



Piekarnik parowy HBC26D553.



BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	4	Ochrona środowiska.....	25
Przyczyny uszkodzeń	5	Ekologiczna utylizacja.....	25
Nowe urządzenie	6	Wskazówki dotyczące oszczędzania energii.....	25
Pulpit obsługi	6	Tabele i porady	25
Przetątnik obrotowy	6	Wyposażenie	25
Wyświetlacz.....	6	Naczynia	25
Wskaźnik kontroli temperatury	7	Czas gotowania i ilość produktów	25
Rodzaje grzania	7	Równomierne rozłożenie produktów.....	25
Automatyczna kalibracja	7	Produkty wrażliwe na działanie ciśnienia.....	25
Wyposażenie dodatkowe	7	Gotowanie całego menu	26
Wyposażenie.....	7	Warzywa	26
Wsuwanie wyposażenia.....	8	Dodatki i warzywa strączkowe	27
Komora piekarnika	8	Drób i mięso	27
Wyposażenie dodatkowe	8	Ryba	28
Przed pierwszym użyciem	9	Dodatki do zup, inne	28
Ustawianie godziny i języka	9	Desery, owoce prażone.....	28
Ustawianie zakresu twardości wody	9	Odgrzewanie potraw	29
Pierwsze uruchomienie.....	9	Rozmrażanie	29
Wstępne czyszczenie wyposażenia.....	9	Wyrastanie ciasta.....	29
Obsługa urządzenia	10	Odsączanie soku	29
Napełnianie zbiornika na wodę.....	10	Wekowanie.....	30
Włączanie urządzenia	10	Produkty mrożone	30
Wyłączanie urządzenia	11		
Po każdym użyciu	11		
Proponowane ustawienia	11		
Funkcje zegara	12		
Nastawianie minutnika	12		
Nastawianie czasu trwania.....	12		
Przesunięcie czasu zakończenia	12		
Ustawianie godziny	13		
Programy automatyczne	13		
Ustawianie programu	13		
Wskazówki dotyczące programów	14		
Tabele programów.....	14		
Pamięć	17		
Zapisanie w pamięci	17		
Włączanie pamięci.....	17		
Zabezpieczenie przed dziećmi	18		
Włączenie zabezpieczenia przed dziećmi.....	18		
Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	18		
Ustawienia podstawowe	18		
Konserwacja i czyszczenie	19		
Środki czyszczące	19		
Funkcja pomocy w czyszczeniu.....	19		
Odkamienianie	20		
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek urządzenia.....	21		
Czyszczenie szyb w drzwiczkach	22		
Czyszczenie prowadnic	22		
Usterka, co robić?	23		
Wymiana żarówki w komorze gotowania	24		
Wymiana uszczelki drzwiczek	24		
Serwis.....	25		
Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD-Nr)	25		

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.bosch-home.com** oraz w sklepie internetowym: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zabudowy. Należy przestrzegać specjalnej instrukcji montażu.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika. *Patrz Opis wyposażenia* w instrukcji obsługi.

Niebezpieczeństwo pożaru!

Przechowywane w komorze gotowania łatwopalne przedmioty mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy wydobywa się z niego dym. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda

lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- Podczas użytkowania może wydostawać się gorąca para. Nie dotykać otworów wentylacyjnych. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Woda w gorącej komorze gotowania może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej. Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania.
- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Po wyłączeniu urządzenia woda w misie parownika jest jeszcze gorąca. Nie opróżniać misy parownika natychmiast po wyłączeniu. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Podczas wyjmowania pojemnika do gotowania może się z niego wylewać gorący płyn. Gorące pojemniki do gotowania wyjmować ostrożnie, używając rękawic kuchennych.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.
- Łatwopalne płyny mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika (wybuch). Do zbiornika na wodę nie wlewać żadnych łatwopalnych płynów (np. napojów alkoholowych). Do zbiornika wlewać wyłącznie wodę lub zalecany przez nas roztwór do odkamieniania.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzone 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. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Podczas wymiany żarówki w komorze gotowania styki oprawki znajdują się pod napięciem. Przed przystąpieniem do wymiany żarówki wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

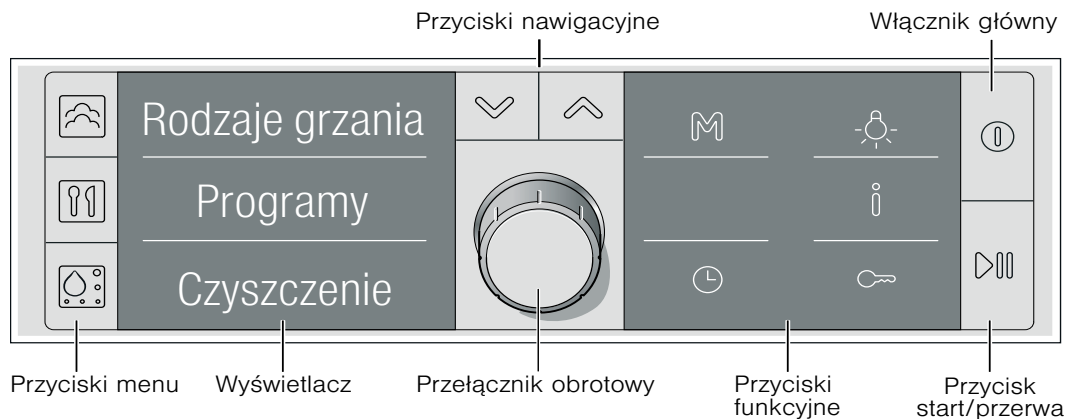
- Bezpośrednio na dnie komory gotowania nie wolno niczego ustawiać. Nie wolno wykladać go folią aluminiową. Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.
Na dnie komory gotowania i w misie parownika nic się nie może znajdować. Naczynia należy zawsze stawiać w perforowanych pojemnikach do gotowania 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
- 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 wersami na wyświetlaczu. Wprowadzone zmiany zostaną zapisane
Przelącznik obrotowy		Zmiana godziny, czasu trwania, wagi itp. Nacisnąć na przelącznik obrotowy, aby go wcisnąć lub wysunąć
Przyciski funkcyjne	M	Zapisywanie ustawień w pamięci i wywoływanie ich (patrz rozdział: Pamięć)
	💡	Włączanie i wyłączanie oświetlenia
	i	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

Przelącznik obrotowy

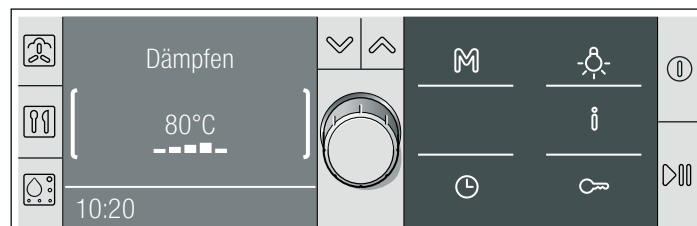
Za pomocą przelącznika obrotowego można zmienić wszystkie wartości proponowane i nastawcze. Wartość wzięta w nawias w strefie nastawiania oznacza, że można ją zmienić.

Przelącznik obrotowy można schować. W celu schowania lub wysunięcia przelącznika obrotowego należy na niego nacisnąć.

Wyświetlacz

Wyświetlacz podzielony jest na różne strefy.

1. wiersz = wskaźnik rodzaju grzania
2. wiersz = wyświetlacz temperatury
3. wiersz = wskaźnik godziny



Za pomocą przycisków nawigacyjnych ⏮ i ⏭ można przechodzić z wiersza do wiersza. Wiersz, w którym w danym momencie znajduje się użytkownik, wzięty jest w nawias. Wartość w nawiasie można zmienić za pomocą przelącznika obrotowego.

Wskaźnik kontroli temperatury

Słupki na wskaźniku kontroli temperatury wskazują fazy nagrzewania piekarnika lub ciepło resztkowe.

Kontrola nagrzewania

Wskaźnik kontroli nagrzewania wskazuje wzrost temperatury w komorze piekarnika. Moment, gdy wszystkie słupki są wyświetlane, oznacza optymalny czas na wsunięcie potrawy.

Jeśli wybrany został stopień czyszczenia, słupki nie pojawiają się.

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

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

Podczas nagrzewania można za pomocą przycisku  sprawdzić aktualną temperaturę. Inercja termiczna powoduje, że wskazywana temperatura może nieco odbiegać od rzeczywistej temperatury w komorze piekarnika.

Ciepło resztkowe

Po wyłączeniu piekarnika wskaźnik kontroli temperatury pokazuje stopień ciepła resztkowego. Gdy wszystkie słupki są wypełnione, temperatura w komorze piekarnika wynosi ok. 300 °C. Wskazanie wyłącza się, gdy temperatura spadnie poniżej ok. 60 °C.

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 przewie w zasilaniu

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

Wypożyczenie dodatkowe

Dostarczone wyposażenie dodatkowe nadaje się do przyrządzania wielu potraw. Należy zwrócić uwagę na prawidłowe ustawienie wyposażenia podczas wsuwania go do komory piekarnika.

Wypożyczenie

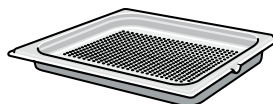
Należy używać wyłącznie wyposażenia dołączonego do urządzenia lub nabytego w punkcie serwisowym. Wyposażenie jest specjalnie dopasowane do urządzenia.

Urządzenie wyposażone jest w:



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

Do wychwytywania skroplin podczas gotowania na parze 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, form do ciasta i zapiekanki oraz do pieczenia

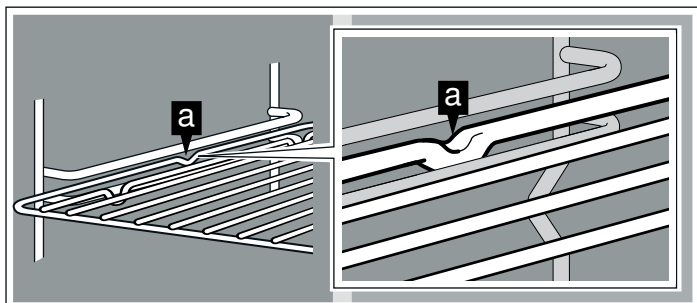
Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez internet.

Wsuwanie wyposażenia

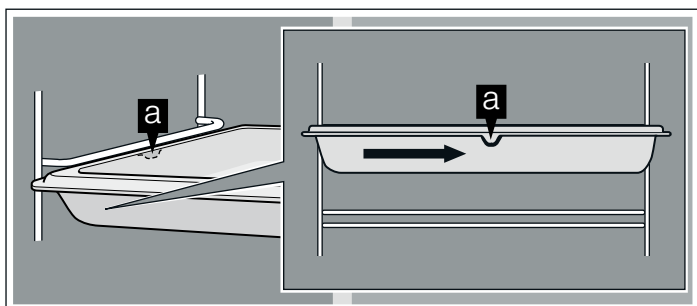
Wyposażenie posiada funkcję zatrzymania. Funkcja zatrzymania zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wyciągania. Aby zabezpieczenie przed przechyleniem zadziałało, należy prawidłowo wsunąć wyposażenie do piekarnika.

Podczas wsuwania rusztu należy uważać,

- żeby nosek zazębiający (a) był zwrócony do dołu
- żeby pałąk zabezpieczający ruszt znajdował się z tyłu i był zwrócony do góry.

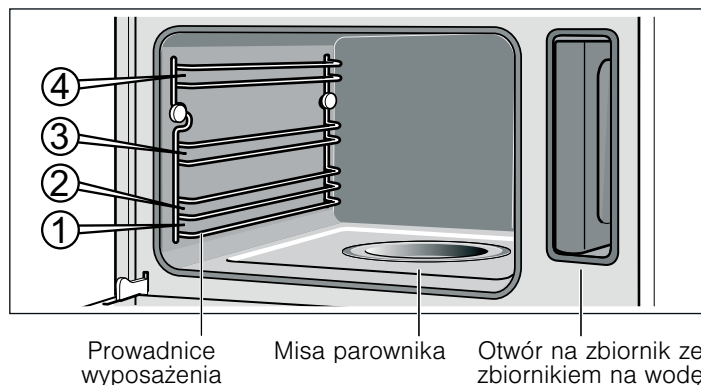


Podczas wsuwania pojemnika do gotowania zwrócić uwagę, aby nosek zazębiający (a) był zwrócony do dołu.



Komora piekarnika

Wyposażenie 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 wyposażenia pomiędzy wysokościami wsunięcia, ponieważ może się przechylić.

Wyposażenie dodatkowe

Dodatkowe wyposażenie można nabyć w sklepach specjalistycznych:

Wyposażenie	Nr zamówieniowy
Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN 2/3, 40 mm głębokości	HEZ36D453
Pojemnik do gotowania, perforowany, GN 2/3, 40 mm głębokości	HEZ36D453G
Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN 2/3, 28 mm głębokości (blacha do pieczenia)	HEZ36D452
Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN 1/3, 40 mm głębokości	HEZ36D153
Pojemnik do gotowania, perforowany, GN 1/3, 40 mm głębokości	HEZ36D153G
Pojemnik porcelanowy, nieperforowany, GN 2/3	HEZ36D353P
Pojemnik porcelanowy, nieperforowany, GN 1/3	HEZ36D153P
Ruszt	HEZ36DR4
Gąbka do czyszczenia	643 254
Środek do odkamieniania	311 138
Ściereczka z mikrofazy	460 770

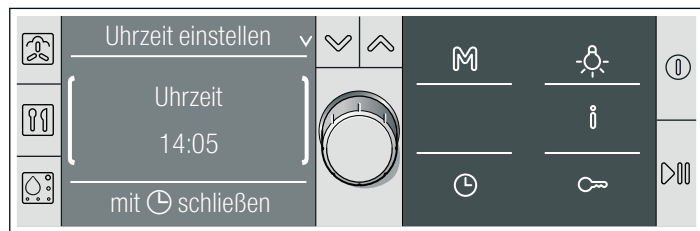
Przed pierwszym użyciem

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 przełącznika obrotowego nastawić aktualną godzinę.
2. Za pomocą przycisku  przejść do funkcji "Wybór języka".
3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany język. Można wybrać jeden z 30 różnych języków.
4. 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 "zmiękczonej".

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

1. Ewentualnie nacisnąć przycisk , aby wyłączyć urządzenie.
2. Przytrzymać przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Wybór języka".
3. Naciskać przycisk , aż pojawi się komunikat "Zakres twardości wody". Na wyświetlaczu zaznaczone jest "2-średnia".
4. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić zakres twardości wody. Możliwe wartości:

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

5. 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!

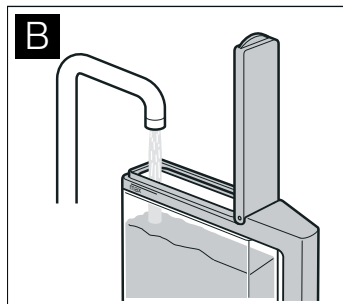
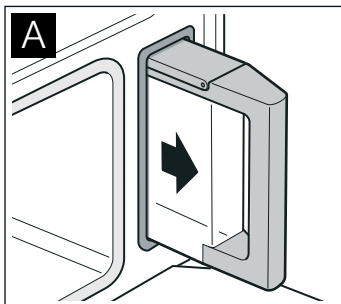
Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania niewłaściwej wody

- 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.

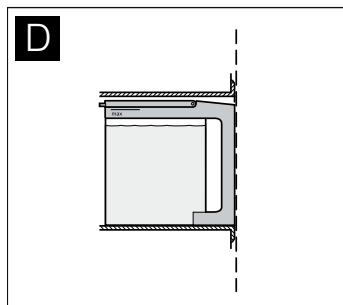
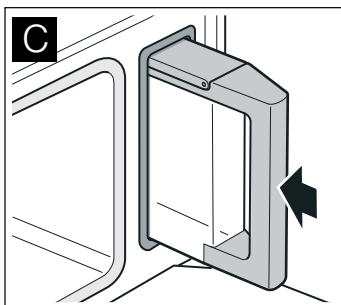
Informacje na temat wody z kranu można uzyskać w przedsiębiorstwie wodociągowym. Twardość wody można sprawdzić przy pomocy załączonych pasków testowych.

Przed każdym użyciem urządzenia napełnić zbiornik wodą:

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia i wyjąć zbiornik na wodę (rys. A).
2. Napełnić zbiornik zimną wodą do oznaczenia "max" (rys. B).



3. Pokrywkę zbiornika zamknąć do zatrzaśnięcia.
4. Zbiornik na wodę wsunąć do oporu (rys. C).



Zbiornik musi przylegać do otworu na zbiornik (rys. D).

Włączanie urządzenia

Wskazówka: Pojemnik do gotowania i ruszt zawsze wsuwać w prawidłowej pozycji, tzn. wygięciem do dołu (nie zaś dnem do góry).

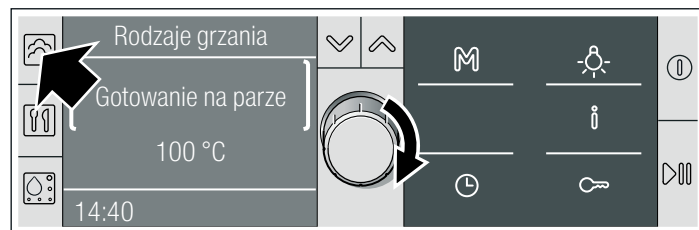


1. Nacisnąć przycisk , aby włączyć urządzenie.

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 .

Zaznaczona jest proponowana temperatura.

4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną temperaturę.

Rodzaj grzania	Zakres temperatury	Proponowany czas trwania
Gotowanie na parze	35-100 °C	20 min
Odgrzewanie	80-100 °C	10 min
Wyrastanie ciasta	35-50 °C	30 min
Rozmrażanie	35-60 °C	30 min

5. Nacisnąć przycisk .

Zaznaczony jest proponowany czas trwania.

6. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania.

7. 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 przycisk .

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 potrawach 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  można 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 zmienić nastawiony czas trwania. Za pomocą przycisku  zamknąć menu funkcji zegara.

Wywoływanie informacji

Nacisnąć przyciski. W celu odczytania poszczególnych informacji należy obracać przełącznik obrotowy.

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 czasu trwania
- Nastawianie minutnika
- Przesunięcie czasu zakończenia

Ustawianie funkcji zegara - krótkie objaśnienie

1. Nacisnąć przycisk .
2. Ewentualnie za pomocą przycisku wybrać żadaną funkcję zegara.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić godzinę 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. Ewentualnie 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 . Ewentualnie 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 . Ewentualnie nacisnąć przycisk i za pomocą przełącznika obrotowego cofnąć minutnik na "00:00". Za pomocą przycisku zamknąć menu funkcji zegara.

Nastawianie czasu trwania

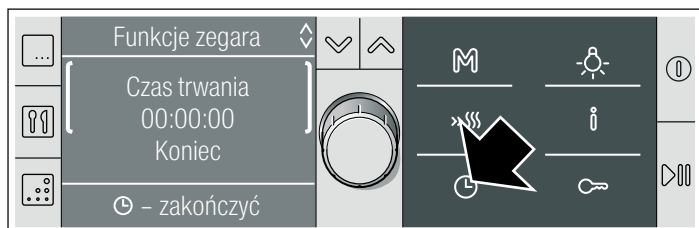
Ustawienie czasu trwania (czasu gotowania lub pieczenia) dla wybranej potrawy powoduje automatyczne wyłączenie piekarnika po upływie tego czasu. Urządzenie przestaje grzać.

W przypadku zastosowania rodzajów grzania z parą wodną zawsze trzeba ustawiać czas trwania.

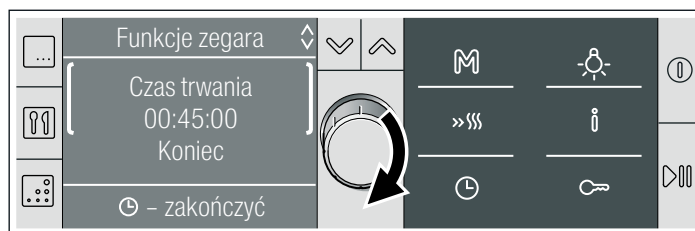
Przykład na rysunku: czas trwania nastawiony na 45 minut.

Założenie: rodzaj grzania i temperatura są ustawione.

1. Nacisnąć przycisk .



2. Nastawić czas trwania za pomocą przełącznika obrotowego.



3. Za pomocą przycisku zamknąć menu funkcji zegara.

4. Przed włączeniem trybu pracy nacisnąć przycisk .

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 zmienić ustawiony 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.

Kasowanie nastawionego czasu trwania

Nacisnąć przycisk . Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania na "00:00:00". Za pomocą przycisku zamknąć menu funkcji zegara.

Przesunięcie czasu zakończenia

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

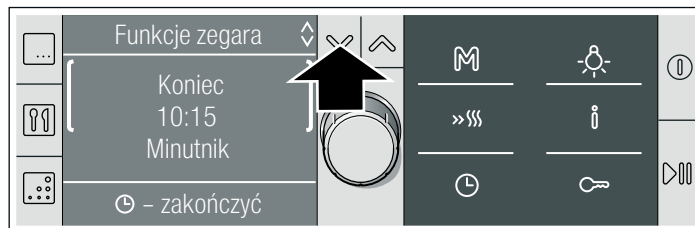
Jest godzina 9:30, gotowanie trwa 45 minut, a potrawa powinna być gotowa na godzinę 12:45.

Założenie:

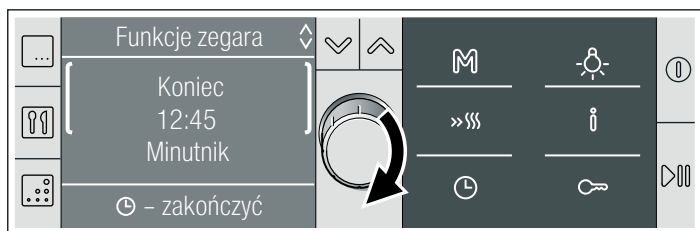
Nastawiony tryb gotowania nie został włączony. Czas trwania jest ustawiony. Menu funkcji zegara jest otwarte.

1. Za pomocą przycisku przejść do "Koniec".

Wyświetlony zostanie czas, w którym zakończy się tryb gotowania.



2. Za pomocą przełącznika obrotowego przesunąć koniec pracy na później.



3. Za pomocą przycisku zamknąć menu funkcji zegara.

4. 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 . Nacisnąć przycisk , za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas zakończenia. Za pomocą przycisku zamknąć menu funkcji zegara.

Upłynął ustawiony 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 . Nacisnąć przycisk i za pomocą przełącznika obrotowego cofnąć czas zakończenia, aż znowu pojawi się aktualna godzina. 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.

1. W razie potrzeby nacisnąć przycisk , aby wyłączyć urządzenie.
2. Nacisnąć przycisk .
3. Za pomocą przycisku przejść do wskazania godziny.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić godzinę.
5. Za pomocą przycisku zamknąć menu funkcji zegara.

Po przerwie w zasilaniu

Po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Ustawienia podstawowe". Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić 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

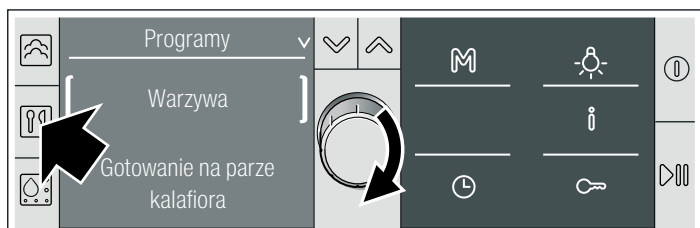
Wybrać odpowiedni program w tabelach programów. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących programów.

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

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

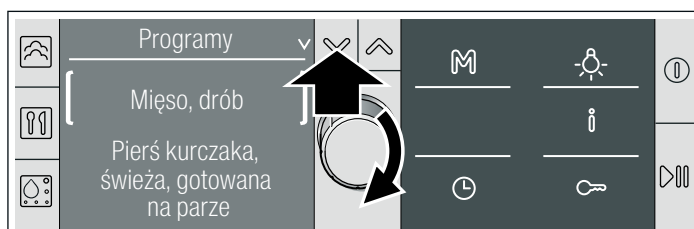
Wybór grupy programów

1. Nacisnąć przycisk , aby włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć przycisk .
3. Obracać przełącznik obrotowy, aż pojawi się żądana grupa programów.



Wybór programu

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



Wprowadzanie wagi

6. Nacisnąć przycisk .
7. Obrócić przełącznik obrotowy, aby ustawić wagę potrawy.



Indywidualne dopasowanie rezultatu gotowania

8. Nacisnąć przycisk .

Zaznaczone jest indywidualne ustawienie “- 0000000+”.

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 , 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.

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.

Tabele programów

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących programów.

Warzywa

Warzywa przyprawiać dopiero po ugotowaniu.

Program	Uwagi	Wyposażenie	Wysokość
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
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.

Przyrządzanie 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
Kielbasy parzone*	-	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1

* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

Ryba

Do przygotowania ryby można 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 przyprawę.

Przyrządzanie ryżu na mleku

Odważyć 1 miarkę ryżu i dodać 2,5 miarki mleka. Napęlić 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 słoiczków 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 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 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. indycę) 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 włączaniu 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 przyciski.

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

3. Nacisnąć przycisk , aż pojawi się żądane ustawienie podstawowe.

4. Obrócić przełącznik obrotowy, aby zmienić ustawienie.

5. 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	kontynuować automatycznie / za pomocą przycisku 
Dopasowanie indywidualne	Ustawienie generalnie słabszego lub mocniejszego wyniku gotowania dla programów	7 stopni -  +
Wyświetlanie opisu przycisków	Włączenie lub wyłączenie wyświetlania opisu przycisków w momencie włączania urządzenia	wł. / wył.
Zakres twardości wody	Ustawianie zakresu twardości wody dla wskaźnika do odkamieniania	zmiękczona / 1-miękka / 2-średnio twarda / 3-twarda / 4-bardzo twarda
Sygnał nagrzania do gotowania na parze	Sygnał zakończenia fazy nagrzewania podczas gotowania na parze	tak / nie
Przywracanie ustawień fabrycznych	Przywrócenie ustawień fabrycznych urządzenia: ■ wszystkie zmiany w ustawieniach podstawowych zostaną skasowane ■ pamięć zostanie skasowana ■ automatyczna kalibracja zostanie ponownie przeprowadzona	tak / nie

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. Uwaga! 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 Uwaga! 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	Namoczyć w gorącej wodzie z płynem. Wyczyścić szczoteczką lub gąbką do zmywania, albo umyć w zmywarce. W przypadku przebarwień spowodowanych produktami zawierającymi skrobię (np. ryż) czyścić wodą z octem.

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 wypłukać. Gąbkę można również prać w pralce (bielizna do gotowania).

Ściereczka z mikrofazy

Ściereczka z mikrofazy nadaje się szczególnie do czyszczenia delikatnych powierzchni, jak szkło, ceramika szklana, stal nierdzewna i aluminium (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

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

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

Uruchomienie funkcji pomocy w czyszczeniu

1. Nacisnąć przycisk ①, aby włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć przycisk .
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Czyszczenie".
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 szcztolką 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 wypłukać.
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

Komora gotowania musi być całkowicie wystudzona.

1. Nacisnąć przycisk ①, aby włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć przycisk .
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 wypłukać, 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 wypłukać.
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.
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 misy parownika i ponowne napełnienie zbiornika na wodę".

Odkamienianie tylko misy parownika

Aby nie odkamieniać całego urządzenia, lecz tylko misę 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!

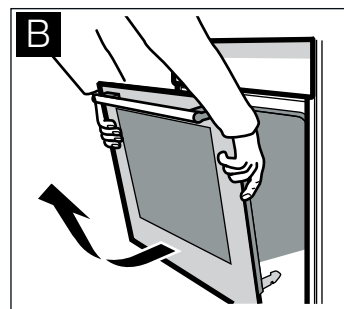
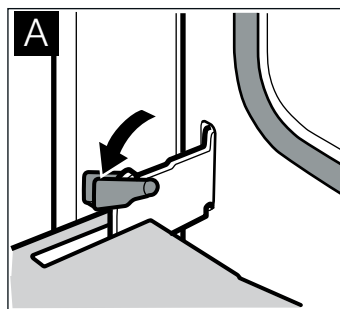
Zawiasy drzwiczek mogą zatrzasnąć się z dużą siłą. W celu zdjęcia drzwiczek urządzenia należy podnieść dźwignie blokujące zawiasy, a po założeniu drzwiczek ponownie je opuścić. Nie chwytać za zawiasy.

⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

Zdejmowanie drzwiczek urządzenia

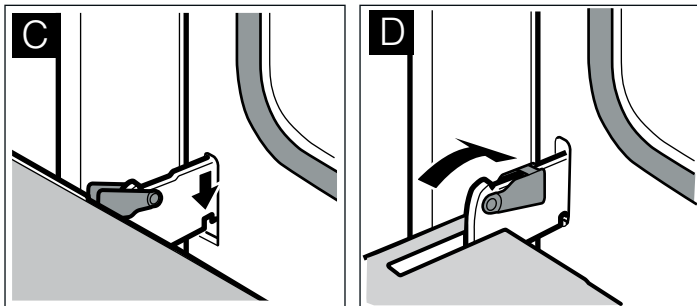
1. Całkowicie otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Podnieść dźwignie mocujące z lewej i prawej strony (rys. A). Zawiasy są zabezpieczone i nie mogą się zamknąć.
3. Drzwiczki urządzenia zamykać do momentu, w którym wyczuje się opór.
4. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony, trochę bardziej domknąć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

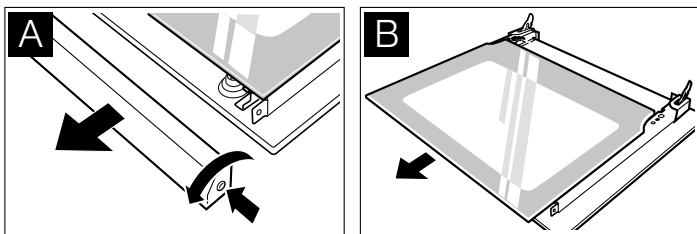
⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

Demontaż szyb 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.

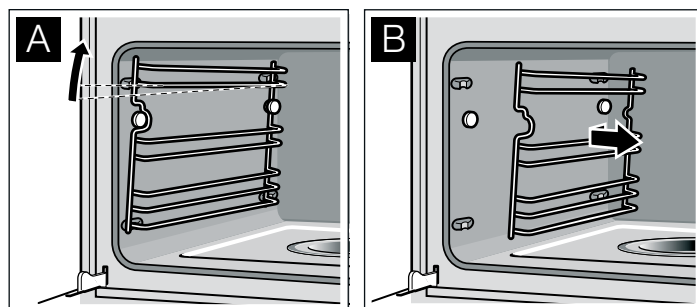
⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące elementy w komorze piekarnika!

Należy poczekać, aż komora piekarnika ostygnie.

Zdejmowanie prowadnic

Wskazówka: Prowadnicę z przodu odchyłać maksymalnie do wycucia oporu, ponieważ w przeciwnym razie może dojść do wygięcia ścianki bocznej urządzenia.

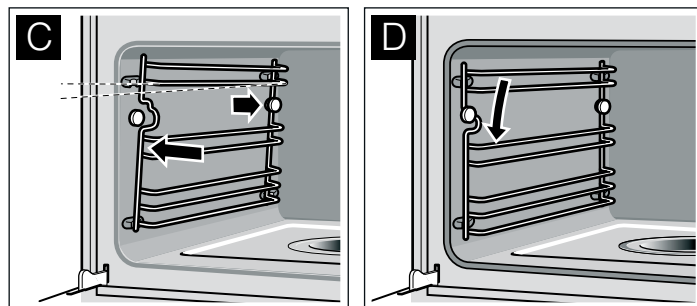
1. Prowadnicę z przodu ostrożnie nacisnąć do góry, aż wyskoczy z mocowania i wyjąć z boku z zawieszenia (rys. A).
2. Prowadnicę zdjąć z zawieszenia i wyjąć z urządzenia (rys. B).



3. Oczyszczyć prowadnicę płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania/szczotką lub umyć w zmywarce.

Zawieszanie prowadnic

1. Zwrócić uwagę, aby wygięcie prowadnicy było u góry.
2. Prowadnicę zawiesić z tyłu i przesunąć do tyłu, aż zaskoczy na miejsce (rys. C).
3. Prowadnicę zawiesić z przodu na zawieszeniu i nacisnąć w dół, aż zaskoczy na miejsce i znowu będzie poziomo zamocowana w urządzeniu (rys. D).



Każda prowadnica pasuje tylko z jednej strony.

Usterka, co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobne błędy. 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 zostało przerwane	Nacisnąć przycisk  . Następnie dwukrotnie przeprowadzić płukanie urządzenia (patrz rozdział: Odkamienianie. Postępować tak, jak opisano pod hasłem "Opróżnianie misy parownika i ponowne napełnienie zbiornika na wodę")
Nie można uruchomić urządzenia, na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Czyszczenie" "kontynuować za pomocą przycisku 	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 misy parownika i wycieranie urządzenia")
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/oczyszczyć zbiornik?"	Urządzenie nie było używane przez co najmniej 2 dni i zbiornik na wodę jest pełny	Opróżnić i wyczyścić zbiornik. Po zakończeniu gotowania należy zawsze opróżniać zbiornik na wodę
Podczas gotowania występuje odgłos "plum"	Efekt zimna/gorąca w przypadku mrożonek, spowodowany przez parę wodną	Jest to normalne

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówki/Rozwiązanie problemu
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

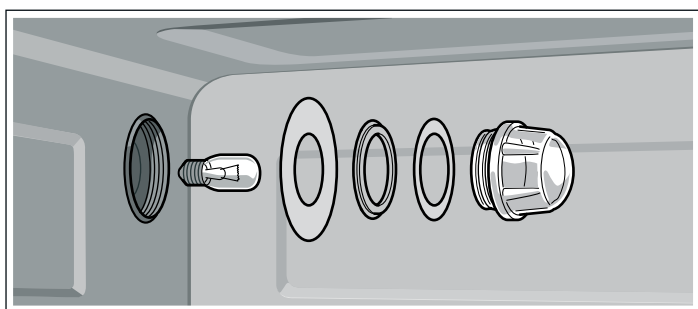
Wymiana żarówki w komorze gotowania

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 uszczelek!

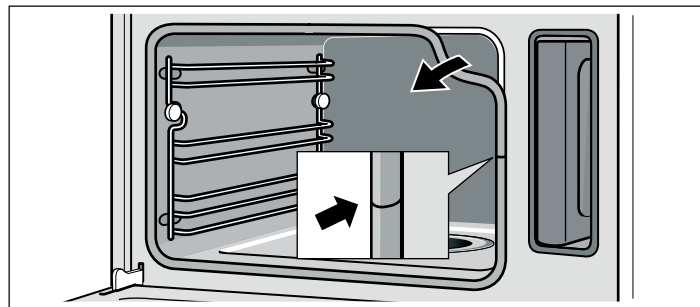
Wymiana klosza i uszczelek

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 zutylizować 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 użycia 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 kąpieli wodnej, należy przykryć folią (np. podczas roztapiania 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
Koper włoski	Plastry	perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	10 - 14
Budyń jarzynowy	-	forma do gotowania w kąpielii 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

* Nagrzać urządzenie

Dodatki i warzywa strączkowe

Dodać wodę, ewentualnie inny płyn, w podanych proporcjach.
Przykład: 1:1,5 = na 100 g ryżu dodać 150 ml wody.

Nieperforowany pojemnik do gotowania można wsunąć na dowolną wysokość.

Produkty spożywcze	Proporcja	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
Soczewica	1:2	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	30 - 45
Biała fasola, namoczona	1:2	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	65 - 75
Kuskus	1:1	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	6 - 10
Ziarno orkisz, śrutowane	1:2,5	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	15 - 20
Proso, całe	1:2,5	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	25 - 35
Pszenica, cała	1:1	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	60 - 70
Kluski	-	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	95	20-25

Drób i mięso

Drób

Produkty spożywcze	Ilość	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania 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	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Cienki befszytk, średnio wypieczony*	1 kg	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	25 - 35
Gruby befszytk, średnio wypieczony*	1 kg	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	30 - 40

* Przedtem obsmażyć i zawinąć w folię

Wieprzowina

Produkty spożywcze	Ilość	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Filet wieprzowy*	0,5 kg	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	10 - 12
Medaliony wieprzowe*	ok. 3 cm grubości	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	10 - 12
Żeberka peklowane	W plastrach	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	15 - 20

* Przedtem obsmażyć i zawinąć w folię

Kielbasa

Produkty spożywcze	Wypozażenie	Wyso-kość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Kielbaski wiedeńskie	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	12 - 18
Biała kielbasa	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	15 - 20

Ryba

Produkty spożywcze	Ilość	Wypozażenie	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 kąpeli wodnej 1,5 l	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	70 - 80	40 - 80
Pstrąg, cały	po 0,2 kg	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	12 - 15
Filet z dorsza	po 0,15 kg	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	10 - 14
Filet z łososia	po 0,15 kg	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	8 - 10
Małże	1,5 kg	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Filety z karmazyna	po 0,15 kg	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	10 - 20
Roladki z soli, faszero-wane		Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	10 - 20

Dodatki do zup, inne

Produkty spożywcze	Wypozażenie	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 przyprawy.

Ryż na mleku

Odważyć 1 miarkę ryżu i dodać 2,5 miarki mleka. Napęlnić 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	Wypozażenie	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 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 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

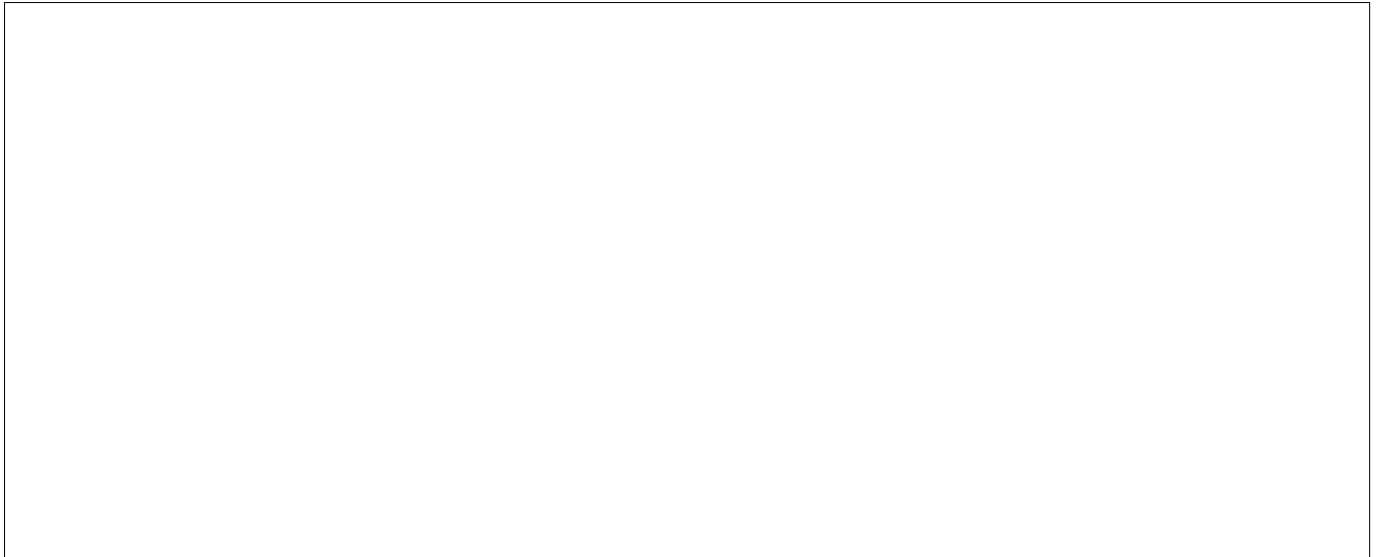
Produkty mrożone

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



9000765084