



**Aparat de gătit cu aburi HBC26D553.**



**BOSCH**

[ro] Instrucțiuni de utilizare



<b>Instrucțiuni de siguranță importante</b> .....	<b>4</b>	<b>Întreținerea și curățarea</b> .....	<b>18</b>
Cauzele avariilor.....	5	Produse de curățare .....	18
<b>Noul dvs. aparat</b> .....	<b>6</b>	Asistența la curățare .....	19
Panoul de comandă.....	6	Decalcifiere .....	19
Selectorul rotativ .....	6	Demontarea și montarea ușii aparatului .....	20
Display .....	6	Curățarea geamurilor ușii.....	21
Controlul temperaturii.....	6	Curățarea suporturilor.....	21
Moduri de încălzire .....	7	<b>Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?</b> .....	<b>22</b>
Calibrare automată.....	7	Înlocuirea becului din spațiul de coacere.....	23
<b>Accesoriile dumneavoastră</b> .....	<b>7</b>	Înlocuirea garniturii de etanșare a ușii .....	23
Accesorii.....	7	<b>Unitățile de service abilitate</b> .....	<b>23</b>
Introducerea accesoriilor.....	7	Numărul E și numărul FD.....	23
Spațiul de coacere .....	8	<b>Protecția mediului</b> .....	<b>24</b>
Accesorii speciale.....	8	Eliminarea deșeurilor, cu protejarea mediului.....	24
<b>Înainte de prima utilizare</b> .....	<b>8</b>	Recomandări pentru economisirea energiei .....	24
Setarea orei curente și a limbii .....	8	<b>Tabele și recomandări</b> .....	<b>24</b>
Setarea domeniului de duritate a apei .....	8	Accesorii .....	24
Prima punere în funcțiune.....	9	Vesela .....	24
Pre-curățarea accesoriilor .....	9	Timpul de preparare și cantitatea.....	24
<b>Deservirea aparatului</b> .....	<b>9</b>	Așezarea uniformă a alimentelor .....	24
Umplerea rezervorului de apă.....	9	Alimente sensibile la presiune .....	24
Conectarea aparatului.....	9	Prepararea meniurilor .....	24
Oprirea aparatului.....	10	Legume.....	25
După fiecare funcționare .....	10	Garnituri și leguminoase .....	25
Recomandări de reglaj .....	10	Pasăre și carne .....	26
<b>Funcții de timp</b> .....	<b>11</b>	Pește .....	27
Setarea ceasului cu alarmă .....	11	Adaosuri pentru supe, altele .....	27
Reglarea duratei de preparare.....	11	Desert, compot.....	27
Decalarea timpului final .....	11	Regenerarea alimentelor.....	28
Setarea orei.....	12	Decongelare .....	28
<b>Automatica programelor</b> .....	<b>12</b>	Dospirea aluatului.....	28
Setarea programului.....	12	Deshidratare .....	29
Recomandări referitoare la programe .....	13	Conservare.....	29
Tabele de programe.....	13	Produse congelate .....	29
<b>Funcția Memory (Memorie)</b> .....	<b>17</b>		
Memorarea unui program .....	17		
Pornirea memoriei .....	17		
<b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> .....	<b>17</b>		
Activarea siguranței împotriva accesului copiilor .....	17		
Dezactivarea siguranței împotriva accesului copiilor.....	17		
<b>Setări de bază</b> .....	<b>17</b>		

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii:  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) și la magazinul online:  
[www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## Instrucțiuni de siguranță importante

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Numai astfel puteți utiliza aparatul corect și în siguranță. Păstrați instrucțiunile de utilizare și de montaj pentru o consultare ulterioară sau pentru eventuali viitori proprietari.

Acest aparat este destinat doar încorporării. Respectați instrucțiunile speciale de montaj.

Verificați aparatul după despachetare. În cazul unor deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul.

Numai un electrician autorizat are permisiunea să racordeze aparate fără ștecher. În cazul avariilor datorate unei racordări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Acest aparat este destinat numai gospodăriilor private și uzului menajer. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor. Supravegheați aparatul în timpul funcționării. Utilizați aparatul numai în spații închise.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea realizate de utilizator nu vor fi efectuate de către copii, decât cu condiția ca aceștia să aibă vârsta de peste 8 ani și să fie supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de racord.

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere. *Consultați descrierea accesoriilor* din spațiul de coacere.

### **Pericol de incendiu!**

Obiectele inflamabile, depozitate în spațiul de coacere, se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere. Nu deschideți niciodată ușa aparatului dacă se produce fum în aparat. Deconectați aparatul și scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe.

### **Pericol de arsuri!**

- Aparatul se încălzește puternic. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere sau elementele de încălzire. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.
- Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mânuși de bucătărie.
- În timpul funcționării pot ieși aburi fierbinți. Nu atingeți orificiile de ventilare. Țineți copiii la distanță.

### **Pericol de arsuri!**

- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- De la apa în spațiul de coacere fierbinte se pot forma aburi fierbinți. Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte.
- La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat. Atunci când deschideți aparatul, nu stați foarte aproape de el. Deschideți cu atenție ușa aparatului. Țineți copiii la distanță.
- Apa din recipientul de vaporizare este încă fierbinte și după deconectarea aparatului. Nu goliți recipientul de vaporizare imediat după deconectare. Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.
- La scoaterea recipientelor de preparare, se poate revărsa lichid fierbinte. Scoateți recipientele de preparare cu atenție, numai cu mânuși de protecție.

### **Pericol de vătămare!**

- Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.
- Lichidele inflamabile se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte (deflagrație). Nu turnați lichide inflamabile (de ex. băuturi cu conținut de alcool) în rezervorul de apă. Turnați în rezervorul de apă exclusiv apă sau soluția de detartrare recomandată de noi.

## Pericol de electrocutare!

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea de service abilitată.
- Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- La înlocuirea becului din spațiul de coacere, contactele fasungului becului se află sub tensiune. Înainte de înlocuire, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.

## Cauzele avariilor

### Atenție!

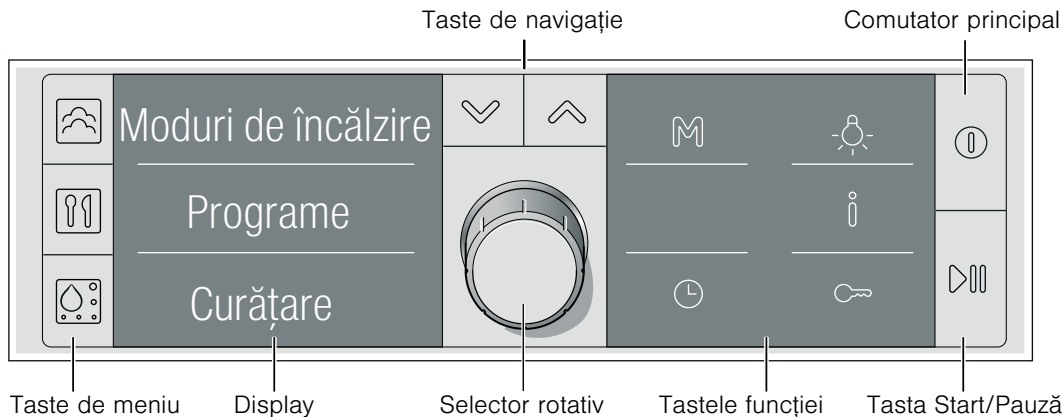
- Nu așezați nimic direct pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie de aluminiu. O acumulare de căldură poate defecta aparatul. Baza spațiului de coacere și recipientul de vaporizare trebuie să rămână în permanență libere. Așezați întotdeauna vesela într-un recipient de preparare perforat sau pe un grătar.
- Dacă așezați folie de aluminiu în spațiul de coacere, aceasta nu are voie să intre în contact cu geamul ușii. Se pot forma decolorări permanente ale geamului ușii.
- Vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și aburi.
- Nu utilizați vesela cu puncte de rugină. Și cele mai mici pete pot duce la coroziune în spațiul de coacere.
- La prepararea cu aburi într-un recipient de preparare perforat, introduceți întotdeauna dedesubt tava de copt sau recipientul de preparare neperforat. Lichidul care picură va fi colectat.
- Nu păstrați alimente umede pentru un timp mai lung în spațiul de coacere închis. Ele pot duce la apariția coroziunii în spațiul de coacere.
- Dacă garnitura de etanșare a ușii este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect. Părțile frontale ale mobilierului adiacent pot fi deteriorate. Mențineți garnitura de etanșare a ușii în permanență curată și, dacă este necesar, înlocuiți-o.
- Nu așezați nimic pe ușa deschisă a aparatului. Aparatul poate suferi deteriorări.
- Nu trageți și nu sprijiniți aparatul ținându-l de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate suporta greutatea aparatului și se poate rupe.
- Spațiul de coacere al aparatului dumneavoastră este fabricat din oțel inoxidabil de înaltă calitate. Printr-o întreținere necorespunzătoare, se poate produce coroziune în spațiul de coacere. Respectați instrucțiunile de întreținere și de curățare din manualul de utilizare. Îndepărtați murdăria din spațiul de coacere imediat ce aparatul s-a răcit.

# Noul dvs. aparat

În acest capitol obțineți informații despre

- panoul de comandă
- modurile de încălzire
- calibrarea automată

## Panoul de comandă



Elementul de operare		Utilizare
Comutatorul principal	Ⓜ	Conectarea și deconectarea aparatului
Tastele de meniu	🍲	Selectarea modului de încălzire
	🍲	Selectarea programului (vezi capitolul: Automatica programelor)
	🍲	Selectarea asistenței la curățare și a decalcifierii (vezi capitolul: Îngrijire și curățare)
Taste de navigație	⏪ ⏩	Trecerea dintr-un rând în altul pe display. Prin aceasta se vor memora modificările
Selector rotativ		Modificarea valorilor pentru ora curentă, durata de preparare, greutate etc. Apăsăți pe selectorul rotativ pentru a-l bloca și debloca
Tastele de funcționare	M	Salvarea în memorie și accesarea memoriei (vezi capitolul: Memorie)
	💡	Conectarea și deconectarea iluminatului
	i	Aparat conectat: solicitarea afișării informațiilor actuale Aparat deconectat: selectarea setărilor de bază (vezi capitolul: Setări de bază)
	🕒	Selectarea funcțiilor de timp (vezi capitolul: Funcții de timp)
	🔒	Conectarea și deconectarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor (vezi capitolul: Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor)
Tasta Start/Pauză	▶	Apăsare scurtă: pornirea și întreruperea procesului de preparare (pauză) Apăsare lungă: încheierea procesului de preparare

## Selectorul rotativ

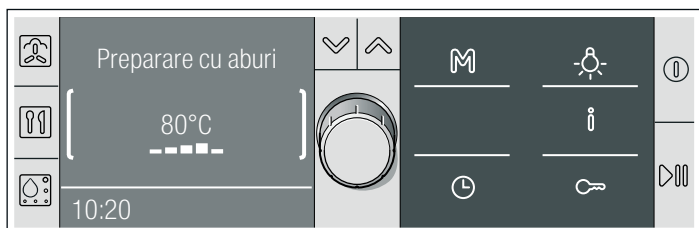
Cu ajutorul selectorului rotativ puteți modifica toate valorile propuse și de setare. Paranteza din domeniul de setări arată ce valoare puteți modifica.

Selectorul rotativ este escamotabil. Pentru a-l escamota sau a-l scoate, apăsați pe selectorul rotativ.

## Display

Displayul este împărțit în diverse domenii:

- Rândul 1 = afișarea modurilor de încălzire
- Rândul 2 = afișarea temperaturii
- Rândul 3 = afișarea ceasului



Cu tastele de navigare ⏪ și ⏩ treceți dintr-un rând în celălalt. Rândul în care tocmai vă aflați va fi marcat prin paranteze în stânga și în dreapta. Valoarea din paranteze o puteți modifica cu selectorul rotativ.

## Controlul temperaturii

Barele grafice ale controlului temperaturii indică fazele de încălzire sau căldura remanentă din spațiul de coacere.

### Controlul încălzirii

Controlul încălzirii afișează creșterea temperaturii în spațiul de coacere. Când sunt afișate toate barele grafice, s-a atins momentul optim pentru introducerea preparatului.

În cazul treptelor de curățare, nu apar barele grafice.


Pe durata încălzirii, cu tasta i puteți solicita afișarea temperaturii curente de încălzire. Temperatura afișată poate diferi puțin de temperatura efectivă din spațiul de coacere ca urmare a inerției termice.

## Căldura reziduală

După deconectare, controlul temperaturii indică valoarea căldurii reziduale în spațiul de coacere. Când toate barele

grafice sunt pline, spațiul de coacere are o temperatură de cca. 300 °C. Afișajul se stinge atunci când temperatura a scăzut la cca. 60 °C.

## Moduri de încălzire

Cu tasta  puteți efectua setările aparatului dvs. pentru diverse aplicații.

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

## Calibrare automată

Temperatura de fierbere a apei depinde de presiunea aerului. În cursul calibrării, aparatul se va regla în funcție de condițiile de presiune de la locul instalării. Acest lucru se desfășoară automat în timpul primei puneri în funcțiune (vezi capitolul: Prima punere în funcțiune). Se formează mai mulți aburi decât de obicei.

La aceasta este important ca aparatul să producă aburi fără întrerupere timp de 20 de minute la 100 °C. În acest timp, nu deschideți ușa aparatului.

Dacă aparatul nu a reușit să se calibreze automat (deex. pentru că a fost deschisă ușa aparatului), atunci calibrarea va fi efectuată din nou la următorul proces de preparare.

### După mutarea aparatului

Pentru ca aparatul să se adapteze din nou automat la noul loc de instalare, readuceți aparatul la setările din fabrică (vezi capitolul: Setări de bază) și repetați prima punere în funcțiune (vezi capitolul: Prima punere în funcțiune).

### După o pană de curent

Aparatul memorează setările de la calibrare și în cazul unei pene de curent sau al deconectării de la rețea. Nu este necesar ca el să se recalibreze.

## Accesoriile dumneavoastră

Accesoriile din pachetul de livrare sunt adecvate pentru multe preparate. Aveți grijă să introduceți accesoriile întotdeauna în poziția corectă în spațiul de coacere.

### Accesorii

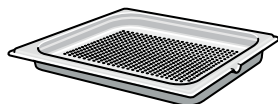
Utilizați doar accesoriile livrate odată cu aparatul sau cele pe care le procurați de la unitatea de service abilitată. Ele sunt special adaptate aparatului dvs.

Aparatul dvs. este echipat cu următoarele accesorii:



#### Recipient de preparare, neperforat, GN 2/3, adânc de 40 mm

pentru colectarea lichidului scurs la prepararea cu aburi și pentru fierberea orezului, leguminoaselor și cerealelor



#### Recipient de preparare, perforat, GN 2/3, adânc de 40 mm

pentru prepararea la aburi a peștelui întreg sau a unor cantități mai mari de legume, pentru deshidratarea fructelor etc.



#### Grătar

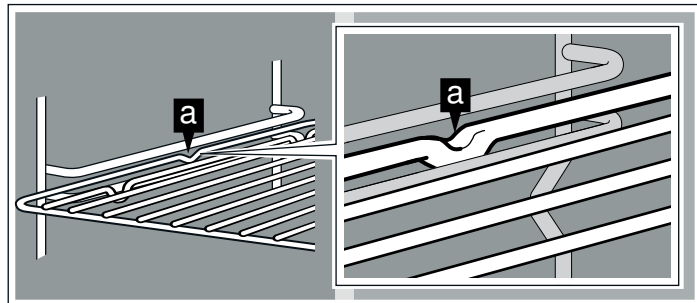
pentru veselă, prăjituri și forme de sufleu și pentru prăjire

### Introducerea accesoriilor

Accesoriile dispun de o funcție de fixare. Funcția de fixare împiedică răsturnarea accesoriului la tragerea lui în afară. Accesoriul trebuie introdus corect în spațiul de coacere pentru ca protecția la răsturnare să funcționeze.

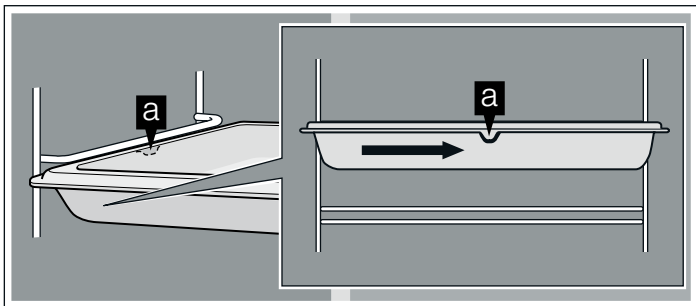
La introducerea grătarului, aveți grijă ca

- ciocul de fixare (a) să fie îndreptat în jos
- bucla de siguranță a grătarului să fie în spate și în sus.



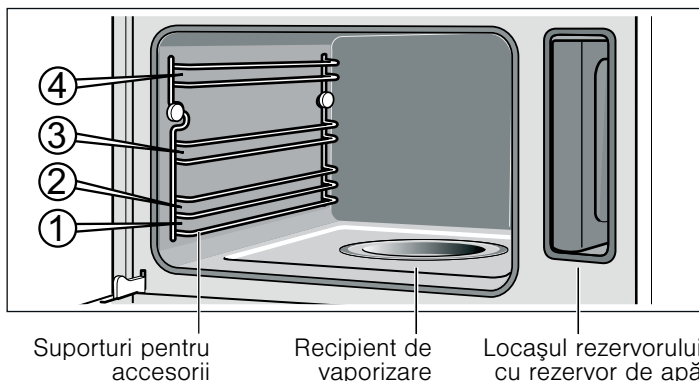
Puteți achiziționa accesorii de la unitățile de service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet.

La introducerea recipientului de preparare, aveți grijă ca ciocul de fixare (a) să fie îndreptat în jos.



## Spațiul de coacere

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



## Atenție!

- Nu așezați nimic direct pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie de aluminiu. O acumulare de căldură poate defecta aparatul. Baza spațiului de coacere și recipientul de vaporizare trebuie să rămână în permanență libere. Așezați întotdeauna vesela într-un recipient de preparare perforat sau pe un grătar.
- Nu introduceți accesoriile între înălțimile de introducere a alimentelor, acestea se pot răsturna.

## Accesorii speciale

Alte accesorii găsiți în comerțul de specialitate:

Accesorii	Număr de comandă
Recipient de preparare, neperforat, GN 2/3, adânc de 40 mm	HEZ36D453
Recipient de preparare, perforat, GN 2/3, adânc de 40 mm	HEZ36D453G
Recipient de preparare, neperforat, GN 2/3, adânc de 28 mm (tavă de copt)	HEZ36D452
Recipient de preparare, neperforat, GN 1/3, adânc de 40 mm	HEZ36D153
Recipient de preparare, perforat, GN 1/3, adânc de 40 mm	HEZ36D153G
Recipient din porțelan, neperforat, GN 2/3	HEZ36D353P
Recipient din porțelan, neperforat, GN 1/3	HEZ36D153P
Grătar	HEZ36DR4
Burete de curățare	643 254
Agent de decalcifiere	311 138
Lavetă din microfibră cu structură fagure	460 770

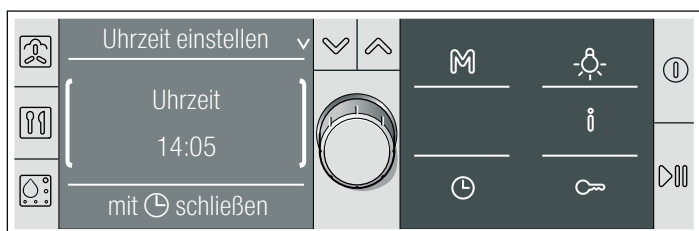
## Înainte de prima utilizare

În acest capitol puteți citi care sunt pașii necesari înainte de prima utilizare:

- setarea orei curente și a limbii
- setarea domeniului de duritate a apei
- pornirea pentru prima punere în funcțiune
- curățarea inițială a accesoriilor

### Setarea orei curente și a limbii

După conectarea electrică, pe display apare "Setarea orei curente". Setați ora curentă și, dacă este necesar, limba pentru display.



1. Setați ora curentă cu ajutorul selectorului rotativ.
2. Cu tasta treceți la "Alegeți limba".
3. Setați cu ajutorul selectorului rotativ limba dorită. Sunt disponibile 30 de limbi diverse.
4. Apăsăți tasta . Limba și ora curentă au fost memorate. Este afișată ora curentă.

### Setarea domeniului de duritate a apei

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

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

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

Dacă apa din rețeaua dvs. este foarte calcaroasă, vă recomandăm să folosiți apă dedurizată.

Decalcifierea nu este necesară atunci când utilizați exclusiv apă dedurizată. În acest caz, modificați domeniul de duritate a apei pe „dedurizată”.

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

1. Dacă este necesar, apăsați tasta pentru a deconecta aparatul.
2. Mențineți apăsată tasta , până când pe display apare "Selectați limba".
3. Apăsăți tasta , până când apare "Domeniul de duritate a apei". Pe display este marcat "2-mediu".

4. Cu selectorul rotativ modificați domeniul de duritate a apei.  
Valori posibile:

dedurizată	-
1-slab	I
2-mediu	II
3-dur	III
4-foarte dur	IV

5. Apăsăți tasta **ⓘ**, pentru a părăsi setările de bază.  
Modificarea este memorată.

## Prima punere în funcțiune

Înainte de prima utilizare, încingeți aparatul gol timp de 20 de minute la 100 °C cu modul de încălzire "Preparare cu aburi". În acest timp nu deschideți ușa aparatului. Aparatul va fi calibrat automat (vezi capitolul: Calibrare automată).

1. Apăsăți tasta **Ⓜ**, pentru a conecta aparatul.  
După aprox. 4 secunde apare modul de încălzire „Preparare cu aburi”.

## Deservirea aparatului

În acest capitol puteți citi,

- cum umpleți rezervorul de apă
- cum conectați și deconectați aparatul
- ce trebuie să respectați după fiecare funcționare
- cum puteți utiliza recomandările de setare

### Umplerea rezervorului de apă

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

#### Atenție!

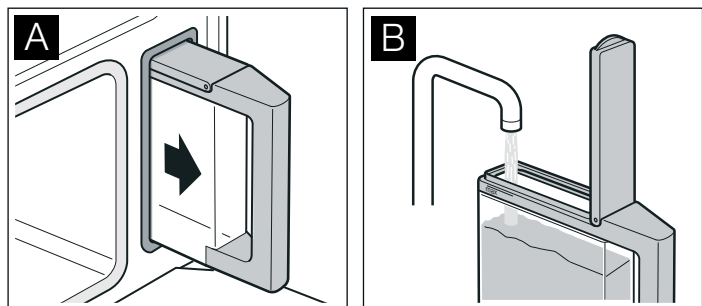
Deteriorări ale aparatului prin utilizarea unor lichide neadecvate

- Utilizați exclusiv apă potabilă din rețea, apă dedurizată sau apă minerală fără bioxid de carbon.
- În cazul în care apa din rețea este foarte dură, vă recomandăm să utilizați apă dedurizată.
- Nu folosiți apă distilată, apă din rețea cu conținut mare de cloruri (> 40 mg/l) sau alte lichide.

Informații despre apa dvs. menajeră obțineți de la uzina furnizoare. Puteți verifica duritatea apei cu benzile de testare atașate.

Umpleți rezervorul de apă înainte de fiecare utilizare:

1. Deschideți ușa aparatului și scoateți rezervorul de apă ( imaginea A).
2. Umpleți rezervorul cu apă rece până la marcajul "max" ( imaginea B).



3. Închideți capacul rezervorului până la blocarea sesizabilă a acestuia.

2. Umpleți și introduceți rezervorul de apă (vezi capitolul: Umplerea rezervorului de apă).  
Înainte de prima utilizare, umeziți cu puțină apă garnitura capacului rezervorului de apă.

3. Apăsăți tasta **▶**.

Aparatul încălzește la 100 °C. Durata de preparare de 20 de minute începe să se deruleze atunci când este atinsă temperatura setată. În acest timp nu deschideți ușa aparatului.

Procesul de preparare este încheiat automat și se aude un semnal sonor.

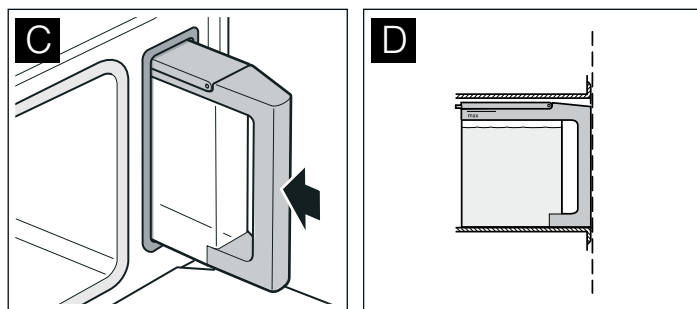
4. Apăsăți tasta **Ⓜ**, pentru a deconecta aparatul.

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

### Pre-curățarea accesoriilor

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

4. Introduceți rezervorul de apă complet până în spate ( imaginea C).



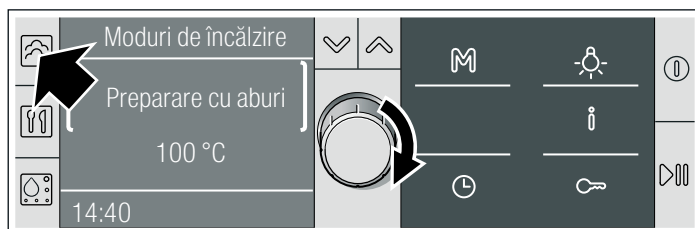
Rezervorul trebuie să fie aliniat cu locașul rezervorului ( imaginea D).

### Conectarea aparatului

**Indicație:** Folosiți întotdeauna recipientul de preparare și grătarul în poziția normală de utilizare (nu invers).




1. Apăsăți tasta **Ⓜ**, pentru a conecta aparatul.  
Pe display apare pentru cca. 4 secunde descrierea tastelor. Apoi display-ul trece automat în meniul "Moduri de încălzire". Sau apăsați tasta **Ⓜ**, pentru a ajunge direct în meniul "Moduri de încălzire".
2. Setăți cu ajutorul selectorului rotativ modul de încălzire dorit.



3. Apăsăți tasta **▼**.  
Temperatura propusă este marcată.


4. Setați cu ajutorul selectorului rotativ temperatura dorită.

Mod de încălzire	Domeniul de temperatură	Durata de preparare propusă
Preparare cu aburi	35 - 100 °C	20 min
Regenerare	80 - 100 °C	10 min
Dospire	35 - 50 °C	30 min
Decongelare	35 - 60 °C	30 min

5. Apăsați tasta .

Este marcată durata de preparare propusă.

6. Reglați durata de preparare dorită cu ajutorul selectorului rotativ.

7. Apăsați tasta , pentru a porni procesul de preparare. Aparatul încălzește.


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

### Mesajul „Umpleți rezervorul de apă?”

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

În cazul în care considerați că apa din rezervor este suficientă pentru procesul de preparare, puteți porni aparatul. În caz contrar, umpleți rezervorul de apă până la marcajul “max”, reintroduceți-l și porniți apoi procesul de preparare.



### Temperatura actuală

Apăsați tasta .

Temperatura actuală va fi afișată pentru 3 secunde.



### Modificarea temperaturii


Puteți modifica oricând temperatura.

1. Apăsați tasta  sau , până când este marcată temperatura.

2. Modificați temperatura cu ajutorul selectorului rotativ. Modificarea va fi preluată automat.

### Pauză

Apăsați scurt tasta , pentru a întrerupe procesul de preparare (pauză). Sufianta de răcire poate să continue să funcționeze. Pentru pornire, apăsați tasta .

Dacă deschideți ușa aparatului în timpul procesului de preparare, acesta va fi întrerupt. Pentru a porni, închideți ușa aparatului și apăsați tasta .

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

### Mesajul “Umpleți rezervorul de apă”

În cazul în care rezervorul de apă este gol, se aude un semnal sonor. Pe display apare “Umpleți rezervorul de apă”. Procesul de preparare este întrerupt.

1. Deschideți cu atenție ușa aparatului.

Va ieși abur fierbinte!


2. Scoateți rezervorul de apă, umpleți-l până la marcajul “max” și introduceți-l la loc.

3. Apăsați tasta .

### Oprirea aparatului

#### Pericol de opărire!

La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În timpul procesului de preparare sau după încheierea acestuia, deschideți ușa cu precauție. La deschidere, nu vă aplecați deasupra ușii aparatului. Țineți seama de faptul că, în funcție de temperatură, aburul nu este vizibil întotdeauna.

Apăsați lung tasta , pentru a opri funcționarea aparatului. După expirarea duratei de preparare, funcționarea aparatului este întreruptă automat. Se aude un semnal.

Apăsați tasta , pentru a deconecta aparatul.

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

### După fiecare funcționare

#### Golirea rezervorului de apă

1. Deschideți cu atenție ușa aparatului.

Va ieși abur fierbinte!

2. Scoateți rezervorul de apă și goliți-l.

3. Uscați bine garnitura capacului și locașul din aparat al rezervorului.

#### Atenție!

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

#### Uscarea spațiului de coacere

#### Pericol de opărire!

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

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

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

3. Îndepărtați murdăria din spațiul de coacere imediat ce aparatul s-a răcit.


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

### Recomandări de reglaj

Dacă alegeți un preparat din recomandările noastre pentru setare, vă sunt oferite valorile optime pentru setări.

Puteți opta între multe categorii diferite. Găsiți un număr mare de preparate, de la pasăre, carne și pește, până la produse finite, cu recomandările de setare.


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


1. Apăsați tasta .

Pe display apare “Preparare cu aburi 100 °C”.


2. Rotiți selectorul rotativ spre stânga, pe “Recomandări de setare”.

Pe display apare prima categorie de preparate.

3. Cu tasta  treceți la categoria de preparate și cu selectorul rotativ alegeți categoria dorită.

(Cu ajutorul tastei  treceți în următorul plan. Cu selectorul rotativ veți găsi, de fiecare dată, următoarea selecție.)

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

4. Apăsați tasta .

Procesul de preparare începe. Durata de preparare apare pe display și începe decrementarea ei.

#### Durata de preparare a expirat

Se aude un semnal. Aparatul nu se mai încălzește. Pe display apare “00:00:00”.

Apăsați tasta , pentru a opri semnalul sonor.

#### Modificarea temperaturii

Puteți modifica oricând temperatura cu ajutorul selectorului rotativ.

### Modificarea duratei de preparare

Apăsăți tasta . Cu selectorul rotativ modificați durata de preparare. Închideți funcțiile de timp cu tasta .

### Solicitarea de informații

Apăsăți tasta . Pentru alte informații, rotiți selectorul rotativ.

## Funcții de timp

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

Când aparatul este deconectat:

- Setarea ceasului cu alarmă
- Setarea orei

Când aparatul este conectat:

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

### Setarea funcțiilor de timp - explicat pe scurt

1. Apăsăți tasta .
2. Dacă este necesar, cu tasta selectați funcția de timp dorită.
3. Cu selectorul rotativ reglați timpul sau durata de preparare.
4. Închideți funcțiile de timp cu tasta .

### Setarea ceasului cu alarmă

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

1. Apăsăți tasta .
2. Dacă este necesar, apăsăți tasta și cu selectorul rotativ setați timpul pentru ceasul cu alarmă.
3. Închideți funcțiile de timp cu tasta .  
Displayul trece în starea anterioară. Se vor afișa simbolul pentru ceasul cu alarmă și decrementarea timpului.

### Modificarea orei alarmei

Apăsăți tasta . Dacă este necesar, apăsăți tasta și, în următoarele secunde, modificați timpul pentru ceasul cu alarmă cu selectorul rotativ. Închideți funcțiile de timp cu tasta .

### După expirarea timpului pentru ceasul cu alarmă

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

### Ștergerea timpului pentru ceasul cu alarmă

Apăsăți tasta . Dacă este necesar, apăsăți tasta și cu selectorul rotativ reveniți la timpul "00:00" pentru ceasul cu alarmă. Închideți funcțiile de timp cu tasta .

### Reglarea duratei de preparare

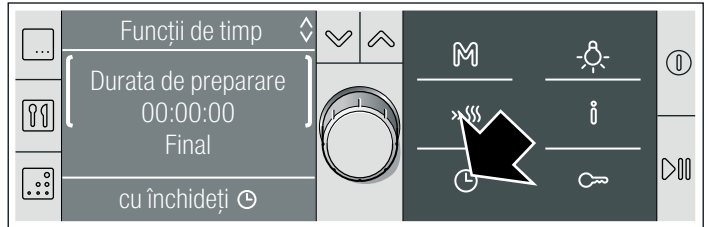
Când reglați durata (timpul de preparare) pentru un fel de mâncare, funcționarea va fi întreruptă automat după scurgerea acestui timp. Aparatul nu se mai încălzește.

La modurile de încălzire cu aburi, trebuie să reglați întotdeauna o durată de preparare.

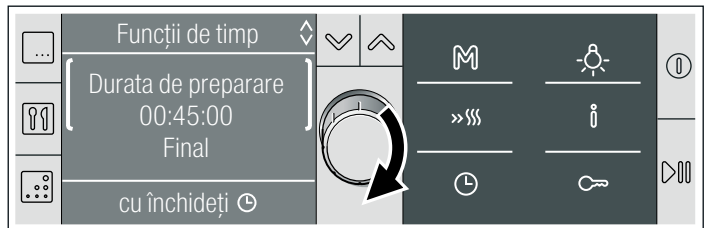
Exemplul din figură: reglarea unei durate de preparare de 45 de minute.

Condiție necesară: Sunt setate modul de încălzire și temperatura.

1. Apăsăți tasta .



2. Cu selectorul de funcții reglați durata de preparare.



3. Închideți funcțiile de timp cu tasta .
4. Când încă nu a fost pornită funcționarea, apăsăți tasta . Decrementarea duratei de preparare este vizibilă pe display. La modul de încălzire preparare cu aburi, decrementarea duratei de preparare începe numai după expirarea timpului de încălzire.

### Modificarea duratei de preparare

Apăsăți tasta . Modificați durata de preparare cu ajutorul selectorului rotativ. Închideți funcțiile de timp cu tasta .

### Durata de preparare a expirat

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

### Ștergerea duratei de preparare

Apăsăți tasta . Cu selectorul rotativ, reglați durata de preparare la "00:00:00". Închideți funcțiile de timp cu tasta .

### Decalarea timpului final

Puteți decala ora la care doriți ca preparatul Dvs. să fie gata. Aparatul pornește automat și termină la momentul dorit. Puteți deex. să introduceți dimineața preparatul în spațiul de coacere și puteți seta astfel încât acesta să fie gata la prânz.

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

La unele programe nu este posibilă decalarea timpului final.


La modul de încălzire preparare cu aburi, decrementarea duratei de preparare începe numai după expirarea timpului de încălzire. Timpul final setat va fi decalat deci cu timpul de încălzire.

Exemplul din imagine:

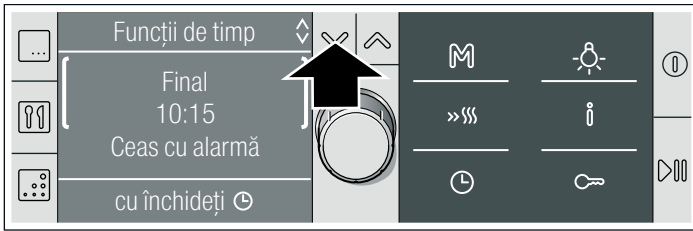
Este ora 9:30, preparatul durează 45 de minute, dar trebuie să fie gata abia la ora 12:45.

Condiție necesară:

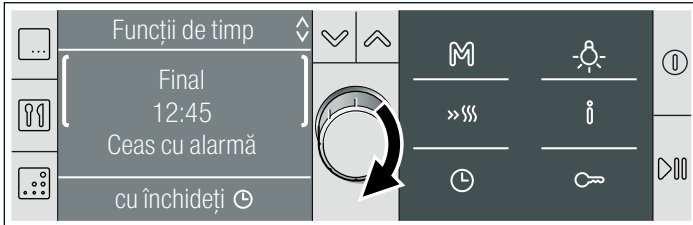
Regimul de funcționare setat nu a fost pornit. Este reglată o durată de preparare. Funcțiile de timp sunt deschise.

1. Cu tasta  treceți la "Final".


Pe display va fi indicat momentul la care funcționarea este finalizată.




2. Cu selectorul rotativ decalați sfârșitul pe mai târziu.






3. Închideți funcțiile de timp cu tasta .


4. Confirmați cu tasta .

Setarea este preluată. Aparatul este în faza de așteptare ... Pe display va fi afișat timpul final. Procesul de preparare începe la momentul potrivit. Decrementarea duratei de preparare este vizibilă apoi pe display.




#### Modificarea timpului final

Puteți modifica timpul final, atâta timp cât aparatul este în poziție de așteptare. Apăsăți tasta . Apăsăți tasta  și cu selectorul rotativ modificați timpul de final. Închideți funcțiile de timp cu tasta .

#### Durata de preparare a expirat

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


#### Ștergerea timpului final


Puteți șterge timpul final, atâta timp cât aparatul este în poziție de așteptare. Apăsăți tasta . Apăsăți tasta  și cu selectorul rotativ rotiți înapoi timpul de final până când apare din nou ora curentă. Închideți funcțiile de timp cu tasta . Decrementarea duratei de preparare reglate începe imediat.


#### Setarea orei

Pentru a putea seta ora curentă, aparatul trebuie să fie deconectat.


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

1. Dacă este necesar, apăsați tasta , pentru a deconecta aparatul.


2. Apăsăți tasta .

3. Cu tasta  treceți la ora curentă .

4. Modificați ora curentă cu ajutorul selectorului rotativ.

5. Închideți funcțiile de timp cu tasta .

#### După o pană de curent

După o pană de curent, pe display apare "Setări de bază". Setați ora curentă cu ajutorul selectorului rotativ. Închideți funcțiile de timp cu tasta . Ora curentă a fost preluată.

#### Ștergerea afișajului orei

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

## Automatica programelor

Cu automatica programelor puteți prepara foarte simplu alimentele. Există 9 grupe de programe cu un total de 40 de programe.

În acest capitol puteți citi:

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

### Setarea programului


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

Exemplul din imagine: doriți să preparați la abur 500 g de piept proaspăt de pui.

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

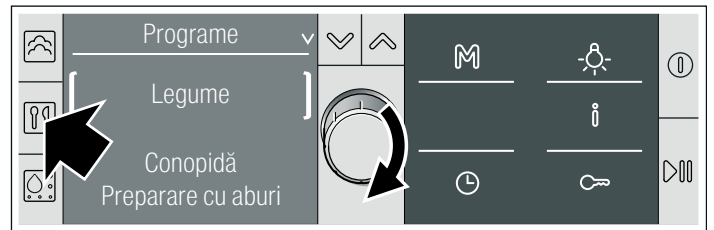
#### Selectarea grupei de programe

1. Apăsăți tasta , pentru a conecta aparatul.


2. Apăsăți tasta .

Pe display apare "Programe", este marcată prima grupă de programe „Legume”.

3. Rotiți selectorul rotativ până când apare grupa dorită de programe.

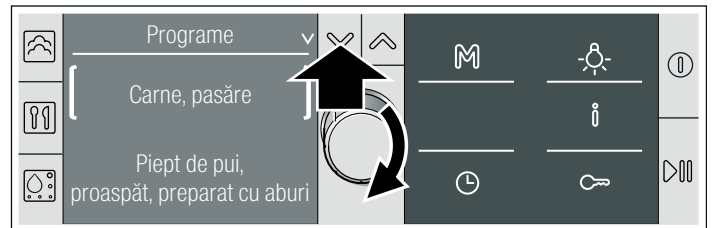


#### Selectarea programului


4. Apăsăți tasta .

Este marcat primul program al grupei de programe selectate.

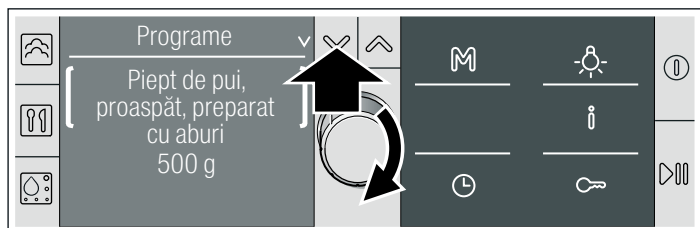
5. Rotiți selectorul rotativ până când apare programul dorit.



#### Introducerea greutateii

6. Apăsăți tasta .

7. Rotiți selectorul rotativ pentru a seta greutatea preparatului.



#### Adaptarea individuală a rezultatului preparării

8. Apăsați tasta .

Este marcată adaptarea individuală "- 000●000+".

9. Rotiți selectorul rotativ pentru a adapta rezultatul preparării:

- spre stânga: setarea unei preparări mai slabe
- spre dreapta: setarea unei preparări mai puternice

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

10. Apăsați tasta , pentru a porni programul.

Decrementarea duratei programului este vizibilă pe display.

#### Decalarea timpului final

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

#### Anularea programului

Apăsați tasta , pentru a anula programul și pentru a deconecta aparatul.

#### Finalul programului

Se aude un semnal. Procesul de preparare este încheiat.

Apăsați tasta , pentru a deconecta aparatul.

## Tabele de programe

Respectați indicațiile cu privire la programe.

### Legume

Condimentați legumele doar după preparare.

Program	Observație	Accesorii	Nivelul
Prepararea cu aburi a conopidei / în buchețele*	bucăți egale ca mărime	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1
Prepararea cu aburi a conopidei / conopidă, întreagă*	-	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1
Prepararea cu aburi a buchețelor de brocoli*	bucăți egale ca mărime	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1
Prepararea cu aburi a fasolei verzi*	-	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1
Prepararea cu aburi a carotelor felii*	felii de cca. 3 mm grosime	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1
Prepararea cu aburi a guliiilor felii*	felii de cca. 3 mm grosime	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1

\* Puteți decala timpul de final pentru acest program

### Pericol de opărire!

La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În timpul procesului de preparare sau după încheierea acestuia, deschideți ușa cu precauție. La deschidere, nu vă aplecați deasupra ușii aparatului. Țineți seama de faptul că, în funcție de temperatură, aburul nu este vizibil întotdeauna.

## Recomandări referitoare la programe

Toate programele sunt definite pentru prepararea pe un singur nivel.

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

#### Vesela

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

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

#### Cantitate/Greutate

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

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

#### Timpul de preparare

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

Program	Observație	Accesorii	Nivelul
Prepararea cu aburi a verzei de Bruxelles*	-	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1
Sparanghel, preparare cu aburi / sparanghel alb*	-	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1
Sparanghel, preparare cu aburi / sparanghel verde*	-	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1
Prepararea cu aburi a legumelor amestec, congelate	-	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1

\* Puteți decala timpul de final pentru acest program

### Cartofi

Condimentați cartofii abia după preparare.

Program	Observație	Accesorii	Nivelul
Cartofi natur*	mărime medie, sferturi, Greutatea pe bucată 30 - 40 g	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1
Cartofi fierți în coajă*	mărime medie, Ø 4 - 5 cm	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1

\* Puteți decala timpul de final pentru acest program

### Produse din cereale

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

- Orez 1:1,5
- Couscous 1:1
- Mei 1:3
- Linte 1:2

Introduceți greutatea fără lichid.

Amestecați produsele din cereale după preparare. Astfel, apa rămasă va fi absorbită repede.

#### Prepararea rizoto-ului

Pentru rizoto, adăugați apă în proporția de 1:2. Ca greutate, indicați cantitatea totală, cu apă. Mesajul "amestecați" apare după cca. 15 minute. Amestecați rizoto-ul și, dacă este cazul, apăsați tasta Start.

Program	Observație	Accesorii	Nivelul
Orez / orez cu bob lung	max. 0,75 kg	recipient de preparare neperforat	2
Orez / orez aromat de munte	max. 0,75 kg	recipient de preparare neperforat	2
Orez / orez nedecorticat	max. 0,75 kg	recipient de preparare neperforat	2
Couscous	max. 0,75 kg	recipient de preparare neperforat	2
Mei	max. 0,55 kg	recipient de preparare neperforat	2
Rizoto	max. 2 kg	recipient de preparare neperforat	2
Linte	max. 0,55 kg	recipient de preparare neperforat	2

## Carne, pasăre

Nu așezați bucățile de carne sau de pasăre suprapuse în veselă.

Puteți marina pieptul de pui înainte de preparare.

Program	Observație	Accesorii	Nivelul
Piept de pui, proaspăt, preparat cu aburi	Greutate totală 0,2 - 1,5 kg	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1
Cotlet de porc afumat, proaspăt, felii*	-	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1
Cârnați fierți*	-	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1

\* Puteți decala timpul de final pentru acest program

## Pește

Pentru prepararea peștelui, ungeți recipientul de preparare perforat.

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

Program	Observație	Accesorii	Nivelul
Prepararea cu aburi a peștelui întreg	0,3 - 2 kg	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1
File de pește, preparat cu aburi / File de pește proaspăt	grosime max. 2,5 cm	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1
File de pește, preparat cu aburi / Pește, congelat	grosime max. 2,5 cm	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1
Midii	-	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1

## Produse de brutărie/patiserie, deserturi

### Prepararea compotului de fructe

Programul este adecvat numai pentru drupe și fructe cu sâmburi. Cântăriți fructele, adăugați apă, cca. 1/3 din cantitatea de fructe, zahăr și arome după gust.

### Prepararea orezului cu lapte

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

### Prepararea iaurtului

Încingeți laptele pe plită la 90 °C. Ulterior, lăsați-l să se răcească până la 40 °C. În cazul laptelui UHT nu este necesară încălzirea.

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

După preparare, lăsați borcanele să se răcească în frigider.

Program	Observație	Accesorii	Nivelul
Compot de fructe*	-	recipient de preparare neperforat	2
Orez cu lapte	-	recipient de preparare neperforat	2
Iaurt în borcane	-	borcane + recipient de preparare perforat	2

\* Puteți decala timpul de final pentru acest program

## Regenerare

Program	Observație	Accesorii	Nivelul
Garnituri, preparate*	-	recipient de preparare neperforat	2
Legume, preparate*	-	recipient de preparare neperforat	2

\* Puteți decala timpul de final pentru acest program

## Decongelare

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

Decongelați alimentele în ambalajul de congelare, pe o farfurie sau în recipientul de preparare perforat. Introduceți întotdeauna recipientul de preparare neperforat dedesubt. Astfel, alimentele nu rămân în lichidul format la decongelare, iar spațiul de coacere rămâne curat.

Toate programele de decongelare se referă la alimente crude.

Dacă este necesar, despărțiți alimentul în bucăți pe parcurs, respectiv scoateți din aparat bucățile deja decongelate.

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

### Riscuri pentru sănătate!

La decongelarea alimentelor de origine animală, trebuie să îndepărtați neapărat lichidul rezultat în urma decongelării. El nu

are voie să intre în contact cu alte alimente. Ar putea fi transmiși germeni.

După decongelare, puneți aparatul de gătit cu aburi să funcționeze timp de 15 minute cu modul de încălzire Preparare cu aburi la 100 °C.

### Decongelarea fileului de pește

Nu așezați niciodată fileurile de pește unele peste altele.

### Decongelarea păsării întregi

Înlăturați ambalajul înainte de decongelare. După decongelare, mai lăsați pasărea să stea un timp. În cazul păsărilor mari (deex. pui de curcă) puteți să scoateți măruntaiele după un timp de ședere de cca. 30 de minute.

### Decongelarea cărnii

Cu acest program puteți decongela bucăți individuale de friptură.

### Decongelare doar parțială a fructelor

Dacă doriți să congelați fructele doar puțin, adaptați individual rezultatul preparării.

Program	Observație	Accesorii	Nivelul
Pește / pește întreg	grosime max. 2,5 cm	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1
Pește / file de pește	grosime max. 2,5 cm	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1
Pasăre întreagă	max. 1,5 kg	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1
Carne	greutatea max. pe bucată 1,5 kg	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1
Fructe cu boabe	-	recipient de preparare perforat + recipient de preparare neperforat	3 1

## Funcții speciale

### Dezinfectarea biberoanelor

Curățați biberoanele cu o perie pentru sticle, imediat după golire. Apoi, curățați-le în mașina de spălat vase.

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

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

### Conservare

Programul este adecvat pentru fructe cu sâmburi, precum și pentru legume (exceptând fasolea).

Blanșați dovleacul înainte de conservare.

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

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

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

### Prepararea ouălor

Înainte de preparare, înțepați ouăle. Nu așezați ouăle suprapuse. Mărimea M corespunde unei greutatei de cca. 50 g pe bucată.

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

\* Puteți decala timpul de final pentru acest program

## Funcția Memory (Memorie)

Memoria vă oferă posibilitatea de a salva un program propriu și de a-l accesa din nou cu o apăsare de tastă. Memoria este foarte utilă pentru preparatele pe care le gătiți foarte des.

### Memorarea unui program

1. Setează modul de încălzire, temperatura și eventual reglați și o durată de preparare. Nu porniți.
2. Mențineți apăsată tasta **M**, până se afișează "Memorie salvată".  
Setarea este salvată în memorie.

Dacă salvați altă setare cu tasta **M**, setarea veche va fi suprascrisă.

### Pornirea memoriei

Puteți porni oricând setarea memorată.

1. Apăsăți scurt tasta **M**.
2. Apăsăți tasta **▷|||**.  
Setarea din memorie pornește.

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

## Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

### Activarea siguranței împotriva accesului copiilor

Mențineți apăsată tasta **∞** timp de cca. 4 secunde, până când apare simbolul **∞**.

Panoul de comandă este blocat.

Chiar dacă a fost activat sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor, puteți deconecta aparatul cu tasta **Ⓢ** sau printr-o apăsare mai lungă a tastei **▷|||**, puteți seta alarma și puteți deconecta semnalul acustic.

### Dezactivarea siguranței împotriva accesului copiilor

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

## Setări de bază

Aparatul dvs. dispune de diferite setări de bază, care sunt presetate din fabricație. Puteți modifica setările de bază în funcție de necesități.

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

Aparatul trebuie să fie deconectat.

1. Dacă este necesar, apăsați tasta **Ⓢ** pentru a deconecta aparatul.

2. Apăsăți tasta **Ⓢ**.  
Pe display apare „Setări de bază” și „Selectați limba”.
3. Apăsăți tasta **∨**, până când apare setarea de bază dorită.
4. Rotiți selectorul rotativ, pentru a modifica setarea.
5. Apăsăți tasta **Ⓢ**, pentru a părăsi setările de bază.  
Modificarea este memorată.

Puteți modifica următoarele setări de bază:

Setare de bază	Funcția	Setări posibile
Selectarea limbii	Modificarea limbii pe display	30 de limbi diferite
Durata semnalului sonor	Setarea lungimii semnalului sonor la sfârșitul funcționării	scurt / mediu / lung
Sunet pentru taste	Conectarea sau deconectarea semnalului sonor la apăsarea unei taste	dezactivat / activat

Setare de bază	Funcția	Setări posibile
Luminozitatea displayului	Modificarea luminozității displayului	zi / mediu / noapte
Contrast	Modificarea contrastului displayului	7 trepte - ○○○●○○○ +
Afișajul ceasului	Afișarea ceasului când aparatul este deconectat	dezactivat / activat
În continuare, după închiderea ușii	Nu este necesară o nouă pornire după deschiderea ușii aparatului	automat / cu ▷   se continuă funcționarea
Adaptare individuală	Rezultatele preparării vor fi setate mai puternic sau mai slab la programe în general	7 trepte - ○○○●○○○ +
Afișaj descriere taste	Conectarea sau deconectarea afișajului cu descrierea tastelor la conectarea aparatului	activat / dezactivat
Domeniul de duritate a apei	Setarea domeniului de duritate a apei pentru indicația de decalcifiere	dedurizată / 1-slab / 2-mediu / 3-dur / 4-foarte dur
Semnal de încălzire pentru prepararea cu aburi	Semnal sonor la finalul fazei de încălzire pentru prepararea cu aburi	da / nu
Reconstituirea setărilor din fabrică	Readucerea aparatului la setările din fabrică: ■ toate modificările efectuate în setările de bază vor fi șterse ■ Memoria va fi ștearsă ■ Va fi efectuată din nou calibrarea automată	da / nu

## Întreținerea și curățarea

În acest capitol obțineți informații despre

- îngrijirea și curățarea aparatului dvs.
- asistența la curățare
- decalcifiere

### Pericol de scurtcircuit!

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

### Atenție!

Deteriorări ale suprafețelor: Nu utilizați

- produse de curățare agresive sau abrazive
- agenți de curățare pentru cuptoare

- agenți de curățare corozivi, agresivi sau cu conținut de clor
- agenți de curățare cu conținut mare de alcool

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

### Atenție!

Deteriorări ale suprafețelor: Dacă ajunge agent de decalcifiere pe partea frontală sau pe alte suprafețe sensibile, ștergeți imediat cu apă.

Îndepărtați murdăria din spațiul de coacere imediat ce aparatul s-a răcit.

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

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

Nu folosiți niciodată bureți din sârmă sau bureți de vase duri.

## Produse de curățare

Exteriorul aparatului (cu front din aluminiu)	Soluție de detergent de vase - se șterge până la uscare cu un șervet moale. Frontul din aluminiu se șterge pe direcție orizontală și fără apăsare, cu produse delicate pentru curățat geamuri - cu o lavetă moale pentru geamuri sau cu o lavetă din microfibră, care nu lasă scame.
Exteriorul aparatului (cu front din inox)	Soluție de detergent de vase - se șterge până la uscare cu un șervet moale. Întotdeauna trebuie îndepărtate imediat petele de calcar, grăsimi, amidon și albuș. Puteți obține agenți speciali de curățare a oțelului inoxidabil de la unitățile de service abilitate sau din comerțul de specialitate.
Interiorul spațiului de coacere cu recipient de vaporizare	Soluție fierbinte de detergent de vase sau apă cu oțet – utilizați buretele atașat sau o perie moale. <b>Atenție!</b> Spațiul de coacere ar putea rugini: Nu utilizați bureți din sârmă de oțel sau bureți abrazivi.
Rezervorul de apă	Soluție de detergent de vase – Nu curățați în mașina de spălat vase!
Locașul rezervorului	Frecați până la uscare după fiecare funcționare
Garnitura din capacul rezervorului de apă	Uscați bine după fiecare funcționare
Suporturile pentru tăvi	vezi capitolul: Curățarea suporturilor pentru tăvi

Geamurile ușilor	vezi capitolul: Curățarea geamurilor ușii
	<b>Atenție!</b> Deteriorări ale suprafețelor: După curățarea cu detergent pentru geamuri, ștergeți geamurile până la uscarea completă. În caz contrar, pot apărea pete care nu mai pot fi îndepărtate.
Garnitura de etanșare a ușii	Soluție fierbinte de detergent
Accesorii	Înmuiiați-le în soluție fierbinte de detergent. Curățați cu o perie sau cu un burete sau în mașina de spălat vase. În cazul decolorărilor din cauza alimentelor cu conținut de amidon (deex. orez), curățați cu apă cu oțet.

### Burete de curățare

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

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

### Lavetă din microfibră

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

### Asistența la curățare

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

Asistența la curățare constă din:

- Curățare (cca. 30 de minute), ulterior goliți recipientul de vaporizare și ștergeți aparatul
- Prima clătire (20 de secunde), apoi goliți recipientul de vaporizare
- A 2-a clătire (20 de secunde), apoi îndepărtați restul de apă




Trebuie să se deruleze complet toate cele trei etape. Abia după a 2-a clătire, aparatul este pregătit din nou pentru funcționare.

### Pregătire

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

Adăugați o picătură de detergent de vase în recipientul de vaporizare de la baza spațiului de coacere.

### Pornirea asistenței la curățare


1. Apăsăți tasta , pentru a conecta aparatul.
2. Apăsăți tasta .  
Pe display apare "Curățare".
3. Umpleți rezervorul cu apă până la marcajul "max" și introduceți-l.
4. Apăsăți tasta .  
Asistența la curățare este în derulare. Becul din spațiul de coacere rămâne deconectat.

### Golirea recipientului de vaporizare și ștergerea aparatului

După cca. 30 de minute se aude un semnal. Pe display apare "Goliți recipientul și ștergeți aparatul" și "00:00:40".

1. Deschideți ușa aparatului.  
Pe display apare "Aparatul pregătit pentru clătire".
2. Scoateți suporturile din spațiul de coacere și curățați-le (vezi capitolul: Curățarea suporturilor).
3. Ștergeți murdăria desprinsă din spațiul de coacere și din recipientul de vaporizare cu o perie de vase moale și cu buretele de curățare.

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


5. Închideți ușa aparatului.  
Pe display apare "cu  se continuă funcționarea".

### Prima clătire

Apăsăți tasta .  
Aparatul clătește. Pe display apare "Prima clătire".

### Golirea recipientului de vaporizare

După 20 de secunde apare pe display "Goliți rezervorul" și "00:00:20".


1. Deschideți ușa aparatului.  
Pe display apare "Aparatul pregătit pentru clătire".
2. Spălați temeinic buretele.
3. Îndepărtați cu buretele restul de apă din recipientul de vaporizare.
4. Închideți ușa aparatului.  
Pe display apare "cu  se continuă funcționarea".

### A 2-a clătire

Apăsăți tasta .  
Aparatul clătește. Pe display apare "A 2-a clătire".

### Îndepărtarea restului de apă





După 20 de secunde apare pe display "Goliți rezervorul" și "00:00:00".

1. Deschideți ușa aparatului.
2. Îndepărtați cu buretele restul de apă din recipientul de vaporizare.
3. Ștergeți spațiul de coacere cu buretele și apoi uscați cu un șervet moale.
4. Apăsăți tasta , pentru a deconecta aparatul.

Asistența la curățare este finalizată.

### Anularea asistenței la curățare

**Indicație:** După anularea asistenței la curățare, trebuie să clătiți de două ori aparatul. Până la terminarea celui de-al doilea proces de clătire, aparatul va fi blocat pentru alte utilizări.

1. Apăsăți lung tasta , pentru a anula asistența la curățare.  
Pe display apare "cu  se continuă funcționarea" și "Curățare".  
Pentru ca în aparat să nu rămână detergent de vase, după o anulare trebuie să clătiți de două ori.
2. Apăsăți tasta .  
Pe display apare "Goliți rezervorul și ștergeți aparatul".
3. Dacă este necesar, umpleți rezervorul de apă, introduceți la loc și apăsați tasta .

Procedați acum după cum a fost descris în capitolul "Golirea recipientului de vaporizare și ștergerea aparatului".

### Decalcifiere

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

Decalcifierea nu este necesară atunci când utilizați exclusiv apă dedurizată.

Decalcifierea constă din:

- Decalcifiere (cca. 30 de minute), apoi goliți recipientul de vaporizare și umpleți rezervorul de apă
- Prima clătire (20 de secunde), apoi goliți recipientul de vaporizare
- A 2-a clătire (20 de secunde), apoi îndepărtați restul de apă

Trebuie să se deruleze complet toate cele trei etape. Abia după a 2-a clătire, aparatul este pregătit din nou pentru funcționare.

### Agent de decalcifiere

Pentru decalcifiere, folosiți exclusiv agent de decalcifiere lichid recomandat de unitățile service abilitate (nr. articol 311 138, poate fi obținut și online în eShop). Alți agenți de decalcifiere pot provoca deteriorări ale aparatului.




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

### Atenție!

Deteriorări ale suprafețelor: Dacă ajunge agent de decalcifiere pe partea frontală sau pe alte suprafețe sensibile, ștergeți imediat cu apă.


### Pornirea decalcifierii

Spațiul de coacere trebuie să fie complet rece.

1. Apăsăți tasta , pentru a conecta aparatul.
2. Apăsăți tasta .  
Pe display apare "Curățare".
3. Rotiți selectorul rotativ până când apare "Decalcifiere".
4. Introduceți rezervorul de apă cu soluție de decalcifiere și închideți ușa aparatului.
5. Apăsăți tasta .  
Decalcifierea începe. Becul din spațiul de coacere rămâne deconectat.

### Golirea recipientului de vaporizare și umplerea rezervorului de apă

După cca. 30 de minute se aude un semnal. Pe display apare "Goliți recipientul și umpleți rezervorul de apă" și "00:00:40".


1. Deschideți ușa aparatului.
2. Cu ajutorul buretelui atașat, îndepărtați soluția de agent de decalcifiere din recipientul de vaporizare.
3. Clătiți temeinic rezervorul de apă, umpleți-l cu apă și introduceți-l la loc.  
Pe display apare "Aparatul pregătit pentru clătire".
4. Închideți ușa aparatului.  
Pe display apare "cu  se continuă funcționarea".

### Prima clătire


Apăsăți tasta .  
Aparatul clătește. Pe display apare "Prima clătire".

### Golirea recipientului de vaporizare

După 20 de secunde apare pe display "Goliți rezervorul" și "00:00:20".


1. Deschideți ușa aparatului.  
Pe display apare "Aparatul pregătit pentru clătire".
2. Spălați temeinic buretele.
3. Îndepărtați cu buretele restul de apă din recipientul de vaporizare.
4. Închideți ușa aparatului.  
Pe display apare "cu  se continuă funcționarea".

### A 2-a clătire

Apăsăți tasta .  
Aparatul clătește. Pe display apare "A 2-a clătire".




### Îndepărtarea restului de apă

După 20 de secunde apare pe display "Goliți rezervorul" și "00:00:00".

1. Deschideți ușa aparatului.
2. Îndepărtați cu buretele restul de apă din recipientul de vaporizare.
3. Ștergeți spațiul de coacere cu buretele și apoi uscați cu un șervet moale.
4. Apăsăți tasta , pentru a deconecta aparatul.  
Decalcifierea este finalizată.

### Anularea decalcifierii

**Indicație:** După anularea decalcifierii, trebuie să clătiți de două ori aparatul. Până la terminarea celui de-al doilea proces de clătire, aparatul va fi blocat pentru alte utilizări.

1. Apăsăți lung tasta , pentru a anula decalcifierea.  
Pe display apare "cu  se continuă funcționarea" și "Decalcifiere".  
După o anulare trebuie să clătiți de două ori, pentru ca să nu rămână soluție de decalcifiat în aparat.
2. Apăsăți tasta .  
Pe display apare „Goliți recipientul și umpleți din nou rezervorul cu apă”.

Procedați acum după cum a fost descris în capitolul "Golirea recipientului de vaporizare și umplerea rezervorului de apă".

### Decalcifierea doar a recipientului de vaporizare

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

Singura diferență:

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

Puteți decalcifica recipientul de vaporizare și manual.

### Demontarea și montarea ușii aparatului

Pentru o mai bună curățare, puteți demonta ușa aparatului.

#### Pericol de vătămare!

Balamalele ușii aparatului se pot plia la loc cu forță mare. Pentru demontarea ușii, depliați mereu total pârghiile de blocare a balamalelor, iar după montarea ușii, pliați-le complet închis. Nu introduceți mâna în balama.

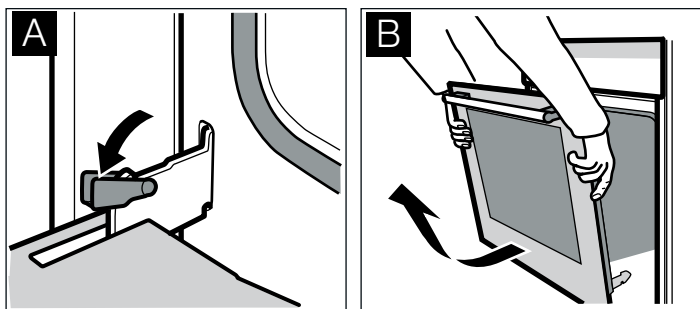
#### Pericol de vătămare!

Dacă ușa s-a desprins doar unilateral, nu introduceți mâna în balama. Balamaua se poate plia înapoi cu o forță foarte mare. Chemați unitatea de service clienți.

### Demontarea ușii aparatului

1. Deschideți complet ușa aparatului.
2. Depliați complet pârghiile de blocare din stânga și dreapta (figura A).  
Balamalele sunt asigurate și nu se pot închide la loc.
3. Închideți ușa aparatului până simțiți o rezistență.

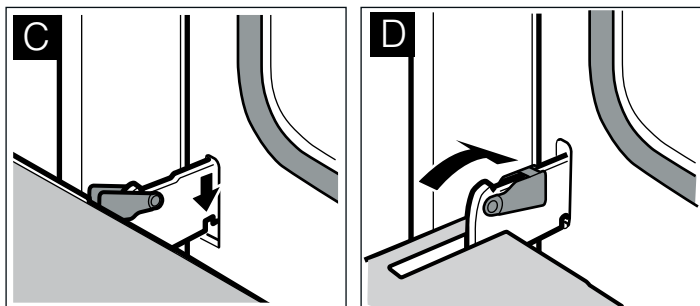
4. Prindeți cu ambele mâini din stânga și din dreapta, mai închideți un pic și trageți în exterior (figura B).



### Montarea ușii aparatului

După curățare, montați din nou ușa aparatului.

1. Așezați balamalele în suporturile lor în stânga și dreapta (figura C).  
Crestăturile de pe cele două balamale trebuie să se fixeze în locașuri.
2. Deschideți complet ușa aparatului.
3. Pliati pârghiile de blocare din stânga și dreapta în poziția total închis (figura D).



Ușa aparatului este asigurată și nu mai poate fi demontată.

4. Închideți ușa aparatului.

### Curățarea geamurilor ușii

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

#### ⚠ Pericol de vătămare!

Componentele din interiorul ușii aparatului pot avea muchii ascuțite. Există pericolul să vă răniți prin tăiere. Purtați mănuși de protecție.

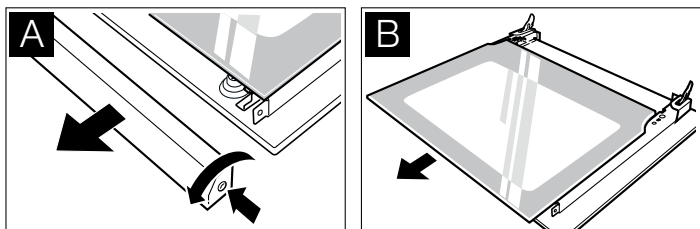
#### ⚠ Pericol de vătămare!

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

### Demontarea geamului ușii

**Indicație:** Înainte de demontare, rețineți în ce poziție era geamul, pentru ca ulterior să nu-l montați într-o poziție greșită.

1. Demontați ușa aparatului și așezați-o cu partea frontală în jos pe un suport moale și curat (vezi capitolul: Montarea și demontarea ușii aparatului).
2. Deșurubați apărătoarea de pe ușa atât în stânga cât și în dreapta și îndepărtați-o (figura A).
3. Ridicați puțin geamul ușii și trageți-l afară (figura B).



### Curățarea

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

#### Atenție!

Nu utilizați produse agresive sau abrazive și nici răzuitoare pentru geamuri. Geamul se poate deteriora.

### Montarea geamului ușii

1. Împingeți înspre interior geamul până la fixarea lui.
2. Așezați apărătoarea și înșurubați-o.
3. Montați la loc ușa aparatului.

### Curățarea suporturilor

Suporturile pentru tăvi pot fi scoase pentru a fi curățate.

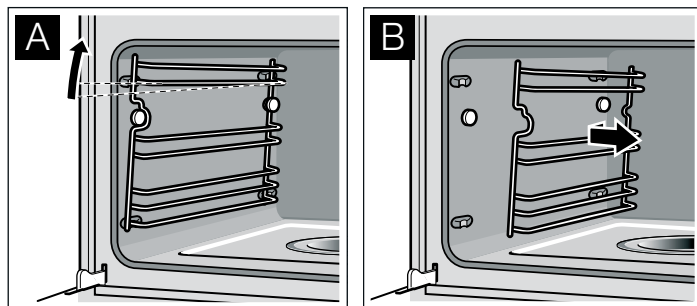
#### ⚠ Pericol de ardere la atingerea părților fierbinți ale spațiului de coacere!

Așteptați până când spațiul de coacere s-a răcit.

### Scoaterea suporturilor pentru tăvi

**Indicație:** Pivotați suportul în față maxim până ce simțiți rezistență, deoarece în caz contrar se poate îndoi peretele lateral al aparatului.

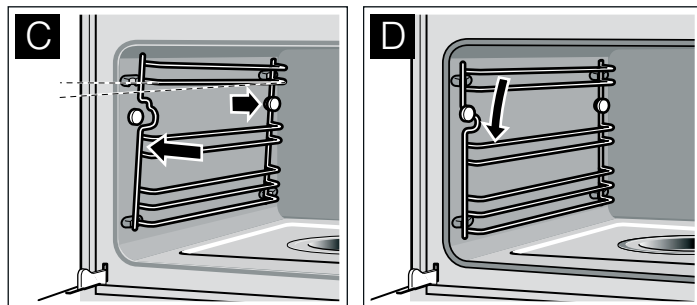
1. Apăsăți cu atenție suportul în sus în partea din față până ce iese din fixare și desprindeți-l lateral din elementul de suspendare (imaginea A).
2. Deblocați suportul din elementul de suspendare și scoateți-l (imaginea B).



3. Curățați suporturile cu detergent de vase și cu un burete/perie sau  
Curățați suporturile în mașina de spălat vase.

### Montarea suporturilor pentru tăvi

1. Orientați suportul cu părțile ieșite în sus.
2. Agățați suportul în partea din spate și împingeți-l în spate până ce se fixează (imaginea C).
3. Agățați suportul în partea din față de elementul de suspendare și apăsați-l în jos până se fixează și este montat din nou orizontal în aparat (imaginea D).



Fiecare suport pentru tăvi se potrivește pe o singură parte.









# Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?




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

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

## Pericol de electrocutare!

- Lucrările la sistemul electronic al aparatului pot fi efectuate doar de către un specialist autorizat.
- În cazul lucrărilor la sistemul electronic al aparatului, acesta trebuie neapărat deconectat de la sursa de curent. Activați automatică siguranțelor sau deșurubați siguranța din tabloul de siguranțe al locuinței Dvs.

Defecțiune	Cauza posibilă	Recomandări/remediere
Aparatul nu funcționează	Fișa nu este introdusă în priză	Conectați aparatul la rețeaua de curent
	Pană de curent	Verificați dacă celelalte aparate din bucătărie funcționează
	Siguranță defectă	Verificați la panoul de siguranțe dacă siguranța pentru aparat este funcțională
	Eroare de operare	Înterupeți siguranța de la panou și reporniți după aprox. 10 secunde
Aparatul nu poate fi pornit	Ușa aparatului nu este închisă complet	Închideți ușa aparatului
Aparatul nu poate fi pornit, pe display apare "Curățare" "cu  se continuă funcționarea" "Decalcifiere"	Decalcifierea a fost anulată	Apăsați tasta  . Apoi clătiți de două ori aparatul (vezi capitolul: Decalcifiere. Procedați după cum a fost descris în capitolul "Golirea recipientului de vaporizare și umplerea rezervorului de apă")
Aparatul nu poate fi pornit, pe display apare "Curățare" "cu  se continuă funcționarea" "Curățați"	Asistența la curățare a fost anulată	Apăsați tasta  . Apoi clătiți de două ori aparatul (vezi capitolul: Asistență la curățare. Procedați după cum a fost descris în capitolul "Golirea recipientului de vaporizare și ștergerea aparatului")
Pe display apare „Ora curentă“	Pană de curent	Setați din nou ora curentă (vezi capitolul: Funcții de timp)
Aparatul nu este în funcțiune. Pe display este afișată o durată de preparare	Selectorul rotativ a fost acționat accidental	Apăsați tasta 
	După efectuarea setărilor, nu a fost apăsată tasta 	Apăsați tasta  sau ștergeți setarea cu tasta 
Apare "Umpleți rezervorul de apă", deși rezervorul este plin	Rezervorul de apă nu este introdus corect	Împingeți rezervorul până la fixare
	Sistemul de recunoaștere nu funcționează	Apelați unitatea de service abilitată
Apare "Umpleți rezervorul de apă", deși rezervorul nu este încă gol, resp. rezervorul este gol, dar nu apare "Umpleți rezervorul de apă"	Rezervorul de apă este murdar. Senzorii mobili de nivel sunt blocați	Scuturați rezervorul și curățați-l. În cazul în care componentele nu se desprind, procurați un nou rezervor de apă de la unitatea de service abilitată
Rezervorul de apă se golește fără un motiv vizibil. Recipientul de vaporizare se revarsă	Rezervorul de apă nu a fost închis corect	Închideți capacul până la blocarea lui vizibilă
	Garnitura capacului rezervorului este murdară	Curățați garnitura
	Garnitura capacului rezervorului este defectă	Procurați un nou rezervor de apă de la unitatea de service abilitată
Recipientul de vaporizare este uscat, deși rezervorul de apă este plin	Rezervorul de apă nu este introdus corect	Introduceți rezervorul de apă până când acesta se blochează
	Conducta de alimentare este obturată	Decalcificați aparatul. Verificați dacă domeniul de duritate a apei este reglat corect
Pe display apare „Goliți/Curățați rezervorul?“	Aparatul nu a fost folosit timp de cel puțin două zile, iar rezervorul de apă este plin	Goliți rezervorul de apă și curățați-l. Goliți întotdeauna rezervorul de apă după ce ați gătit
În timpul preparării se aude un zgomot "Plopp"	Efect de rece/cald la utilizarea produselor congelate, datorat vaporilor de apă	Acest lucru este normal
La prepararea cu aburi se formează extrem de mulți aburi	Aparatul se calibrează automat	Acest lucru este normal
La prepararea cu aburi se formează în mod repetat extrem de mulți aburi	La timp de preparare prea scurți, aparatul nu se poate calibra automat	Readuceți aparatul la setările din fabrică (vezi capitolul: Setări de bază). Apoi porniți prepararea cu aburi pentru 20 de minute la 100 °C

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

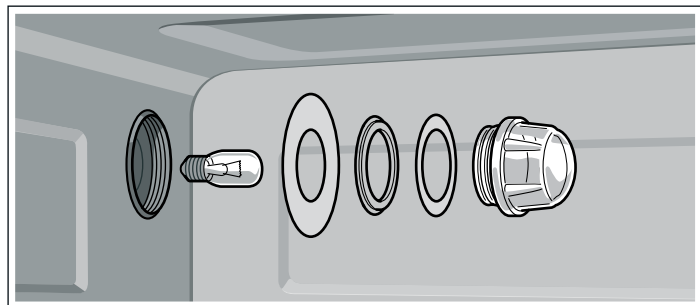
## Înlocuirea becului din spațiul de coacere

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

### Pericol de provocare a arsurilor!

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

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



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

Nu utilizați niciodată aparatul fără capacul de sticlă și fără garnituri!

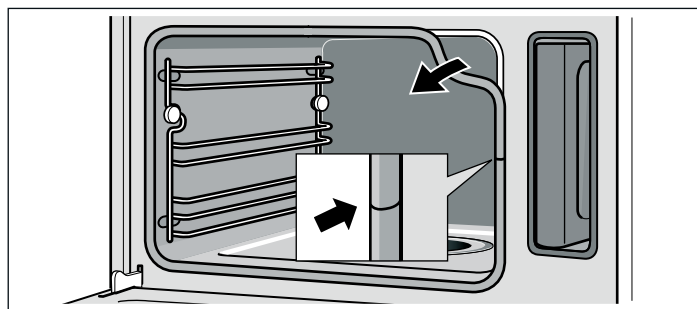
### Înlocuirea capacului din sticlă sau a garniturilor

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

## Înlocuirea garniturii de etanșare a ușii

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

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



## Unitățile de service abilitate

Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Găsim întotdeauna o soluție adecvată, și pentru a evita deplasări inutile ale tehnicienilor noștri.

### Numărul E și numărul FD

Când sunați, vă rugăm să indicați numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD), astfel încât să vă putem oferi un

service de calitate. Puteți găsi plăcuța de fabrică cu aceste numere pe partea stângă, jos, când deschideți ușa aparatului.

Pentru a nu fi obligat, la nevoie, să căutați prea mult, puteți să consemnați aici datele aparatului dvs. și numărul de telefon al unității de service abilitate.

---

Nr. E

Nr. FD

---

Unitățile service abilitate ☎

---

Țineți seama de faptul că deplasarea unui tehnician de service în cazul unei operări eronate implică costuri și în perioada de garanție.

## Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Bazați-vă pe competența producătorului. Astfel veți avea siguranța că reparațiile au fost executate de tehnicieni de service instruiți, care sunt echipați cu piese de schimb originale pentru cuptorul dumneavoastră.

## Protecția mediului

Despachetați aparatul și evacuați ambalajul în mod ecologic.

### Eliminarea deșeurilor, cu protejarea mediului



Acest aparat corespunde directivei europene 2002/96/CE referitoare la aparatele electrice și electronice uzate (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Directiva oferă cadrul unei recuperări și valorificări a aparatelor uzate valabile pentru întreaga UE.

### Recomandări pentru economisirea energiei

- Preîncălziți aparatul numai atunci când în rețetă sau în tabelele din instrucțiunile de utilizare este indicat astfel.
- Deschideți ușa aparatului cât se poate de rar pe parcursul unui proces de preparare.
- La prepararea cu aburi, puteți prepara simultan pe mai multe niveluri. În cazul alimentelor cu timpi de preparare diferiți, introduceți mai întâi alimentul cu cel mai lung timp de preparare.

## Tabele și recomandări

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

În tabele puteți găsi o selecție de preparate care pot fi pregătite în aparatul de gătit cu aburi. Puteți urmări ce mod de încălzire, ce accesorii, ce temperatură și ce timp de preparare este cel mai bine să alegeți. Datele sunt valabile pentru introducerea în aparatul rece, dacă nu există alte indicații.

### Accesorii

Utilizați accesoriile livrate odată cu aparatul.

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

### Vesela

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

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

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

### Timpul de preparare și cantitatea

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

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

### Așezarea uniformă a alimentelor

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

### Alimente sensibile la presiune

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

### Prepararea meniurilor

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

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

## Legume

Puneți legumele în recipientul de preparare perforat și introduceți-l la nivelul 3. Introduceți dedesubt recipientul de

preparare neperforat, la nivelul 1. Lichidul care picură va fi colectat.

Alimentul	Mărimea bucății	Accesorii	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpu de preparare în min.
Anghinare	întreg	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	30 - 35
Conopidă	întreg	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	30 - 40
Conopidă	bucăți	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	10 - 15
Broccoli	bucăți	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	8 - 10
Mazăre	-	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	5 - 10
Fenicul	felii	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	10 - 14
Flan de legume	-	formă pentru baie de aburi 1,5 l + grătar la nivelul 2	preparare cu aburi	100	50 - 70
Fasole verde	-	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	20 - 25
Morcovi	felii	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	10 - 20
Gulie	felii	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	15 - 20
Praz	felii	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	4 - 6
Porumb	întreg	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	25 - 35
Sfeclă*	fâșii	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	8 - 10
Sparanghel, verde*	întreg	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	7 - 12
Sparanghel, alb*	întreg	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	10 - 15
Spanac*	-	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	2 - 3
Broccoli Romanesco	bucăți	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	8 - 10
Varză de Bruxelles	bucăți	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	20 - 30
Sfeclă roșie	întreagă	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	40 - 50
Varză roșie/varză vânătă	în fâșii	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	30 - 35
Varză albă/varză	în fâșii	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	25 - 35
Dovlecei	felii	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	2 - 3
Mazăre păstăi	-	perforat + neperforat	preparare cu aburi	100	8 - 12

\* preîncălziți aparatul

## Garnituri și leguminoase

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

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

Alimentul	Proporția	Accesorii	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpu de preparare în min.
Cartofi fierți în coajă (mărime medie)	-	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	100	35 - 45

Alimentul	Proporția	Accesorii	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Cartofi natur (sferturi)	-	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	100	20 - 25
Orez nedecorticat	1:1,5	neperforat	-	preparare cu aburi	100	30 - 40
Orez cu bob lung	1:1,5	neperforat	-	preparare cu aburi	100	20 - 30
Orez aromat de munte	1:1,5	neperforat	-	preparare cu aburi	100	20 - 30
Orez prefierat	1:1,5	neperforat	-	preparare cu aburi	100	15 - 20
Rizoto	1:2	neperforat	-	preparare cu aburi	100	30 - 35
Linte	1:2	neperforat	-	preparare cu aburi	100	30 - 45
Boabe de fasole albă, prefierate	1:2	neperforat	-	preparare cu aburi	100	65 - 75
Couscous	1:1	neperforat	-	preparare cu aburi	100	6 - 10
Cereale verzi, sfărâmate	1:2,5	neperforat	-	preparare cu aburi	100	15 - 20
Mei, întreg	1:2,5	neperforat	-	preparare cu aburi	100	25 - 35
Grâu, întreg	1:1	neperforat	-	preparare cu aburi	100	60 - 70
Găluște	-	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	95	20 - 25

## Pasăre și carne

### Carne de pasăre

Alimentul	Cantitatea	Accesorii	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Piept de pui	fiecare de 0,15 kg	neperforat	2	preparare cu aburi	100	15 - 25
Piept de rață*	fiecare de 0,35 kg	neperforat	2	preparare cu aburi	100	12 - 18

\* sotați în prealabil și împachetați în folie

### Carne de vită

Alimentul	Cantitatea	Accesorii	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Friptură de vită subțire, mediu*	1 kg	neperforat	2	preparare cu aburi	100	25 - 35
Friptură de vită groasă, mediu*	1 kg	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	100	30 - 40

\* sotați în prealabil și împachetați în folie

### Carne de porc

Alimentul	Cantitatea	Accesorii	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
File de porc*	0,5 kg	neperforat	2	preparare cu aburi	100	10 - 12
Mușchi de porc*	grosime cca. 3 cm	neperforat	2	preparare cu aburi	100	10 - 12
Cotlet de porc afumat, costițe	felii	neperforat	2	preparare cu aburi	100	15 - 20

\* sotați în prealabil și împachetați în folie

## Cârnați

Alimentul	Accesorii	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Cârnăciori vienezi	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	80 - 90	12 - 18
Cârnați albi	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	80 - 90	15 - 20

## Pește

Alimentul	Cantitatea	Accesorii	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Doradă, întreagă	fiecare de 0,3 kg	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	80 - 90	15 - 25
File de doradă	fiecare de 0,15 kg	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	80 - 90	10 - 20
Pate de pește	formă pentru baie de aburi 1,5 l	neperforat	2	preparare cu aburi	70 - 80	40 - 80
Păstrăv, întreg	fiecare de 0,2 kg	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	80 - 90	12 - 15
File de cod	fiecare de 0,15 kg	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	80 - 90	10 - 14
File de somon	fiecare de 0,15 kg	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	100	8 - 10
Scoici	1,5 kg	neperforat	2	preparare cu aburi	100	10 - 15
File de biban	fiecare de 0,15 kg	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	80 - 90	10 - 20
Rulouri de șalău, umplute		perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	80 - 90	10 - 20

## Adaosuri pentru supe, altele

Alimentul	Accesorii	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Supă royale	neperforat	2	preparare cu aburi	90	15 - 20
Găluște de griș	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	90 - 95	7 - 10
Ouă fierte tari (mărimea M, max. 1,8 kg)	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	100	10 - 12
Ouă fierte moi (mărimea M, max. 1 kg)	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	100	6 - 8

## Desert, compot

### Compot

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

### Orez cu lapte

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

### Iaurt

Încingeți laptele pe plită la 90 °C. Ulterior, lăsați-l să se răcească până la 40 °C. În cazul laptelui UHT nu este necesară încălzirea.

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

După preparare, lăsați borcanele să se răcească în frigider.

Alimentul	Accesorii	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Pateuri umplute	neperforat	preparare cu aburi	100	20 - 25
Cremă de zahăr ars	forme mici + perforat	preparare cu aburi	90 - 95	15 - 20
Orez cu lapte*	neperforat	preparare cu aburi	100	25 - 35

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

Alimentul	Accesorii	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
laurt*	borcane de o porție + perforat	preparare cu aburi	40	300 - 360
Compot de mere	neperforat	preparare cu aburi	100	10 - 15
Compot de pere	neperforat	preparare cu aburi	100	10 - 15
Compot de cireșe	neperforat	preparare cu aburi	100	10 - 15
Compot de rubarbă	neperforat	preparare cu aburi	100	10 - 15
Compot de prune	neperforat	preparare cu aburi	100	15 - 20

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

## Regenerarea alimentelor

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

Alimentul	Accesorii	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Legume	recipient de preparare neperforat	3	regenerare	100	12 - 15
Fidea, cartofi, orez	recipient de preparare neperforat	3	regenerare	100	5 - 10

## Decongelare

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

Decongelați alimentele în ambalajul de congelare, pe o farfurie sau în recipientul de preparare perforat. Introduceți întotdeauna recipientul de preparare neperforat dedesubt. Astfel, alimentele nu rămân în lichidul format la decongelare, iar spațiul de coacere rămâne curat.

Utilizați modul de încălzire Decongelare.

Dacă este necesar, despărțiți alimentul în bucăți pe parcurs, respectiv scoateți din aparat bucățile deja decongelate.

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

### Riscuri pentru sănătate!

La decongelarea alimentelor de origine animală, trebuie să îndepărtați neapărat lichidul rezultat în urma decongelării. El nu are voie să intre în contact cu alte alimente. Ar putea fi transmiși germeni.

După decongelare, puneți aparatul de gătit cu aburi să funcționeze timp de 15 minute cu modul de încălzire Preparare cu aburi la 100 °C.

### Decongelarea cărnii

Decongelați bucățile de carne care urmează a fi preparate atât încăl condimentele și pesmetul să nu se desprindă.

### Decongelarea cărnii de pasăre

Scoateți carnea din ambalaj înainte de decongelare. Îndepărtați neapărat lichidul format prin decongelare.

Alimentul	Cantitatea	Accesorii	Nivelul	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Pulpe de pui	0,25 kg	perforat + neperforat	3 1	45 - 50	55 - 60
Fructe cu boabe	0,5 kg	perforat + neperforat	3 1	50 - 55	15 - 20
File de pește	0,4 kg	perforat + neperforat	3 1	40 - 45	50 - 55

## Dospirea aluatului

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

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

Așezați castronul cu aluat pe grătar. Nu acoperiți aluatul.

Alimentul	Cantitatea	Accesorii	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Aluat dospit	1 kg	castron + grătar	35	20 - 30
Aluat fermentat	1 kg	castron + grătar	35	20 - 30

## Deshidratare

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

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

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

Alimentul	Accesorii	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Zmeură	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	100	30 - 45
Coacăze	perforat + neperforat	3 1	preparare cu aburi	100	40 - 50

## Conservare

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

Nu utilizați decât fructe și legume impecabile.

Următoarele alimente nu pot fi conservate cu ajutorul aparatului dvs.:

conținutul conservelor din tablă, carne, pește sau umplutură pentru plăcinte.

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

Curățați temeinic garniturile inelare de cauciuc și borcanele cu apă fierbinte. Pentru curățarea borcanelor este adecvat și programul „Dezinfectarea biberoanelor“.

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

După timpul de preparare indicat, deschideți ușa aparatului.

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

Alimentul	Accesorii	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Legume	Borcane de 1 litru	2	Preparare cu aburi	100	30 - 120
Drupe	Borcane de 1 litru	2	Preparare cu aburi	100	25 - 30
Fructe cu sâmburi	Borcane de 1 litru	2	Preparare cu aburi	100	25 - 30

## Produse congelate

Respectați indicațiile de pe ambalaj ale producătorului.

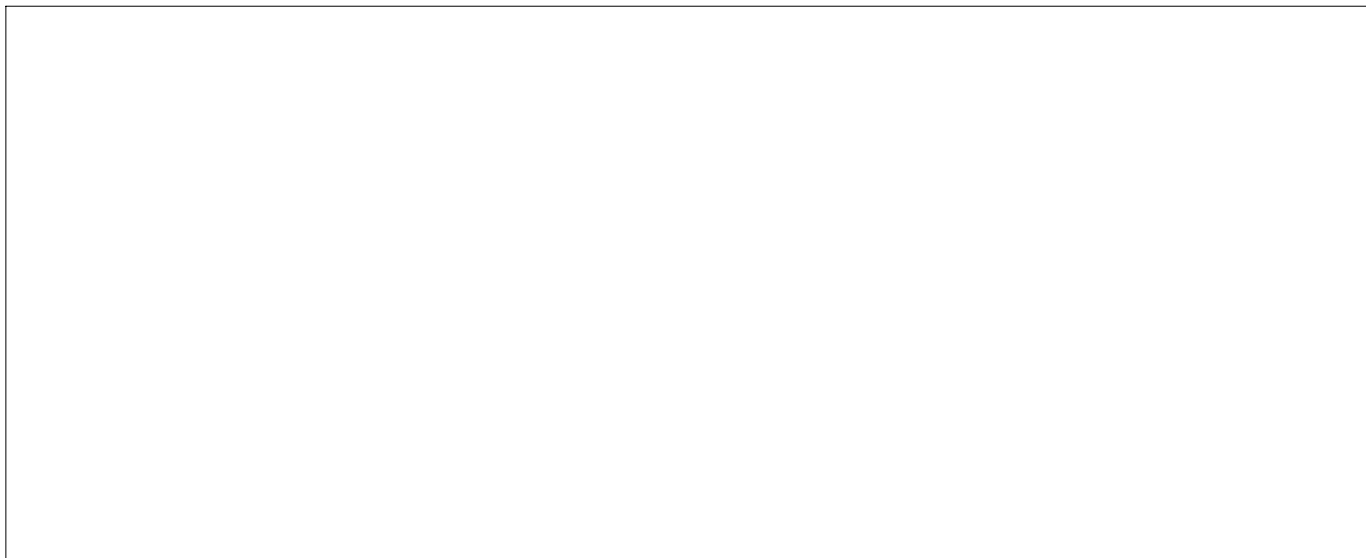
Timpii de preparare indicați sunt valabili pentru introducerea în spațiul de coacere rece.

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

\* adăugați puțin lichid







**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9000765086