grzania Wyrastanie ciasta ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej.

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

Uwaga: nie zarysować komory gotowania!

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

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

## Odsączanie soku

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

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

Na koniec przełożyć owoce do ściereczki i wycisnąć resztę soku.

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	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.

Następujące artykuły spożywcze nie nadają się do wekowania w tym urządzeniu:

zawartość blaszanych puszek, mięso, ryby i masa pasztetowa.

Sprawdzić słoiki wekowe, gumowe uszczelki, klamry lub sprężyny.

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

Słoiki należy wstawić do perforowanego pojemnika do gotowania. Nie mogą się one stykać.

Po upływie nastawionego czasu gotowania otworzyć drzwiczki urządzenia.

Słoiki wekowe wyjąć z urządzenia dopiero, gdy zupełnie wystygną.

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wyso-kość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min
Warzywa	1-litrowe słoiki wekowe	2	Gotowanie na parze	100	30-120
Owoce pestkowe	1-litrowe słoiki wekowe	2	Gotowanie na parze	100	25-30
Owoce ziarnkowe	1-litrowe słoiki wekowe	2	Gotowanie na parze	100	25-30

## Produkty mrożone

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

Podane czasy gotowania dotyczą potraw wsuniętych do zimnej komory piekarnika.

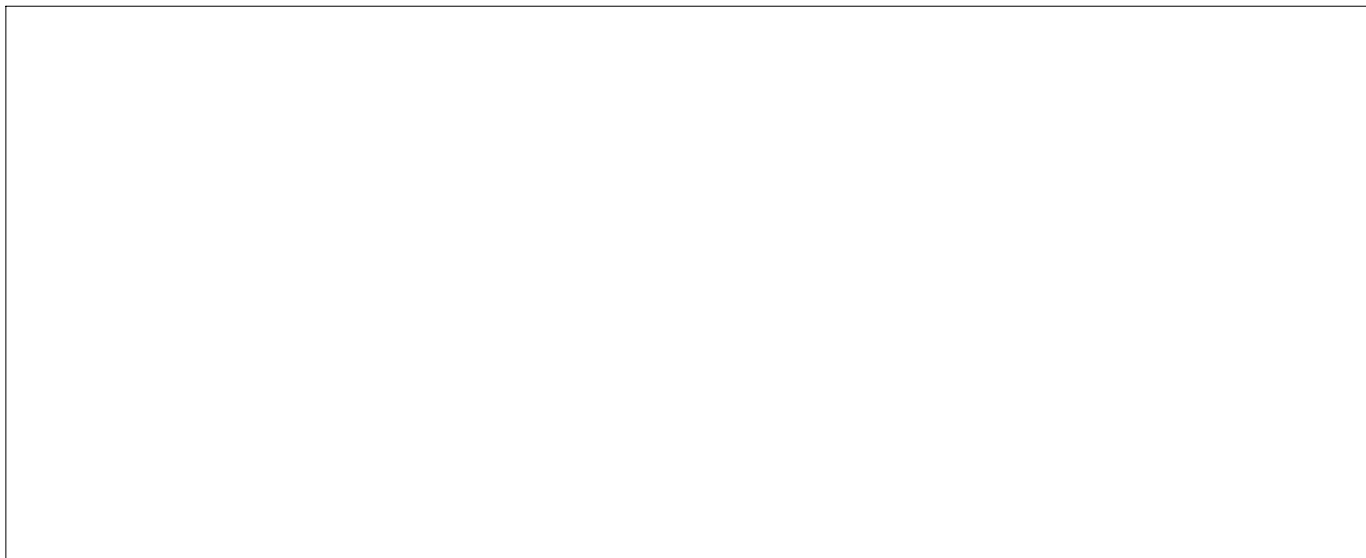
Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wyso-kość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Wyroby mączne, świeże, mrożone*	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	5 - 10
Pstrąg	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 100	20-25
Filet z łososia	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 100	20-25
Brokuły	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	4 - 6
Kalafior	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	5 - 8
Fasola	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	4 - 6
Groszek	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	4 - 6
Marchew	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	3 - 5
Warzywa mieszane	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	4 - 8
Brukselka	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	5 - 10

\* Dodać nieco wody









**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9000573885

920113