



**Gőzpároló HBC26D553.**  
**Aparat de gătit cu aburi HBC26D553.**



**BOSCH**

[hu] Használati utasítás .....3

[ro] Instrucțiuni de utilizare ..... 29



<b>Fontos biztonsági előírások</b> .....	<b>4</b>	<b>Ápolás és tisztítás</b> .....	<b>17</b>
A sérülések okai .....	5	Tisztítószerek .....	17
<b>Az Ön új készüléke</b> .....	<b>6</b>	Tisztítási segédlet .....	17
Kezelőfelület.....	6	Vízkömentesítés .....	18
Forgatóválasztó.....	6	A készülék ajtajának ki- és beakasztása .....	19
Kijelző.....	6	Ajtólapok tisztítása.....	20
Hőmérséklet-figyelő.....	6	Állványok tisztítása .....	20
Fűtési módok .....	7	<b>Mi a teendő zavar esetén?</b> .....	<b>20</b>
Automatikus kalibrálás.....	7	A sütőtérlámpa cseréje .....	22
<b>Tartozékok</b> .....	<b>7</b>	Az ajtótomítás cseréje.....	22
Tartozékok.....	7	<b>Ügyfélszolgálat</b> .....	<b>22</b>
Tartozékok behelyezése .....	7	E-szám és FD-szám.....	22
Sütőtér.....	8	<b>Környezetvédelem</b> .....	<b>23</b>
Kiegészítő tartozékok.....	8	Környezetkímélő ártalmatlanítás .....	23
<b>Az első használat előtt</b> .....	<b>8</b>	Tippek energiamegtakarításhoz.....	23
Az idő és nyelv beállítása.....	8	<b>Táblázatok és hasznos tanácsok</b> .....	<b>23</b>
Vízke ménységi tartomány beállítása .....	8	Tartozék .....	23
Az első üzembe helyezés.....	8	Edény .....	23
A tartozékok előtisztítása.....	9	Párolási idő és mennyiség.....	23
<b>A készülék kezelése</b> .....	<b>9</b>	Az élelmiszer egyenletes elosztása .....	23
Víz tartály feltöltése .....	9	Nyomásérzékeny élelmiszer .....	23
Készülék bekapcsolása.....	9	Menü készítése .....	23
Készülék kikapcsolása .....	10	Zöldség.....	23
Minden használat után.....	10	Köreték és hüvelyes növények .....	24
Beállítási javaslatok .....	10	Szárnyasok és hús .....	25
<b>Időfunkciók</b> .....	<b>11</b>	Hal .....	25
A jelzőóra beállítása .....	11	Levesbetétek, egyebek.....	26
Az időtartam beállítása .....	11	Desszertek, kompótok.....	26
A kikapcsolási idő elhalasztása .....	11	Ételek regenerálása .....	26
Az idő beállítása.....	12	Felolvasztás .....	26
<b>Programautomatika fejezetben</b> .....	<b>12</b>	Tészta kelesztése .....	27
A program beállítása.....	12	Aszalás .....	27
Megjegyzések a programokhoz.....	13	Befőzés .....	27
Programtáblázatok.....	13	Mélyhűtött termékek.....	28
<b>Memória</b> .....	<b>16</b>		
Memória tárolása .....	16		
A memória indítása .....	16		
<b>Gyerekszár</b> .....	<b>16</b>		
A gyerekszár aktiválása.....	16		
Kapcsolja ki a gyerekszárát.....	16		
<b>Alapbeállítások</b> .....	<b>16</b>		

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **www.bosch-home.com** és az Online-Shop-ban: **www.bosch-eshop.com** talál.

## Fontos biztonsági előírások

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. Csak így tudja készülékét helyesen és biztonságosan kezelni. A használati és szerelési utasítást őrizze meg a későbbi használathoz vagy a későbbi tulajdonos számára.

Ezen készülék csak beépítésre készült. Vegye figyelembe a speciális szerelési útmutatót.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A készüléket üzemelés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyerekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 8 évnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe. *Lásd a tartozékok leírását* a használati utasításban.

### **Égésveszély!**

A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak. Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

### **Égésveszély!**

- A készülék nagyon forró. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- A tartozék vagy az edény nagyon forró. A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- Üzemelés közben forró gőz áramolhat ki. A szellőzőnyílásokat ne érintse meg. Tartsa távol a gyerekeket.

### **Forrázásveszély!**

- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe.
- A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. A gőz a hőmérséklettől függően nem látható. Nyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Tartsa távol a gyerekeket.
- A párologtató tégelyben a víz a kikapcsolás után is még forró. A párologtató tégelyt ne közvetlenül a kikapcsolás után ürítse ki. Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.
- A párolóedény kivételekor a forró folyadék túlcscordulhat. A forró párolóedényt csak sütőkesztyűvel, óvatosan vegye ki.

### **Sérülésveszély!**

- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- Gyúlékony folyadékok a forró sütőtérben meggyulladhatnak (robbanás). Gyúlékony folyadékokat (pl. alkoholtartalmú italokat) ne töltsön a víztartályba. A víztartályba kizárólag vizet vagy általunk javasolt vízkőoldó oldatot töltsön.

## Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A sütőtérlámpa cseréjekor a lámpafoglalat érintkezése áram alatt van. Csere előtt húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

## A sérülések okai

### Figyelem!

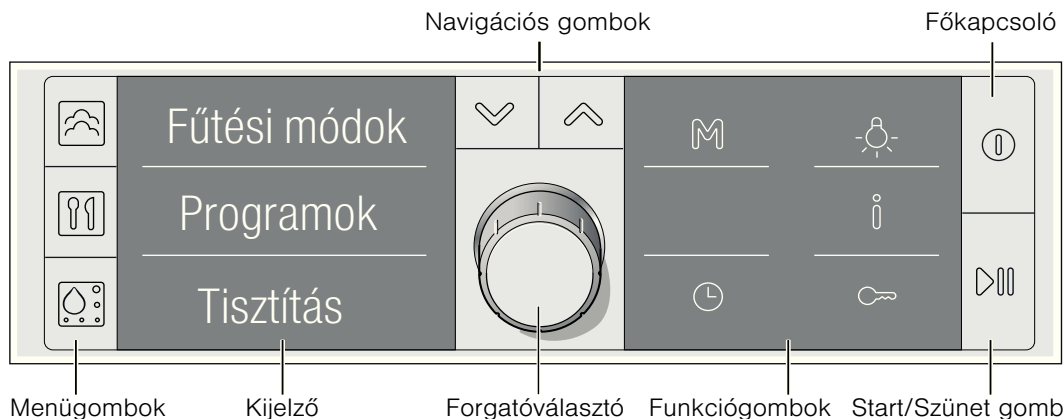
- Ne tegyen semmit közvetlenül a sütőtér aljára. Ne bélelje ki alufóliával. A hőtorlasz károsíthatja az edényt. A sütőtér aljának és a párologtató tégelynek mindig szabadon kell maradnia. Az edényt állítsa mindig a lyukacsos párolóedénybe vagy a rostélyra.
- Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtólapal. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapon.
- Az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie.
- Ne használjon rozsdafoltos edényt. A legkisebb rozsdafolt is a sütőtér korróziójához vezethet.
- A lyukacsos párolóedényben történő gőzöléshez mindig helyezze be alá a sütőtepsit vagy a nemlyukacsos párolóedényt. Ez felfogja a lecesepegő folyadékot.
- Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. Ez a sütőtér korrózióját okozhatja.
- Ha az ajtó tömítése erősen szennyezett, a készülék ajtaja már nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Az ajtó tömítését mindig tartsa tisztán, szükség esetén cserélje ki.
- Semmit ne tegyen a nyitott készülékajtóra. A készülék megsérülhet.
- A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.
- A készülék sütőtere kiváló minőségű nemesacélból készült. A hibás ápolás következtében a sütőtér korrodálódhat. Tartsa be a használati útmutatóban megadott ápolási és tisztítási utasításokat. A szennyeződést azonnal távolítsa el a sütőtérből, mielőtt kihűlt a készülék.

# Az Ön új készüléke

Ebben a fejezetben tájékozódhat

- a kezelőfelületről
- a fűtési módokról
- az automatikus kalibrálásról

## Kezelőfelület



Kezelőelem	Használat
Főkapcsoló	A készülék be- és kikapcsolása
Menügombok	Fűtési mód kiválasztása
	Program kiválasztása (lásd a Programautomatika fejezetet)
	Tisztítási segédlet és vízkőmentesítés kiválasztása (lásd az Ápolás és tisztítás fejezetet)
Navigációs gombok	A kijelző sorai közötti váltás. Ekkor a módosítások tárolódnak
Forgatóválasztó	Az óraidő, időtartam, súly stb. értékeinek módosítása. Nyomja meg a forgatóválasztót a be- és kireteszeléshez
Funkciógombok	Memória tárolása és előhívása (lásd a Memória fejezetet)
	A világítás be- és kikapcsolása
	Bekapcsolt készülék: aktuális információk lekérdezése Kikapcsolt készülék: alapbeállítások választása (lásd az Alapbeállítások fejezetet)
	Időfunkció kiválasztása (lásd az Időfunkciók fejezetet)
	Gyerekzár be- és kikapcsolása (lásd a Gyerekzár fejezetet)
Start/Szünet gomb	Röviden megnyomva: üzemmód elindítása és megszakítása (szünet) Hosszan megnyomva: üzemmód befejezése

## Forgatóválasztó

A forgatóválasztóval módosíthatja az összes javaslati és beállítási értéket. A beállítási tartományban lévő zárójel azt mutatja, melyik értéket tudja módosítani.

A forgó választókapcsoló süllyeszthető. Be- és kikattintáshoz nyomja meg a forgatható szabályozót.

## Kijelző

A kijelző különböző tartományokra van felosztva.

1. sor = fűtési mód-kijelző
2. sor = hőmérséklet-kijelző
3. sor = órakijelző



A és a navigációs gombokkal válthat egyik sorból a másikba. Az a sor, amelyikben éppen tartózkodik, zárójelben van. A zárójelben lévő értéket a forgatóválasztóval módosíthatja.

## Hőmérséklet-figyelő

A hőmérséklet-ellenőrzés oszlopai mutatják a felfűtési fázisokat vagy a sütőtérben lévő maradékhőt.

### Felfűtés ellenőrzése

A felfűtés ellenőrzése a hőmérséklet emelkedését mutatja a sütőtérben. Ha minden fokozatjelző sáv megjelenik, elérkezett a megfelelő időpont, hogy behelyezze az ételt.

A tisztítási fokozatoknál nem jelennek meg a fokozatjelző sávok.

A felfűtés alatt a gomb megnyomásával lekérdezheti az aktuális felfűtési hőmérsékletet. A hőtehetetlenség miatt a megjelenített hőmérséklet a sütőtérben lévő tényleges hőmérséklettől kicsit eltérhet.

## Maradékhő

Kikapcsolás után a hőmérséklet-ellenőrzés a sütőtérben lévő maradékhőt mutatja. Ha minden oszlop megtelt, a sütőtérben

kb. 300 °C-os a hőmérséklet. Ha a hőmérséklet kb. 60 °C-ra csökken, a kijelző kiolszik.

## Fűtési módok

A gombbal állítható be a készülék a különféle alkalmazásokhoz

Fűtési mód	Alkalmazás
gőzölés	35 - 100 °C Zöldségek, hal, köretek számára, gyümölcsaszalás és forrázás számára.
regenerálás	80 - 100 °C Egytálételek és péksütemények számára. A főzött ételeket kímélő módon újramelegíti. A bevezetett gőznek köszönhetően az ételek nem száradnak ki
Kelesztés	35 - 50 °C Kelt tészták és kovászos tészták számára. A tészta lényegesen gyorsabban kel meg, mint szobahőmérsékleten. A tészta felszíne nem szárad ki
Felolvasztás	35 - 60 °C Zöldségekhez, húsokhoz, halakhoz és gyümölcsökhöz. A nedvesség révén a hő kímélő módon hat az ételekre. Az ételek nem száradnak ki és nem torzul el az alakjuk

## Automatikus kalibrálás

A víz forráspontja a légnyomástól függ. Kalibráláskor a készülék a használat helyén uralkodó nyomásviszonyoknak megfelelően áll be. Ez automatikusan történik az első üzembe helyezés közben (lásd az Első üzembe helyezés fejezetet). A szokásosnál nagyobb mennyiségű gőz fejlődik.

Fontos, hogy a készülék 20 percig 100 °C-on megszakítás nélkül gőzöl. Ez alatt az idő alatt ne nyissa ki a készülék ajtaját.

Ha nem sikerült a készüléket automatikusan kalibrálni (pl. mert a készülék ajtaját kinyitotta), a kalibrálást a következő pároláskor újra elvégezheti.

## Költözködés után

Ahhoz, hogy a készülék automatikusan illeszkedjen az új helyen, állítsa vissza a készüléket a gyári beállításokra (lásd az Alapbeállítások fejezetet) és ismétlje meg az első üzembe helyezést (lásd az Első üzembe helyezés fejezetet).

## Áramkimaradás után

A készülék a kalibrálási beállításokat áramszünet és a hálózatról történő leválasztás esetén is elmenti. Ilyen esetben nem kell újrakalibrálni.

## Tartozékok

A tartozékok számos étel elkészítéséhez alkalmasak. Ügyeljen rá, hogy a tartozékok mindig megfelelően legyenek a sütőtérbe helyezve.

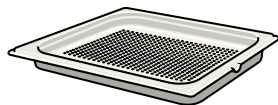
### Tartozékok

Csakis a mellékelt vagy a vevőszolgálaton kapható tartozékokat használja. Azok speciálisan a készülékhez valók.

Készüléke a következő tartozékokkal van felszerelve:



**Párolóedény, nemlyukacsos, GN  $\frac{2}{3}$ , 40 mm mély**  
a gőzöléskor lecsepegő folyadék felfogásához és rizs, hüvelyes növények és gabona főzéséhez



**Párolóedény, lyukacsos, GN  $\frac{2}{3}$ , 40 mm mély**  
egész hal vagy nagyobb mennyiségű zöldség gőzöléséhez, bogysós gyümölcsök aszalásához stb.



**Rostély**  
edényekhez, süteményes és felfújt formákhoz és hússütéshez

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy interneten vásárolhat.

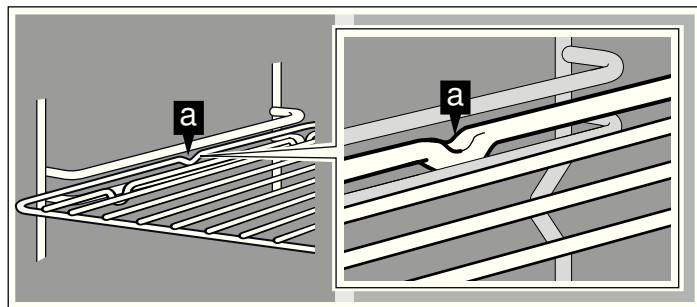
### Tartozékok behelyezése

A tartozékok beakaszthatók. A beakasztás megakadályozza, hogy a tartozék kibillenjen, amikor kihúzza. A tartozékok

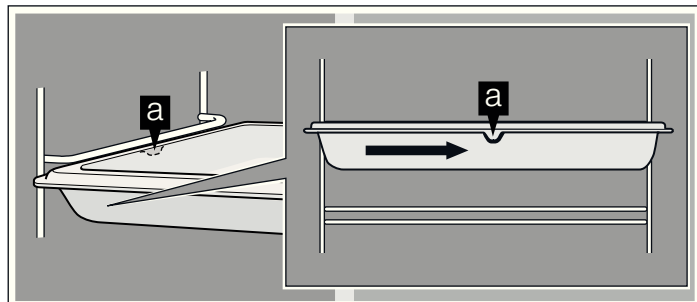
megfelelően kell betolni a sütőtérbe, hogy a billenésgátló működjön.

A rostély betolásakor ügyeljen arra, hogy

- a hajlat (a) lefelé nézzen
- a rostély biztonsági retesze hátul fent legyen.

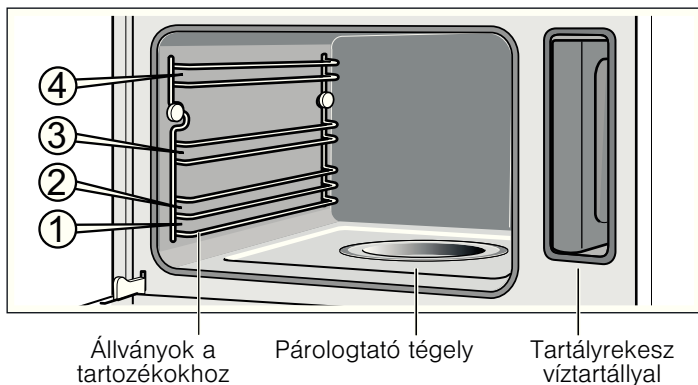


A párolóedény betolásakor ügyeljen rá, hogy a hajlat (a) lefelé nézzen.



## Sütőtér

A sütőtérben négy betolási magasság található. A betolási magasságokat lentől felfelé számoztuk.



### Figyelem!

- Ne tegyen semmit közvetlenül a sütőtér aljára. Ne bélelje ki alufóliával. A hőtorlasz károsíthatja az edényt. A sütőtér aljának és a párolgató tégelynek mindig szabadon kell maradnia. Az edényt állítsa mindig a lyukacsos párolóedénybe vagy a rostélyra.
- Ne tegyen tartozékot a betolási szintek közé, mert felbillenhet.

## Kiegészítő tartozékok

További tartozékok a szakkereskedésekben beszerezhetők

Tartozékok	Rendelési szám
Párolóedény, nemlyukacsos, GN $\frac{2}{3}$ , 40 mm mély	HEZ36D453
Párolóedény, lyukacsos, GN $\frac{2}{3}$ , 40 mm mély	HEZ36D453G
Párolóedény, nemlyukacsos, GN $\frac{2}{3}$ , 28 mm mély (sütőtepsi)	HEZ36D452
Párolóedény, nemlyukacsos, GN $\frac{1}{3}$ , 40 mm mély	HEZ36D153
Párolóedény, lyukacsos, GN $\frac{1}{3}$ , 40 mm mély	HEZ36D153G
Porcelánedény, nemlyukacsos, GN $\frac{2}{3}$	HEZ36D353P
Porcelánedény, nemlyukacsos, GN $\frac{1}{3}$	HEZ36D153P
Rostély	HEZ36DR4
Tisztítószivacs	643 254
Vízkeőldő	311 138
Méhsejt szerkezetű mikroszálal ruha	460 770

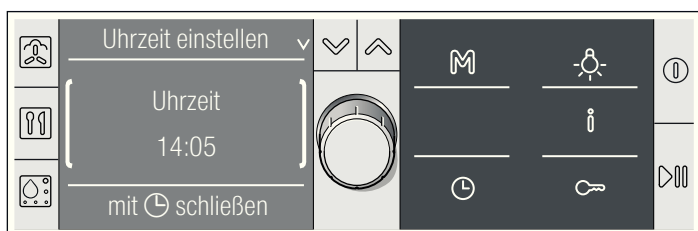
## Az első használat előtt

Ebben a fejezetben arról olvashat, milyen lépések szükségesek az első használat előtt:

- idő és nyelv beállítása
- vízkeménységi tartomány beállítása
- az első üzembe helyezés elindítása
- a tartozékok előtisztítása

### Az idő és nyelv beállítása

Az elektromos csatlakozás után megjelenik a kijelzőn az „Idő beállítása”. Állítsa be a pontos időt, és szükség esetén a kijelző nyelvét is.



1. A forgatóválasztóval állítsa be a pontos időt.
2. A gombbal váltson a „Nyelv kiválasztása” menüpontra.
3. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt nyelvet. 30 különböző nyelv közül választhat.
4. Nyomja meg a gombot. Az idő és a nyelv beállítását a készülék átvette. A készülék az aktuális időt jelzi.

### Vízkeménységi tartomány beállítása

Vízkömentesítse a készüléket rendszeres időközönként. Csak így előzhető meg a károk.

A készülék automatikusan jelzi, ha vízkömentesíteni kell. Gyárilag a „közepes” vízkeménységi tartományra van beállítva. Módosítsa a beállítást, ha Önöknél a víz keményebb vagy lágyabb.

A vízkeménységet a mellékelt tesztcsikkal ellenőrizheti, vagy megkérdezheti a helyi vízműtől.

Ha a víz nagyon kemény, akkor lágyított víz használatát ajánljuk.

A vízkömentesítés csak akkor maradhat el, ha kizárólag lágyított vizet használ. Ebben az esetben a vízkeménységi tartományt állítsa „lágyított”-ra.

A vízkeménységi tartomány az Alapbeállítások menüben módosítható, ha a készülék ki van kapcsolva.

1. Szükség esetén nyomja meg a gombot a készülék kikapcsolásához.
2. Tartsa lenyomva a gombot, míg a kijelzőn meg nem jelenik a „Nyelv kiválasztása”.
3. Nyomja meg a gombot, hogy megjelenjen a „Vízkeménységi tartomány”. felirat. A kijelzőn a „2-közepes” van megjelölve.
4. A forgatóválasztóval módosítsa a vízkeménységi tartományt. Lehetséges értékek:

lágyított	-
1-lágy	I
2-közepes	II
3-kemény	III
4-nagyon kemény	IV

5. Nyomja meg a gombot, hogy kilépjen az Alapbeállítások menüből. A módosítás tárolva.

### Az első üzembe helyezés

Az első használat előtt fűtse fel az üres készüléket 20 percig 100 °C-ra a „Gőzölés” fűtési móddal. Ez alatt az idő alatt ne nyissa ki a készülék ajtaját. A készülék automatikusan kalibrálódik (lásd az Automatikus kalibrálás fejezetet).

1. Nyomja meg a gombot a készülék bekapcsolásához. Kb. 4 másodperc múlva megjelenik a „Gőzölés” fűtési mód.


2. Töltse fel a víztartályt és tolja be (lásd a Víztartály feltöltése fejezetet).

Az első használat előtt a tartály fedelének tömítését kevés vízzel nedvesítse meg.

3. Nyomja meg a  gombot.

A készülék felfűt 100 °C-ra. A 20 perc időtartam csak akkor kezd el lefutni, ha a készülék elérte a beállított hőmérsékletet. Ez alatt az idő alatt ne nyissa ki a készülék ajtaját.

A párolás üzemmód automatikusan befejeződik és felhangzik egy hangjelzés.

4. Nyomja meg a  gombot a készülék kikapcsolásához.

A készülék ajtaját résnyire hagyja nyitva, míg a készülék lehűl.

## A tartozékok előtisztítása

Az első használat előtt gondosan tisztítsa meg a tartozékot mosogatószerrel és törlővel.

## A készülék kezelése

Ebben a fejezetben az alábbiakról olvashat:

- hogyan töltsen fel a víztartályt
- hogyan kapcsolja be és ki a készüléket
- amit minden használatnál be kell tartania
- hogyan használhatók a beállítási ajánlások

### Víztartály feltöltése

Ha kinyitja a készülék ajtaját, jobbra látható a víztartály.

#### Figyelem!

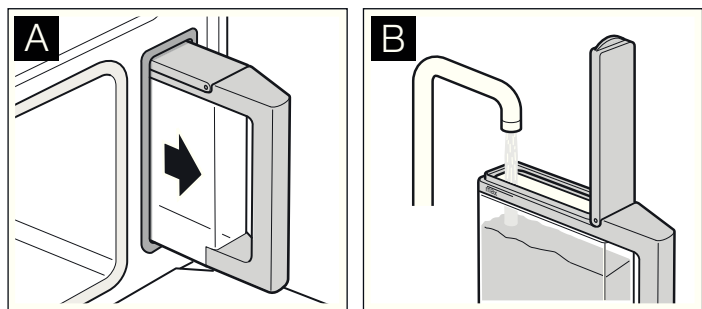
Készülék károsodása nem megfelelő folyadékok használata miatt

- Kizárólag friss csapvizet, lágyított vizet vagy szénsavmentes ásványvizet használjon.
- Ha a csapvíz nagyon kemény, akkor lágyított víz használatát ajánljuk.
- Ne használjon desztillált vizet, magas klórtartalmú csapvizet (> 40 mg/l) vagy más folyadékot.

A csapvízről a helyi vízművektől kaphat információt. A vízkeménységet a mellékelt tesztsíkkal ellenőrizheti.

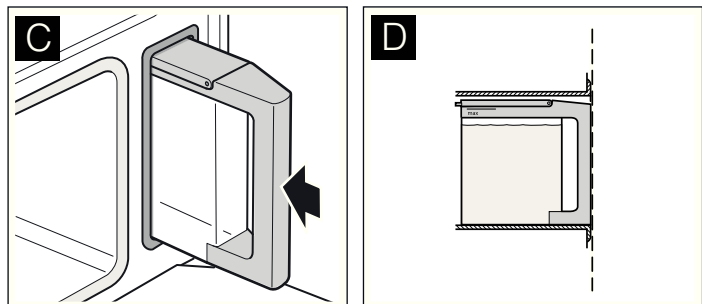
Minden használat előtt töltsen fel a víztartályt:

1. Nyissa ki a készülék ajtaját és vegye ki a víztartályt (A ábra).
2. Töltsen fel a víztartályt hideg vízzel a „max” jelölésig (B ábra).



3. Csukja be a tartály fedelét, míg az hallhatóan bekattan.

4. Tolja be a víztartályt ütközésig (C ábra).




A tartálynak egy szintben kell lennie a tartályrecesszel (D ábra).


## Készülék bekapcsolása

**Utasítás:** A párolóedényt és a rostélyt mindig normál használati helyzetben (ne fordítva) használja.

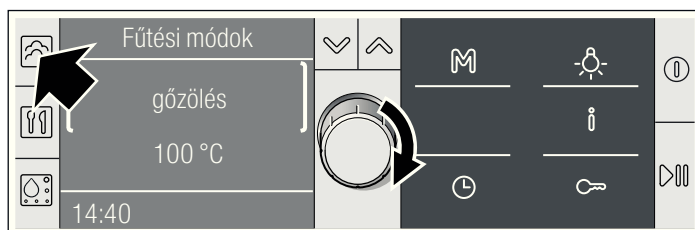



1. Nyomja meg a  gombot a készülék bekapcsolásához.

A kijelzőn kb. 4 másodpercre megjelenik a gombok leírása. Azután a kijelző automatikusan átvált a „Fűtési módok” menüre.

Vagy nyomja meg a  gombot, hogy közvetlenül a „Fűtési módok” menübe jusson.

2. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.




3. Nyomja meg a  gombot.

A javasolt hőmérséklet meg van jelölve.


4. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

Fűtési mód	Hőmérséklet-tartomány	Javasolt időtartam
Gőzölés	35 - 100 °C	20 perc
Regenerálás	80 - 100 °C	10 perc
Kelesztés	35 - 50 °C	30 perc
Felolvasztás	35 - 60 °C	30 perc

5. Nyomja meg a  gombot.

A javasolt időtartam meg van jelölve.

6. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.

7. Nyomja meg a  gombot a párolási üzemmód elindításához.

A készülék fűt.


A gőzölés fűtési mód esetében az időtartam csak a felfűtés után kezdődik.

#### “Feltölti a víztartályt?” üzenet

Az üzenet akkor jelenik meg, ha beállít egy fűtési módot, és a víztartály csak félig van vízzel.



Ha úgy véli, hogy a tartályban levő víz elég lesz a párolási folyamathoz, a készülék elindítható. Ha nem, akkor töltsen fel a víztartályt a “max” jelölésig, tolja be a helyére, és csak azután indítsa el az üzemmódot.

## Aktuális hőmérséklet



Nyomja meg a  gombot.  
Az aktuális hőmérséklet 3 másodpercig látható.


## A hőmérséklet módosítása

A hőmérséklet bármikor módosítható.

1. Nyomja meg a  vagy a  gombot, míg a hőmérséklet kijelzőlődik.
2. A forgatóválasztóval módosítsa a hőmérsékletet.  
A módosítást automatikusan átveszi a készülék.

## Szünet


Nyomja meg röviden a  gombot a párolási üzemmód megszakításához (szünet). A hűtőventilátor tovább működhet. Az indításhoz nyomja meg a  gombot.

Ha a párolási üzemmód közben kinyitja a készülék ajtaját, az üzemmód megszakad. Az indításhoz csukja be a készülék ajtaját, és nyomja meg a  gombot.

Ha az „Üzemelés folytatása az ajtó becsukása után” alapbeállítást "automatikus"-ra állította, a készülék nem indul újra (lásd az Alapbeállítások fejezetet).

## “Töltse fel a víztartályt” üzenet


Ha a víztartály üres, hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik a “Töltse fel a víztartályt” üzenet. A párolás üzemmód megszakad.


1. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.  
Forró gőz távozik!
2. Vegye ki a víztartályt, töltsen fel a vízzel a „max” jelölésig és tolja vissza.
3. Nyomja meg a  gombot.

## Készülék kikapcsolása

### Forrázásveszély!

A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. Párolás közben vagy után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az ajtó nyitásakor ne hajoljon az ajtó fölé. Ügyeljen arra, hogy a gőz a hőmérséklettől függően nem látható.

Nyomja meg hosszan a  gombot a párolási üzemmód elindításához. Amikor az időtartam lejárt, a párolási üzemmód automatikusan kikapcsol. Egy hangjelzés hallható.

Nyomja meg a  gombot a készülék kikapcsolásához.

A hűtőventilátor tovább működhet, ha kinyitotta a készülék ajtaját.

## Minden használat után

### Víztartály kiürítése

1. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.  
Forró gőz távozik!
2. Vegye ki és ürítse ki a víztartályt.
3. Szárítsa meg a tartály fedelének a tömítését és a tartály rekeszét.

### Figyelem!

A víztartályt ne szárítsa a forró sütőtérben. A víztartály megsérül.

## Szárítsa meg a sütőteret

### Leforrázási veszély!

A párologtató tégelyben a víz még forró lehet. Hagyja lehűlni, mielőtt kitörli.





1. A készülék ajtaját résnyire hagyja nyitva, míg a készülék lehűl.
2. A lehűlt sütőteret és a párologtató tégelyt törölje ki a mellékelt tisztítószivaccsal, és puha törlővel alaposan szárítsa meg.
3. A szennyeződést azonnal távolítsa el a sütőtérből, mielőtt kihűlt a készülék.
4. Törölje szárazra a bútorokat és a fogantyúkat, ha páralecsapódás alakult ki.

## Beállítási javaslatok

Ha a beállítási javaslatokból választ ételt, ahhoz az optimális beállítási értékeket már megadtuk.


Sok különböző kategória közül választhat. A szárnyasoktól, hústól és a haltól kezdve a késztermékekig nagy ételválasztékot talál beállítási javaslatokkal.

Többszintű menürendszeren keresztül lehet az ételekhez jutni. Próbálja ki. Vegye szemügyre az ételek sokféleségét.

1. Nyomja meg a  gombot.  
A kijelzőn megjelenik a „Gőzölés 100 °C”.
2. Fordítsa a forgatóválasztót balra a "Beállítási javaslatok"-ra.  
A kijelzőn megjelenik az első ételkategória
3. A  gombbal váltson az ételkategóriára, és a forgatóválasztóval válassza ki a kívánt kategóriát.  
(A  gombbal váltson a következő szintre. A forgatóválasztóval mindig a következő választási lehetőséghez jut).  
Végül megjelennek a kiválasztott étel beállításai. A hőmérséklet és az időtartam módosítható, a fűtési mód nem.
4. Nyomja meg a  gombot.  
A párolási üzemmód elindul. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.

### Az időtartam letelt



Egy hangjelzés hallható. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn megjelenik a "00:00:00".

Nyomja meg a  gombot a hangjelzés kikapcsolásához.


### A hőmérséklet módosítása

A forgatóválasztó segítségével a hőmérsékletet bármikor módosíthatja.


### Időtartam módosítása

Nyomja meg a  gombot. A forgatóválasztóval módosítsa az időtartamot. Az időfunkciókat zárja be a  gombbal.

### Információk lekérése

Nyomja meg a  gombot. További információért forgassa el a forgatóválasztót.

# Időfunkciók

Az időfunkciók a  gombbal hívhatók elő. A következő funkciók lehetségesek:




Ha a készülék ki van kapcsolva:

- A jelzőóra beállítása
- Az idő beállítása

Ha a készülék be van kapcsolva:





- Az időtartam beállítása
- A jelzőóra beállítása
- A kikapcsolási idő elhalasztása

## Az időfunkciók beállítása - rövid ismertető




1. Nyomja meg a  gombot.
2. A  gombbal válassza ki a kívánt időfunkciót.
3. A forgatóválasztóval állítsa be az időt vagy az időtartamot
4. Az időfunkciókat zárja be a  gombbal.

## A jelzőóra beállítása



A jelzőóra az üzemmódtól függetlenül működik. Konyhai jelzőóráként használható és bármikor beállítható.

1. Nyomja meg a  gombot.
2. Szükség esetén nyomja meg a  gombot és a forgatóválasztóval állítsa be a jelzési időt.
3. Az időfunkciókat zárja be a  gombbal.  
A kijelző visszavált az előző állapotra. Megjelenik a jelzőóra szimbóluma  és a lefutó idő.




## A jelzőórán beállított idő módosítása

Nyomja meg a  gombot. Szükség esetén nyomja meg a  gombot, és a következő másodpercekben módosítsa a jelzési időt a forgatóválasztóval. Az időfunkciókat zárja be a  gombbal.

## A jelzési idő letelte után

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn a  "00:00" látható. Nyomja meg a  gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

## A jelzőórán beállított idő törlése

Nyomja meg a  gombot. Szükség esetén nyomja meg a  gombot, és a forgatóválasztóval állítsa vissza a jelzési időt "00:00"-ra. Az időfunkciókat zárja be a  gombbal.


## Az időtartam beállítása

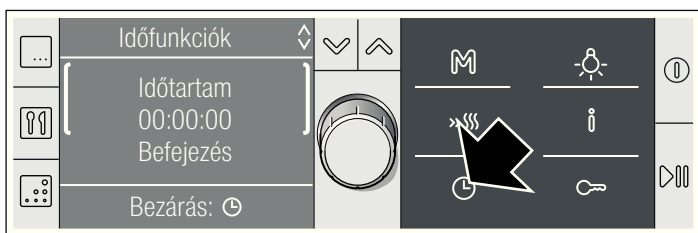
Ha beállította az ételhez az időtartamot (párolási időt), akkor annak letelte után a működés automatikusan befejeződik. A készülék nem fűt tovább.

A gőzt fejlesztő fűtési módoznál mindig be kell állítani egy időtartamot.

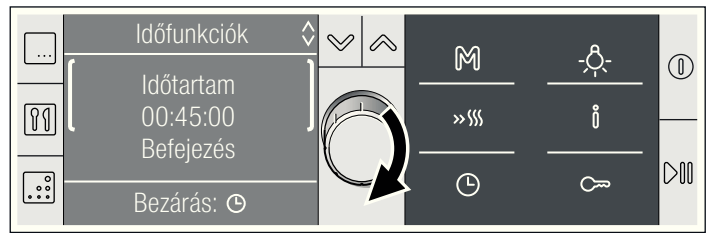
Példa az ábrán: időtartam 45 perc beállítása.



Előfeltétel: Egy fűtési mód és a hőmérséklet legyen beállítva.

1. Nyomja meg a  gombot.





2. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot




3. Az időfunkciókat zárja be a  gombbal.
4. Ha az üzemelés még nem indult el, nyomja meg a  gombot.  
Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.  
A gőzölés fűtési mód esetében az időtartam csak a felfűtés után kezdődik.



## Időtartam módosítása

Nyomja meg a  gombot. A forgatóválasztóval módosítsa az időtartamot. Az időfunkciókat zárja be a  gombbal.

## Az időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn megjelenik a "00:00:00". Nyomja meg a  gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

## Az időtartam törlése

Nyomja meg a  gombot. A forgatóválasztóval állítsa az időtartamot 00:00:00-ra. Az időfunkciókat zárja be a  gombbal.

## A kikapcsolási idő elhalasztása

Elhalaszthatja az időt, amikor az ételnek készen kell lennie. A készülék automatikusan indul, és a kívánt időpontra készül el az étel. Pl. reggelente beteheti az ételt a sütőbe és beállíthatja, hogy az délre készen legyen.

Ügyeljen arra, hogy az élelmiszer ne álljon túl sokáig a sütőtérben és ne romoljon meg.

Egyes programok esetében a halasztás nem lehetséges.

A gőzölés fűtési mód esetében az időtartam csak a felfűtés után kezdődik. A beállított kikapcsolási idő tehát a felmelegedés időtartamával későbbre halasztódik.

Példa az ábrán:

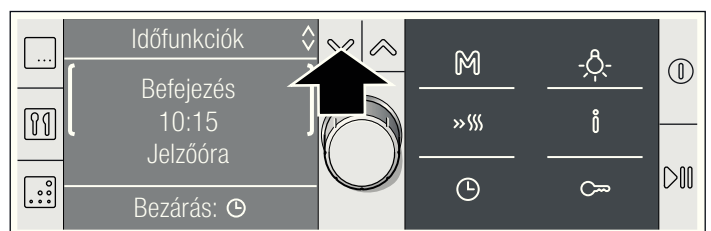
9:30 óra van, az étel 45 perc alatt készül el, de csak 12:45 órákor kell készen lennie.

Előfeltételek:

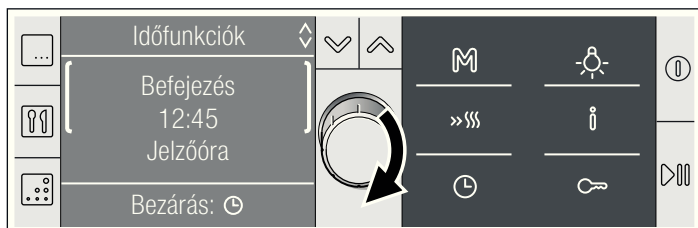
A beállított főzési üzemmód ne legyen elindítva. Egy időtartam legyen beállítva. Az időfunkciók  meg vannak nyitva.

1. A  gombbal váltson a "Befejezés" opcióra.

A kijelzőn az az időpont látható, amikor a működés befejeződik.



2. A forgatóválasztóval állítsa a befejezést későbbre.



3. Az időfunkciókat zárja be a gombbal.

4. Nyugtázza a gombbal.

A beállítást a készülék átvette. A készülék várakozik ... . A kijelzőn a befejezés időpontja látható. A párolási üzemmód a megfelelő időpontban kezdődik. Ezután az időtartam letelte a kijelzőn követhető.

### A kikapcsolási idő módosítása

A kikapcsolási idő módosítható, ameddig a készülék várakozik. Nyomja meg a gombot. Nyomja meg a gombot, és a forgatóválasztóval módosítsa a kikapcsolási időt. Az időfunkciókat zárja be a gombbal.

### Az időtartam letel

Egy hangjelzés hallható. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn megjelenik a "00:00:00" időtartam. Nyomja meg a gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

### A kikapcsolási idő törlése

A kikapcsolási idő törölhető, ameddig a készülék várakozik. Nyomja meg a gombot. Nyomja meg a gombot, és a forgatóválasztóval forgassa vissza a kikapcsolási időt, amíg az aktuális idő meg nem jelenik. Az időfunkciókat zárja be a gombbal. A beállított időtartam azonnal lefut.

### Az idő beállítása

A készüléknek kikapcsolt állapotban kell lennie ahhoz, hogy az idő beállítható legyen.

Példa: idő módosítása nyári időszámításról télire.

1. Szükség esetén nyomja meg a gombot a készülék kikapcsolásához.
2. Nyomja meg a gombot.
3. A gombbal váltson az időre.
4. A forgatóválasztóval módosítsa időt.
5. Az időfunkciókat zárja be a gombbal.

### Áramkimaradás után

Áramkimaradás után a kijelzőn megjelenik az „Alapbeállítások”. A forgatóválasztóval állítsa be a pontos időt. Az időfunkciókat zárja be a gombbal. A pontos időt a készülék átvette.

### Időkijelzés kikapcsolása

Ha a készülék kikapcsolt állapotban van, a kijelzőn az aktuális idő látható. Az időkijelzést kikapcsolhatja (lásd az Alapbeállítások fejezetet).

## Programautomatika fejezetben

A programautomatika segítségével egészen egyszerűen készíthetők el az ételek. 9 programcsoport van összesen 40 programmal.

Ebben a fejezetben arról olvashat,

- hogyan állítson be egy programot a programautomatika kínálatából
- Útmutatások és ötletek a programokhoz
- mely programok állíthatók így be (programtáblázatok)

### A program beállítása

Válassza ki a megfelelő programot a programtáblázatokból. Kövesse a programok utasításait.

Példa az ábrán: 500 g friss csirkemellet szeretne gőzölni.

- "Hús, szárnyasok" programcsoport
- Program „Csirkemell, friss, gőzölt”

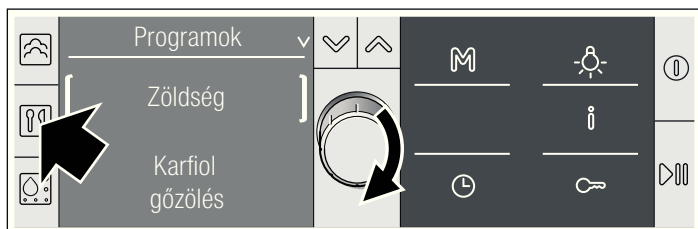
### Programcsoport kiválasztása

1. Nyomja meg a gombot a készülék bekapcsolásához.

2. Nyomja meg a gombot.

A kijelzőn megjelenik a „Programok”, az első programcsoport „Zöltség” ki van jelölve.

3. Addig forgassa a forgatóválasztót, míg meg nem jelenik a kívánt programcsoport.

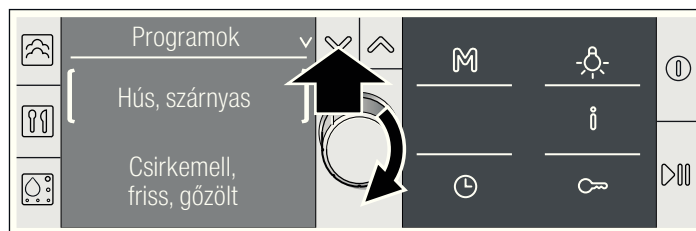


### Program kiválasztása

4. Nyomja meg a gombot.

A kiválasztott programcsoport első programja van kijelölve.

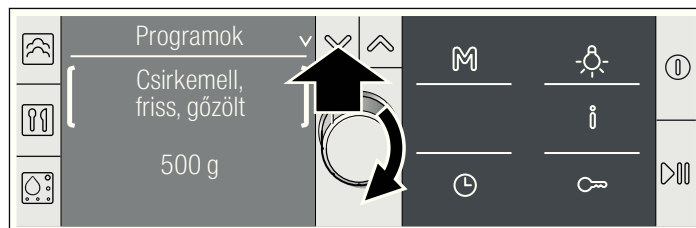
5. Addig forgassa a forgatóválasztót, míg meg nem jelenik a kívánt program.



### Súly megadása

6. Nyomja meg a gombot.

7. A forgatóválasztó elforgatásával állítsa be a főznivaló súlyát.



### A főzéseredmény egyéni beállítása

8. Nyomja meg a gombot.

Az egyedi beállítás meg van jelölve "- ○○○●○○○+”.

9. Forgassa el a forgatóválasztót a főzéseredmény beállításához:

- balra = főzéseredmény gyengébbre állítása.
- jobbra = főzéseredmény erősebbre állítása.

Akár az összes programhoz is egyidejűleg és tartósan beállítható a főzéseredmény (lásd az Alapbeállítások fejezetet).


10. Nyomja meg a gombot a program elindításához.

A program időtartamának letelte a kijelzőn követhető.


### A kikapcsolási idő elhalasztása

Egyes programok kikapcsolási ideje elhalasztható. A program később indul, és a kívánt időpontban fejeződik be (lásd az Időfunkciók fejezetet).

### A program megszakítása

Nyomja meg a  gombot a program megszakításához és a készülék kikapcsolásához.

### Program vége

Egy hangjelzés hallható. A párolás üzemmód befejeződik. Nyomja meg a  gombot a készülék kikapcsolásához.

### Forrázásvesztély!

A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. Párolás közben vagy után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az ajtó nyitásakor ne hajoljon az ajtó fölé. Ügyeljen arra, hogy a gőz a hőmérséklettől függően nem látható.

## Megjegyzések a programokhoz

Minden program egy szinten való főzésre készült.

## Programtáblázatok

Kövesse a programok utasításait.

### Zöldség

A zöldséget csak párolás után fűszerezze.

Program	Megjegyzés	Tartozékok	Szint
Karfiol gőzölése / rózsákra szedve*	ugyanakkora rózsák	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1
Karfiol gőzölése / karfiol, egész*	-	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1
Brokkolirózsa gőzölése*	ugyanakkora rózsák	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1
Zöldbab gőzölése*	-	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1
Szeletelt sárgarépa gőzölése*	kb. 3 mm vastag szeletek	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1
Szeletelt karalábé gőzölése*	kb. 3 mm vastag szeletek	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1
Kelbimbó gőzölése*	-	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1
Spárga gőzölése / fehér spárga*	-	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1
Spárga gőzölése / zöld spárga*	-	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1
Vegyes zöldség, fagyasztott, gőzölés	-	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1

\* A program kikapcsolási ideje elhalasztható.

### Burgonya

A burgonyát csak párolás után fűszerezze.

Program	Megjegyzés	Tartozékok	Szint
Sós burgonya*	közepes nagyságú, negyedelt, darabja 30 - 40 g	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1
Héjában főtt burgonya*	közepes nagyságú, Ø 4 - 5 cm	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1

\* A program kikapcsolási ideje elhalasztható.

A főzéseredmény változó lehet az étel mennyiségétől és minőségétől függően.

### Edény

Használja a javasolt edényt. Minden étel kipróbálása azzal történt. Ha más edényt használ, a főzéseredmény is más lehet.

A lyukacsos párolóedényben történő gőzöléshez mindig helyezze be az 1. szintre a nemlyukacsos párolóedényt. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot.

### Mennyiség/súly

A tartozékba legfeljebb 4 cm magasságig tegyen ételt.

A programautomatika kéri az ételek súlyát. A külön darabok esetében mindig a legnagyobb darab súlyát adja meg. Az összsúlynak a megadott súlytartományon belül kell lennie.

### Főzési idő

A program indítása után a kijelzőn a párolási idő látható. Ez az első 10 percen módosítható, mivel a felfűtés időtartama többek között a főznivaló és a víz hőmérsékletétől is függ.

## Gabonatermékek

Mérje le a főznivalót, és adjon hozzá vizet a megfelelő arányban:

- Rizs 1:1,5
- Kuskusz 1:1
- Köles 1:3
- étkezési lencse 1:2

A folyadék nélküli súlyt adja meg.

A gabonatermékeket főzés után keverje át. Így a maradék vizet gyorsan felszívja.

### Rizottó készítése

A rizottóhoz 1:2 arányban adjon vizet. Súlyként a vízzel együtt számított összsúlyt adja meg. A „Keverje meg” üzenet először kb. 15 perc múlva jelenik meg. Keverje meg a rizottót és szükség esetén nyomja meg a Start gombot.

Program	Megjegyzés	Tartozékok	Szint
Rizs / hosszúszemű rizs	max. 0,75 kg	nem lyukacsos párolóedény	2
Rizs / basmati rizs	max. 0,75 kg	nem lyukacsos párolóedény	2
Rizs / natúr rizs	max. 0,75 kg	nem lyukacsos párolóedény	2
Kuskusz	max. 0,75 kg	nem lyukacsos párolóedény	2
Köles	max. 0,55 kg	nem lyukacsos párolóedény	2
Rizottó	max. 2 kg	nem lyukacsos párolóedény	2
Étkezési lencse	max. 0,55 kg	nem lyukacsos párolóedény	2

## Hús, szárnyas

A húst vagy szárnyast ne rakja egymásra az edényben.

A csirkemell előzetesen is marinírozható.

Program	Megjegyzés	Tartozékok	Szint
Csirkemell, friss, gőzölt	összsúly 0,2 - 1,5 kg	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1
Füstölt karaj, friss, szeletekben*	-	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1
Főzőkolbász*	-	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1

\* A program kikapcsolási ideje elhalasztható.

## Hal

Hal készítésekor kenje ki a lyukacsos párolóedényt.

Ne tegye egymásra sem az egész halakat, sem a halfilét, sem pedig a halrudacsokkákat. Adja meg a legnehezebb hal súlyát, és lehetőleg ugyanakkora darabokat válasszon.

Program	Megjegyzés	Tartozékok	Szint
Friss egész hal gőzölése	0,3 - 2 kg	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1
Halfilé gőzölése / halfilé, friss	max. 2,5 cm vastag	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1
Halfilé gőzölése / hal, mélyhűtött	max. 2,5 cm vastag	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1
Feketekagyló	-	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1

## Sütemény, desszert

### Gyümölcskompót készítése

A program csak a csonthéjas és magvas gyümölcsökhöz használható. Mérje le a gyümölcsöt, adjon hozzá kb. 1/3 mennyiségű vizet, ízlés szerint cukrot és fűszereket.

### Tejberizs készítése

Mérje le a rizst, és tegyen hozzá 2,5-szer annyi tejet. A rizst és tejet legfeljebb 2,5 cm magasságig töltsse a tartozékba. Főzés után keverje át. A maradék tejet gyorsan felszívja.

### Joghurt készítése

Melegítse fel 90 °C-ra a tejet a főzőlapon. Nyomban utána hűtse le 40 °C-ra. A H-tej esetében elmarad a felmelegítés.

A tej minden 100 ml-ére számítva egy-két teáskanányi natúr joghurtot vagy a megfelelő mennyiségű joghurt-oltóanyagot keverjen hozzá. A keveréket töltsse tiszta üvegekbe, az üvegeket zárja le.

Az elkészítés után az üvegeket tegye a hűtőszekrénybe.

Program	Megjegyzés	Tartozékok	Szint
Gyümölcskompót*	-	nem lyukacsos párolóedény	2
Tejberizs	-	nem lyukacsos párolóedény	2
Joghurt üvegekben	-	üvegek + lyukacsos párolóedény	2

\* A program kikapcsolási ideje elhalasztható.

## Regenerálás

Program	Megjegyzés	Tartozékok	Szint
Köreték, főzött*	-	nem lyukacsos párolóedény	2
Zöldség, főzött*	-	nem lyukacsos párolóedény	2

\* A program kikapcsolási ideje elhalasztható.

## Felolvasztás

Az élelmiszert lehetőleg laposan és adagonként fagyassza le -18 °C-on. Ne fagyasszon le túl nagy mennyiségeket. A kiolvasztott étel már nem áll el olyan sokáig, mint a friss áru.

Az ételt a fagyasztótasakban, tányérra vagy lyukacsos párolóedényre helyezve olvassza fel. Alája mindig tegye be a nemlyukacsos párolóedényt. Így az élelmiszerek nem áznak a kiolvadó vízben, és a sütőtér is tiszta marad.

Valamennyi felolvasztóprogram nyers élelmiszerre vonatkozik.

Ha szükséges, az ételt közben darabolja szét, ill. a már felolvasztott darabokat vegye ki a készülékből.

Felolvasztás után az élelmiszert további 5 - 15 percig pihentesse a hőmérséklet-kiegyenlítődés miatt.

### Egészségügyi kockázat!

Az állati eredetű élelmiszerek felolvasztásakor feltétlenül el kell távolítani a kiolvasztáskor keletkező folyadékot. Soha nem

kerülhet érintkezésbe egyéb élelmiszerekkel. A csírák átkerülhetnek más élelmiszerre.

Felolvasztás után működtesse a gőzpárolót 15 percen át 100 °C-on a gőzölés fűtési móddal.

### Halfilé felolvasztása

Soha ne tegye egymásra a halszeleteket.

### Egész szárnyas felolvasztása

Felolvasztás előtt távolítsa el a csomagolást. Felolvasztás után hagyja kicsit állni a szárnyast. Nagyméretű szárnyas esetén (pl. bébipulyka) kb.30 percnyi pihenés után lehet a belsősegeket kivenni.

### Hús felolvasztása

Ezzel a programmal húsdarabok egyenkénti felolvasztására van lehetőség.

### Gyümölcs kiolvasztása

Ha a gyümölcsöt csak kiolvasztani kívánja, állítsa be egyénileg a főzéseredményt.

Program	Megjegyzés	Tartozékok	Szint
Hal / egész hal	max. 2,5 cm vastag	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1
Hal / halfilé	max. 2,5 cm vastag	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1
Szárnyas egészben	max. 1,5 kg	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1
Hús	max. darabonkénti súly 1,5 kg	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1
Bogyós gyümölcs	-	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1

## Speciális

### Üvegek fertőtlenítése

Az üvegeket mindig közvetlenül a kiürülés után mossa ki üvegmosó kefével. Utána mosogatógépben mosogassa el.

Az üvegeket úgy állítsa a lyukacsos párolóedénybe, hogy ne érjenek egymáshoz.

Fertőtlenítés után tiszta törülkövel szárítsa meg az üvegeket. A folyamat megfelel a hagyományos kifőzésnek.

### Befőzés

A program csonthéjas és magvas gyümölcsökhöz, valamint zöldségekhez (a bab kivételével) alkalmas.

A tököt befőzés előtt blansírozni kell.

A program 1 literes üvegekre készült. Nagyobb vagy kisebb üvegek esetén a főzéseredményt egyedileg kell beállítani.

A program lejárata után nyissa ki a készülék ajtaját a túlsütés megakadályozása érdekében. Az üvegeket hagyja pár percig a sütőtérben hűlni.

A program kemény gyümölcsökhöz megfelelő. Ha a gyümölcs nem egészen kemény, akkor a főzéseredményt egyedileg kell beállítani.

### Tojásfőzés

Főzés előtt szűrje ki a tojásokat. Ne tegye egymásra a tojásokat. Az M méret kb. 50 g-os darabonkénti súlynak felel meg.

Program	Megjegyzés	Tartozékok	Szint
Üvegek fertőtlenítése*	-	lyukacsos párolóedény	2
Befőzés	1 literes üvegekben	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1
Tojás / keménytojás*	Tojás, M méret, max. 1,8 kg	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1
Tojás / lágytojás*	Tojás, M méret, max. 1 kg	lyukacsos + nem lyukacsos párolóedény	3 1

\* A program kikapcsolási ideje elhalasztható.

# Memória

A memória lehetőséget nyújt arra, hogy egy saját programot elmentsen, és egyetlen gombnyomással újra előhívja. A memória használata azokhoz az ételekhez célszerű, amelyeket különösen gyakran készít.

## Memória tárolása

1. Állítsa be a fűtési módot, a hőmérsékletet és esetleg az időtartamot. Ne indítsa el.
2. Tartsa nyomva a gombot, amíg a "Memória eltárolva" meg nem jelenik.  
A memóriabeállítást a készülék elmenti.

Ha a gombbal egy másik beállítást szeretne eltárolni, az új beállítás felülírja a régit.

## A memória indítása

A tárolt beállítás bármikor indítható.

1. Röviden nyomja meg a gombot.
2. Nyomja meg a gombot.  
Indul a tárolt beállítás.

A beállítás bármikor módosítható. A memória következő indításakor az eredetileg tárolt beállítás jelenik meg.

# Gyerekzár

A készüléken gyerekzár van, hogy a gyerekek véletlenül se kapcsolhassák be, ill. ne módosíthassák a beállítást.

## A gyerekzár aktiválása

Tartsa lenyomva a gombot kb. 4 másodpercig, míg meg nem jelenik a szimbólum.

A kezelőfelület le van zárva.

A készülék aktív gyerekzár esetén is kikapcsolható a gombbal vagy a gomb hosszantartó lenyomásával, valamint beállítható a jelzőóra és kikapcsolható a hangjelzés.

## Kapcsolja ki a gyerekzárát

Tartsa nyomva a gombot, amíg ki nem alszik a szimbólum. Ismét beállítható.

# Alapbeállítások

A készüléknek különböző alapbeállításai vannak, ezek gyári beállítások. Az alapbeállítások igény szerint módosíthatók.

Ha az összes módosítást vissza akarja vonni, akkor visszaállíthatók a gyári beállítások.

A készüléknek kikapcsolt állapotban kell lennie.

1. Adott esetben nyomja meg a gombot a készülék kikapcsolásához.

2. Nyomja meg a gombot.

A kijelzőn megjelenik az „Alapbeállítások” és a „Nyelv kiválasztása”.

3. Annyiszor nyomja meg a gombot, hogy megjelenjen a kívánt alapbeállítás.

4. Fordítsa el a forgatóválasztót a beállítás módosításához.

5. Nyomja meg a gombot, hogy kilépjen az Alapbeállítások menüből.

A módosítás tárolva.

A következő alapbeállítások módosíthatók:

Alapbeállítás	Funkció	Lehetséges beállítások
Nyelv kiválasztása	A kijelző nyelvének módosítása	30 különböző nyelv
Hangjelzés időtartama	A működés végét jelző hangjelzés hosszának beállítása	rövid / közepes / hosszú
Gombok hangereje	Valamely gomb lenyomását jelző hang be- vagy kikapcsolása	ki / be
Kijelző megvilágítása	A kijelző megvilágításának módosítása	nappali / közepes / éjszakai
Kontraszt	A kijelző kontrasztjának módosítása	7 fokozat -  +
Óra kijelző	A kikapcsolt készüléken mutassa az órát	ki / be
Tovább az ajtó becsukása után	Ajtónyitás után nem kell újraindítani	automatikus / folytassa a sütést a  gombbal.
Egyéni beállítások	A programoknál a főzéseredmény általánosan erősebbre vagy gyengébbre állítható	7 fokozat -  +
Gombfeliratozás kijelzése	A gombfeliratok be- vagy kikapcsolása a készülék bekapcsolásakor	be / ki
Vízke ménységi tartomány	Vízke ménységi tartomány beállítása a vízköoldás kijelzéshez	lág yított / 1-lág y / 2-közepes / 3-kemény / 4-nagyon kemény

Alapbeállítás	Funkció	Lehetséges beállítások
Gőzölés felfűtés jelzése	Hangjelzés a felfűtési fázis végénél gőzölés esetén	igen / nem
Gyári beállítások helyreállítása	A készülék gyári beállításainak visszaállítása: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ az alapbeállításokban elvégzett összes módosítás törlése</li> <li>■ a memória törlődik</li> <li>■ ismét végrehajtja az automatikus kalibrálást</li> </ul>	igen / nem

## Ápolás és tisztítás

Ebben a fejezetben tájékozódhat

- készülékének ápolásáról és tisztításáról
- a tisztítási segédletről
- a vízkőmentesítésről

### Rövidzárlat veszélye!

Készüléke tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

### Figyelem!

Felületi károsodások: Ne használjon

- éles vagy súroló tisztítóeszközöket
- sütőtisztítószeret

- maró hatású, klórtartalmú vagy agresszív tisztítószeret
- magas alkoholtartalmú tisztítószer

Ha ilyen szer kerül az elülső frontra, azonnal mossa le vízzel.

### Figyelem!

Felületi károsodások: Ha vízkőoldó kerül az elülső frontra vagy más kényes felületre, azonnal törölje le vízzel.

A szennyeződést azonnal távolítsa el a sütőtérből, mielőtt kihűlt a készülék.

Erősebb szennyeződések esetén használja a tisztítási segédletet (lásd a Tisztítási segédlet fejezetet).

A sók igen agresszívek, és rozsdásodást okozhatnak. A csípős szósok (ketchup, mustár) maradványait azonnal távolítsa el, ha a sütőtér lehűlt.

Ne használjon kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot.

## Tisztítószer

Készülék külső része (alumínium előlap-pal)	Mosogatószeres víz - puha törlővel törölje szárazra. Enyhe ablaktisztítószer - puha ablaktörő ruhával vagy nem foszló mikroszálas törlővel vízszintesen, nyomás nélkül törölje át az alumínium előlapot.
Készülék külső része (nemesacél előlap)	Mosogatószeres víz - puha törlővel törölje szárazra. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje foltokat mindig azonnal távolítsa el. Az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben beszerezhető a speciális nemesacél-tisztító szerek.
Sütőtér belseje párologtató tégelyel	Forró mosogatószeres víz vagy ecetes víz – a mellékelt tisztítószivacsot vagy puha mosogatókefét használjon.  <b>Figyelem!</b> A sütőtér elrozsdásodhat.: Ne használjon fém súrolóeszközt vagy súrolószivacsot.
Víztartály	Mosogatószeres víz – ne tisztítsa mosogatógépben!
Tartályrekesz	Minden használat után törölje szárazra
A víztartály fedelének tömítése	Minden használat után jól szárítsa meg
Tartók	lásd az Állványok tisztítása fejezetet
Ajtólap	lásd az Ajtólapok tisztítása fejezetet  <b>Figyelem!</b> Felületi károsodások: Ablaktisztítószerszel való tisztítás után törölje szárazra az ajtólapokat. Máskülönbent foltok keletkezhetnek, melyeket utána már nem lehet eltávolítani.
Ajtótömítés	Forró mosogatóvíz
Tartozékok	Áztassa be forró mosogatószeres vízbe. Kefével vagy mosogatószivaccsal vagy mosogatógépben tisztítsa. A nagy keményítőtartalmú ételek (pl. rizs) által okozott elszíneződéseket ecetes vízzel tisztítsa

### Tisztítószivacs

A mellékelt tisztítószivacs rendkívül nedvszívó. A tisztítószivacsot csak a sütőtér tisztításához és a párologtató tégelyben lévő maradékvíz eltávolításához használja.

Az első használat előtt alaposan mossa ki a tisztítószivacsot. A tisztítószivacs mosógépben (főzhető ruha) mosható.

### Mikroszálas ruha

A méhsejt szerkezetű mikroszálas ruha különösen alkalmas kényes felületek, pl. üveg, üvegkerámia, nemesacél vagy alumínium tisztítására (cikksz. 460 770, online is kapható az eShop-ban). Egy lépésben távolítja el a nedves és zsírtartalmú szennyeződések.

### Tisztítási segédlet

A tisztítási segédlet gőz segítségével fellazítja a sütőtérben levő szennyeződések. Azután könnyen eltávolíthatók.

A tisztítási segédlet menete az alábbi:

- Tisztítás (kb. 30 perc), utána ürítse ki a párologtató tégelyt és törölje ki a készüléket
- 1. öblítés (20 másodperc), utána ürítse ki a párologtató tégelyt
- 2. öblítés (20 másodperc), utána távolítsa el a maradék vizet




Mind a három lépésnek teljesen le kell futnia. Csak a 2. öblítés után üzemkészen újra a készülék.

### Előkészítés

Hagyja lehűlni a sütőteret, és vegye ki a tartozékokat. Tisztítsa meg a párologtató tégelyt egy tetszőleges tisztítószivaccsal.


Öntsön egy csepp mosogatószeret a sütőtér alján levő párologtató tégelybe.

### Indítsa el a tisztítási segédletet


1. Nyomja meg a  gombot a készülék bekapcsolásához.
2. Nyomja meg a  gombot.  
A kijelzőn megjelenik a „Tisztítás”.
3. Töltse fel a víztartályt vízzel a „max” jelölésig és tolja be.
4. Nyomja meg a  gombot.  
A tisztítási segédlet lefut. A sütőtérben levő lámpa kikapcsolt állapotban marad.

### Párologtató tégely kiürítése és a készülék kitörlése

Kb. 30 perc múlva hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik az „Ürítse ki a tégelyt és törölje ki a készüléket” és a „00:00:40”.


1. Nyissa ki a készülék ajtaját.  
A kijelzőn megjelenik „a készülék öblítéshez kész”.
2. Vegye ki az állványokat a sütőtérből és tisztítsa meg (lásd az Állványok tisztítása fejezetet).
3. A fellazult szennyeződést a sütőtérből és a párologtató tégelyből törölje ki egy puha mosogatókefével és egy tisztítószivaccsal.
4. A víztartályt adott esetben töltse fel vízzel és tolja vissza.
5. Csukja be a készülék ajtaját  
A kijelzőn megjelenik a „folytassa az üzemmódot a  gombbal”.

### 1. öblítés


Nyomja meg a  gombot.  
A készülék öblít. A kijelzőn megjelenik „1. öblítés”.

### Párologtató tégely kiürítése

20 másodperc múlva megjelenik a kijelzőn az „Ürítse ki a tégelyt” és a „00:00:20”.

1. Nyissa ki a készülék ajtaját.  
A kijelzőn megjelenik „a készülék öblítéshez kész”.
2. Alaposan mossa ki a tisztítószivaccsot.
3. A maradék vizet távolítsa el a párologtató tégelyből a tisztítószivaccsal.
4. Csukja be a készülék ajtaját  
A kijelzőn megjelenik a „folytassa az üzemmódot a  gombbal”.

### 2. öblítés


Nyomja meg a  gombot.  
A készülék öblít. A kijelzőn megjelenik „2. öblítés”.

### A maradék víz eltávolítása

20 másodperc múlva megjelenik a kijelzőn az „Ürítse ki a tégelyt” és a „00:00:00”.





1. Nyissa ki a készülék ajtaját.
2. A maradék vizet távolítsa el a párologtató tégelyből a tisztítószivaccsal.

3. A sütőteret törölje ki a tisztítószivaccsal és puha törölővel szárítsa fel.

4. Nyomja meg a  gombot a készülék kikapcsolásához.  
A tisztítási segédlet befejeződött.

### A tisztítási segédlet megszakítása

**Utasítás:** A tisztítási segédlet megszakítása után a készüléket kétszer át kell öblíteni. A második öblítési folyamat befejezéséig a készülék más alkalmazásokhoz le van zárva.

1. Nyomja meg hosszan a  gombot a tisztítási segédlet megszakításához.  
A kijelzőn megjelenik a „folytassa az üzemmódot a  gombbal” és a „Tisztítás”.  
Ahhoz, hogy a készülékben ne maradjon mosogatószer, megszakítás után kétszer kell átöblíteni.
2. Nyomja meg a  gombot.  
A kijelzőn megjelenik az „Ürítse ki a tégelyt és törölje ki a készüléket” felirat.
3. Szükség esetén a víztartályt töltse fel vízzel, tolja a helyére és nyomja meg a  gombot.  
Az „Ürítse ki a párologtató tégelyt és törölje ki a készüléket” fejezetben foglaltak szerint járjon el.

### Vízkömentesítés

Ahhoz, hogy a készüléke működőképes maradjon, meghatározott időközönként vízkömentesíteni kell. A kijelzőn a "Készülék vízkömentesítése" felirat figyelmeztet erre.

A vízkömentesítés csak akkor maradhat el, ha kizárólag lágyított vizet használ.

A vízkömentesítés folyamata:

- Vízkömentesítés (kb. 30 perc), utána ürítse ki a párologtató tégelyt és újra töltse fel a víztartályt
- 1. öblítés (20 másodperc), utána ürítse ki a párologtató tégelyt
- 2. öblítés (20 másodperc), utána távolítsa el a maradék vizet

Mind a három lépésnek teljesen le kell futnia. Csak a 2. öblítés után üzemkészen újra a készülék.

### Vízköoldó

Vízkömentesítéshez kizárólag az ügyfélszolgálat által ajánlott folyékony vízköoldót használja (cikksz. 311 138, online is kapható az eShop-ban). Más vízkömentesítő-szerek károsíthatják a készüléket.




1. 300 ml vízből és 60 ml folyékony vízköoldóból készítsen vízköoldó oldatot.
2. Ürítse ki a víztartályt és töltse fel a vízköoldó oldattal.

### Figyelem!

Felületi károsodások: Ha vízköoldó kerül az elülső frontra vagy más kényes felületre, azonnal törölje le vízzel.

### Indítsa el a vízkömentesítést

A sütőtérnek teljesen le kell hűlnie.

1. Nyomja meg a  gombot a készülék bekapcsolásához.
2. Nyomja meg a  gombot.  
A kijelzőn megjelenik a „Tisztítás”.
3. Forgassa addig a forgatóválasztót, míg meg nem jelenik a „Vízkömentesítés” felirat.
4. A vízköoldó oldattal teli víztartályt tolja be és csukja be a készülék ajtaját.
5. Nyomja meg a  gombot.  
A vízkömentesítés lefut. A sütőtérben levő lámpa kikapcsolt állapotban marad.

## Párolgató tégely kiürítése és víztartály feltöltése

Kb. 30 perc múlva hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik az "Ürítse ki a tégelyt és tölts fel a víztartályt" és a "00:00:40".

1. Nyissa ki a készülék ajtaját.
2. Távolítsa el a vízkőoldó oldatot a mellékelt tisztítószivaccsal a párolgató tégelyből.
3. A víztartályt alaposan öblítse át, tölts fel vízzel és tolja a helyére.  
A kijelzőn megjelenik "a készülék öblítéshez kész".
4. Csukja be a készülék ajtaját  
A kijelzőn megjelenik a "folytassa az üzemmódot a ▷ gombbal".

### 1. öblítés

Nyomja meg a ▷ gombot.  
A készülék öblít. A kijelzőn megjelenik „1. öblítés”.

## Párolgató tégely kiürítése

20 másodperc múlva megjelenik a kijelzőn az "Ürítse ki a tégelyt" és a "00:00:20".

1. Nyissa ki a készülék ajtaját.  
A kijelzőn megjelenik "a készülék öblítéshez kész".
2. Alaposan mossa ki a tisztítószivaccsal.
3. A maradék vizet távolítsa el a párolgató tégelyből a tisztítószivaccsal.
4. Csukja be a készülék ajtaját  
A kijelzőn megjelenik a "folytassa az üzemmódot a ▷ gombbal".

### 2. öblítés

Nyomja meg a ▷ gombot.  
A készülék öblít. A kijelzőn megjelenik „2. öblítés”.

## A maradék víz eltávolítása

20 másodperc múlva megjelenik a kijelzőn az "Ürítse ki a tégelyt" és a "00:00:00".

1. Nyissa ki a készülék ajtaját.
2. A maradék vizet távolítsa el a párolgató tégelyből a tisztítószivaccsal.
3. A sütőteret törölje ki a tisztítószivaccsal és puha törlővel szárítsa fel.
4. Nyomja meg a ① gombot a készülék kikapcsolásához.  
A vízkőmentesítés befejeződött

## A vízkőmentesítés megszakítása

**Utasítás:** A vízkőmentesítés megszakítása után a készüléket kétszer át kell öblíteni. A második öblítési folyamat befejezéséig a készülék más alkalmazásokhoz le van zárva.

1. Nyomja meg hosszan a ▷ gombot a vízkőmentesítés megszakításához.  
A kijelzőn megjelenik a "folytassa az üzemmódot a ▷ gombbal" és a "Vízkőmentesítés".  
Ahhoz, hogy a készülékben ne maradjon vízkőoldó, megszakítás után kétszer kell átöblíteni.
2. Nyomja meg a ▷ gombot.  
A kijelzőn megjelenik „Ürítse ki a tégelyt és tölts fel újból a víztartályt”.

Az "Ürítse ki a párolgató tégelyt és tölts fel a víztartályt" fejezetben foglaltak szerint járjon el.

## A párolgató tégely vízkőmentesítése

A "Vízkőmentesítés" akkor is használható, ha nem az egész készüléket, hanem csak a párolgató tégelyt kívánja a sütőterben vízkőmentesíteni.

Egyetlen különbség:

1. 100 ml vízből és 20 ml folyékony vízkőoldóból készítsen vízkőoldó oldatot.
2. Tölts meg egészen a párolgató tégelyt vízkőoldó oldattal.
3. A víztartályt tiszta vízzel tölts fel.
4. A leírt módon indítsa el a "Vízkőmentesítést".

A párolgató tégelyt manuálisan is vízkőmentesítheti.

## A készülék ajtajának ki- és beakasztása

A jobb tisztítás érdekében a készülék ajtaja kiakasztható.

### ⚠ SÉRÜLÉSVESZÉLY!

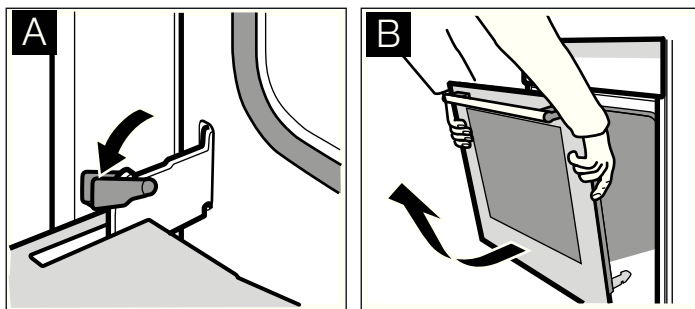
A készülék ajtajának csuklópántjai nagy erővel csapódhatnak vissza. A készülék ajtajának kiakasztásához a csuklópántok reteszelőkarjait mindig teljesen hajtja fel, a beakasztás után pedig teljesen hajtja vissza. Ne nyúljon a csuklópántba.

### ⚠ SÉRÜLÉSVESZÉLY!

Ha a készülék ajtaja csak az egyik oldalon akadt ki, ne nyúljon a csuklópántba. A csuklópánt nagy erővel visszabillenhet. Hívja az ügyfélszolgálatot.

## A készülék ajtajának kiakasztása

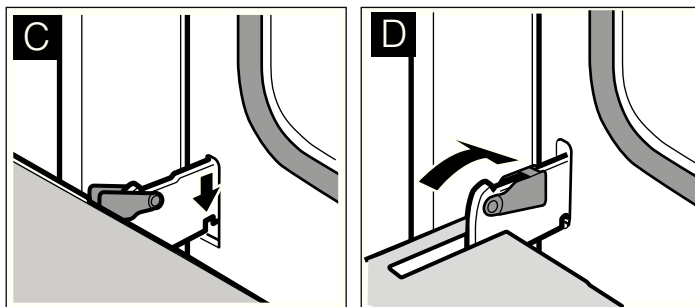
1. Nyissa ki egészen a készülék ajtaját.
2. A jobb és bal oldali reteszelőkarokat teljesen hajtja fel (A ábra).  
A csuklópántok biztosítva vannak, már nem tudnak visszapattanni.
3. A készülék ajtaját addig a pontig csukja vissza, amíg nem érez ellenállást.
4. Fogja meg két kézzel jobbról és balról, kicsit még hajtja befelé és húzza ki (B ábra).



## A készülék ajtajának beakasztása

A készülék ajtaját tisztítás után szerelje vissza.

1. Helyezze be a csuklópántokat balról és jobbról a tartókba (C ábra).  
Mindkét csuklópánt bevágásának be kell kattannia.
2. Nyissa ki egészen a készülék ajtaját.
3. A jobb és bal oldali reteszelőkarokat teljesen hajtja fel (D ábra).



A készülék ajtaja biztosítva van, már nem akasztható ki.

4. Csukja be a készülék ajtaját

## Ajtólapok tisztítása

Az alapos tisztításhoz a készülékajtó belső ajtólapja kiszerezhető.

### ⚠ Sérülésveszély!

A készülékajtón belüli részek szélei élesek lehetnek. Ezek vágási sérüléseket okozhatnak. Viseljen védőkesztyűt.

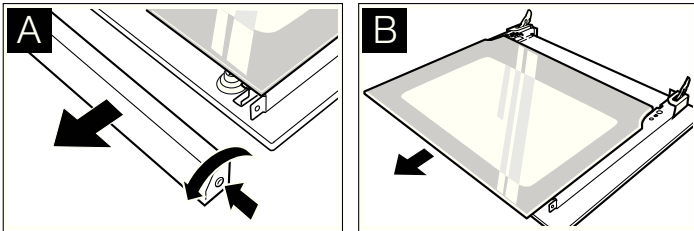
### ⚠ Sérülésveszély!

Csak akkor használja ismét a készüléket, ha az ajtólapok és a készülék ajtaja szabályszerűen vissza van szerelve.

### Ajtólap kiszérése

**Utasítás:** Kiszérés előtt jegyezze meg, milyen helyzetben volt beszerelve az ajtólap, hogy később nehegy rosszul szerelje vissza.

1. Akassza ki a készülék ajtaját és az elülső oldalával lefelé tegye egy puha, tiszta alátétre (lásd a Készülékajtó ki- és beakasztása: fejezetet).
2. A készülékajtó burkolatát csavarozza ki fent bal és jobb oldalon és vegye le (A ábra).
3. Emelje meg az ajtólapot és húzza ki (B ábra).



### Tisztítás

Az ajtólapot ablaktisztítószerrel és puha törlővel tisztítsa meg.

### Figyelem!

Ne használjon karcoló tisztító- vagy súrolószert és üvegpaparót. Az üveg megsérülhet.

### Ajtólap beszerelése

1. Az ajtólapot ütközésig tolja be.
2. Tegye fel a burkolatot, és csavarozza be.
3. Szerelje vissza a készülék ajtaját.

## Állványok tisztítása

Tisztításhoz az állványok kivehetők.

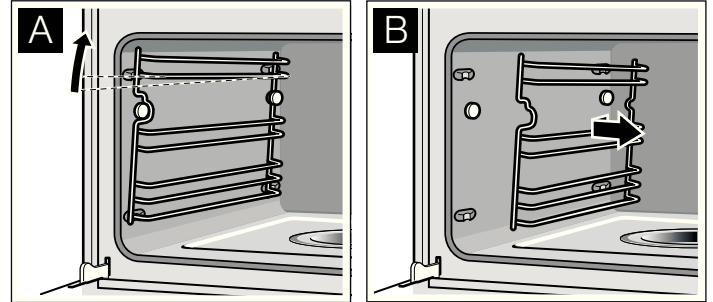
### ⚠ Égésveszély a sütőtér forró részeitől!

Várja meg, amíg a sütőtér lehül.

### Állványok kiakasztása

**Utasítás:** Az állványt elől maximum csak az ellenállásig akassza ki, különben a készülék oldalfala elhajolhat.

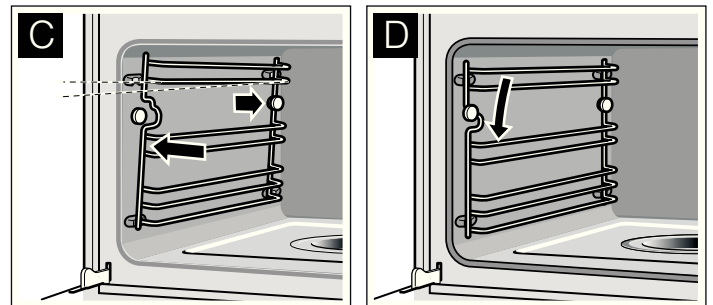
1. Az állványt elől óvatosan nyomja felfelé, amíg kikattan, és oldalt oldja ki a felfüggesztésből (A ábra).
2. Az állványt akassza ki a felfüggesztésből és vegye ki (B ábra).



3. Az állványokat mosogatószerrel és mosogatószivaccsal/kefével tisztítsa meg vagy az állványokat mosogatógépben tisztítsa.

### Állványok beakasztása

1. Az állványt a kiöblösödő résszel felfelé tegye be.
2. Az állványt akassza be hátul és tolja hátra, míg bekattan (C ábra).
3. Az állványt akassza be elől a felfüggesztésbe és nyomja lefelé, amíg bekattan, és újra vízszintesen lesz rögzítve a készülékben (D ábra).



Az állványok mindig csak az egyik oldalra illeszkednek.










## Mi a teendő zavar esetén?



Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságokról van szó. Mielőtt a vevőszolgálatot hívná, kövesse az alábbi utasításokat.

Javításokat csak képzett vevőszolgálati technikusokkal végeztesse el. Ha a készüléket szakszerűtlenül javítják, jelentős veszélynek teszi ki magát.

### ⚠ Áramütésveszély!

- A készülékelektronikán szükséges teendőket csak szakember végezheti.
- A készülékelektronikán szükséges munkáknál feltétlenül áramtalanítsa a készüléket. Kapcsolja be a biztonsági automatikát vagy kapcsolja le a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

Zavar	Lehetséges ok	Megjegyzések/elhárítás
A készülék nem működik	A csatlakozódugó nincs bedugva	Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz.
	Áramkimaradás	Ellenőrizze, hogy a többi konyhai készülék működik-e
	A biztosíték hibás	Ellenőrizze a biztosítékszekrényben, hogy a készülék biztosítéka rendben van-e
	Hibás kezelés	A készülék biztosítékát kapcsolja ki a biztosítékszekrényben, és kb. 10 másodperc múlva kapcsolja be újra
A készülék nem indul	A készülék ajtaja nincs teljesen becsukva	Csukja be a készülék ajtaját
A készülék nem indul, a kijelzőn megjelenik a "Tisztítás" "folytassa az üzemmódot a  gombbal" "Vízkömentesítés"	A vízkömentesítés megszakadt	Nyomja meg a  gombot. Ezután öblítse ki kétszer a készüléket (lásd a Vízkömentesítés fejezetet. Az "Ürítse ki a párologtató tégelyt és töltsse fel a víztartályt" fejezetben foglaltak szerint járjon el.)
A készülék nem indul, a kijelzőn megjelenik a "Tisztítás" "folytassa az üzemmódot a  gombbal" "Tisztítás"	A tisztítási segédlet megszakadt	Nyomja meg a  gombot. Ezután öblítse ki kétszer a készüléket (lásd a Tisztítási segédlet fejezetet. Az "Ürítse ki a párologtató tégelyt és törölje ki a készüléket" fejezetben foglaltak szerint járjon el)
A kijelzőn az "Idő" üzenet látható	Áramkimaradás	Állítsa be újra az időt (lásd az Időfunkciók fejezetet)
A készülék nincs üzemben. A kijelzőn egy időtartam látható	Valószínűleg működésbe hozta a forgatóválasztót	Nyomja meg a  gombot
	A beállítást követően nem nyomta meg a  gombot	Nyomja meg a  gombot vagy a beállítást törölje a  gombbal
Megjelenik a "Töltsse fel a víztartályt" üzenet, holott a víztartály tele van	A víztartály nincs jól a helyére tolva	Tolja be a víztartályt, míg az a helyére kattan
	Nem működik a felismerő rendszer	Hívja a vevőszolgálatot
Megjelenik a "Töltsse fel a víztartályt" üzenet, holott a víztartály még nem üres, ill. a víztartály üres, de a "Töltsse fel a víztartályt" üzenet nem jelenik meg.	A víztartály szennyezett. A mozgó vízszintjelzők beszorultak	Rázza meg és tisztítsa ki a víztartályt. Ha az alkatrészek nem lazíthatók ki, szerezzen be új víztartályt az ügyfélszolgálatától
A víztartály kiürül minden azonosítható ok nélkül. A párologtató tégely túlfolyik	A víztartály nem volt jól lezárva	Csukja be a fedelet, míg az hallhatóan bekattan
	A tartályfedél tömítése szennyezett	Tisztítsa meg a tömítést.
	A tartályfedél tömítése hibás	Szerezzen be új víztartályt a vevőszolgálatól
A párologtató tégely üres, holott a víztartály tele van	A víztartály nincs jól a helyére tolva	Tolja be a víztartályt a bevágásig.
	A csatlakozóvezeték eltömődött	Vízkömentesítse a készüléket. Ellenőrizze, hogy a vízkeménységi tartomány beállítása helyes-e
A kijelzőn megjelenik a „Kiüríti / tisztítja a tartályt?” üzenet	A készüléket legalább két napja nem használták, és a víztartály tele van	Ürítse ki és tisztítsa meg a víztartályt. Főzés után mindig ürítse ki a víztartályt
Főzéskor bugyogó hang hallatszik	Hideg/meleg-effektus a mélyhűtött élelmiszernél, a vízgőz okozza	Ez normális
Gőzöléskor túl sok gőz képződik	A készülék kalibrálása automatikus	Ez normális
Gőzöléskor ismételten túl sok gőz képződik	A túl rövid főzési idők alatt a készülék nem tud automatikusan kalibrálódni	Állítsa vissza a készüléket a gyári beállításokra (lásd az Alapbeállítások fejezetet). Azután indítsa el a gőzölést 20 percig 100 °C-on
Főzéskor gőz távozik a szellőzőnyílásokon		Ez normális
A készülék már nem gőzöl megfelelően	A készülék vízköves	Indítsa el a vízkömentesítő programot
A kijelzőn megjelenik az „E011” hibaüzenet	Az egyik gombot túl hosszán nyomta meg, vagy az egyik gomb beragadt	A hibaüzenet törléséhez nyomja meg a  gombot. Minden gombot nyomjon meg egyenként, és ellenőrizze, hogy tiszták-e

Zavar	Lehetséges ok	Megjegyzések/elhárítás
A kijelző megjelenik egy „E...” hibaüzenet	Műszaki hiba	A hibaüzenet törléséhez nyomja meg a  gombot, szükség esetén állítsa be újra a pontos időt. Ha a hibaüzenet újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot
A készülék nem fűt. A kijelzőn "Demo" látható	Működésbe hozta a billentyűkombinációt	Szakítsa meg az áramellátást, majd 10 másodperc múlva állítsa helyre. 2 percen belül tartsa lenyomva a  gombot 4 másodpercen át

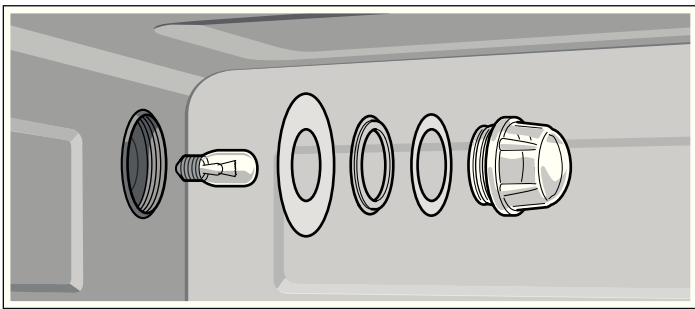
## A sütőtérlámpa cseréje

Hőálló lámpa 25 W, 220/240 V, lámpafoglat E14 és ehhez való tömítés kapható az ügyfélszolgálaton. Kérjük, adja meg készülékének termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.).

### Égésveszély!

Hagyja lehűlni a sütőteret és a sütőtérlámpát, mielőtt kicserélné a sütőtérlámpát.

1. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben, vagy húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
2. A burkolatot balra csavarva vegye le.
3. A lámpát balra forgatva csavarja ki és ugyanolyan típusú lámpával pótolja.
4. Az új tömítéseket és a szorítógyűrűt a megfelelő sorrendben tolja rá az üvegburára.



5. Csavarja vissza az üvegburát a tömítésekkel.
6. Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra, és állítsa be az időt.  
Soha ne használja a készüléket az üvegbura és a tömítések nélkül.

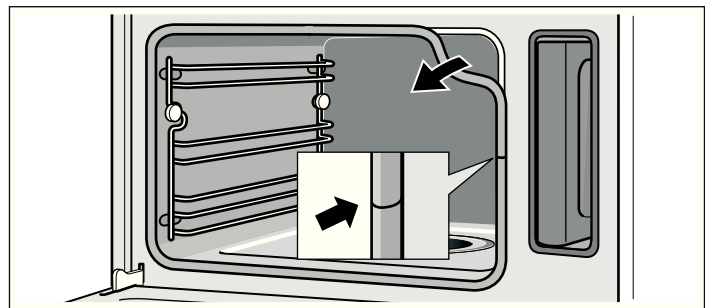
### Az üvegbura vagy a tömítések cseréje

A sérült üvegburát, ill. a sérült tömítéseket ki kell cserélni. Kérjük, adja meg készülékének termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.) az ügyfélszolgálatnak.

## Az ajtó tömítés cseréje

Ha az ajtó tömítése a sütőtérnél kívülről hibás, akkor azt ki kell cserélni. A készülékhez a tömítések az ügyfélszolgálaton szerezhetők be. Kérjük, adja meg készülékének termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.).

1. Nyissa ki a készülék ajtaját.
2. Húzza le a régi ajtó tömítést.
3. Az új ajtó tömítést egy ponton tolja be a vágatba, és köröskörül húzza be. Az illesztési helynek oldalt kell lennie.
4. Ellenőrizze még egyszer az ajtó tömítés fekvését, főként a sarkokban.



## Ügyfélszolgálat

Amennyiben az Ön készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk a rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást már csak azért is, hogy elkerüljük szerviztechnikusaink szükségtelen kiszállásait.

### E-szám és FD-szám

Híváskor adja meg a termékszámot (E-Nr.) és a gyártási számot (FD-Nr.), hogy minőségi segítséget nyújthassunk. Ha kinyitja a készülék ajtaját, az adattáblát a számokkal baloldalt lent találja.

Ahhoz, hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, ide felírhatja készüléke adatait és az ügyfélszolgálat telefonszámát.

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

### Ügyfélszolgálat

Vegye figyelembe, hogy a szerviztechnikus kiszállása hibás kezelés esetén a jótállási időn belül sem költségmentes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

### Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

**H** 01 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javításokat szakképzett szerviztechnikusok fogják elvégezni, akik háztartási készülékébe eredeti pótalkatrészeket fognak beszerelni.

# Környezetvédelem

Csomagolja ki a készüléket, és a csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

## Környezetkímélő ártalmatlanítás



Ez a készülék megfelel az elektromos és elektronikus régi készülékekről (waste electrical and electronic equipment - WEEE) szóló 2002/96/EG európai irányelvnek. Az irányelv a régi készülékek az egész EU-ban érvényes visszavételét és értékesítését szabályozza.

## Tippek energiamegtakarításhoz

- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- A párolás folyamán a lehető legritkábban nyissa ki a készülék ajtaját.
- Gőzölésnél egyidejűleg több szinten lehet főzni. A különböző főzési idejű ételek esetében azt tegye be legelőbb, amelyiknek a leghosszabb a főzési ideje.

## Táblázatok és hasznos tanácsok

A gőzölés az ételek főzésének egy különlegesen kímélő módja. A gőz körbeveszi az ételt, így megakadályozza az élelmiszerek tápanyagvesztését. A főzés túlnyomás nélkül történik. Így megmarad az ételek alakja, színe, jellegzetes aromája.

A táblázatokban olyan ételek választéka található, amelyek igen jól készíthetők el a gőzpárolóban. Utána lehet olvasni, melyik fűtési mód, melyik tartozék, melyik hőmérséklet és főzési idő a legmegfelelőbb. Az adatok a hideg készülékbe történő behelyezésre vonatkoznak, hacsak nincs más megadva.

### Tartozék

A mellékelt tartozékokat használja.

A lyukacsos párolóedényben történő gőzöléshez mindig helyezze be alá a nemlyukacsos párolóedényt. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot.

### Edény

Ha edényt használ, azt mindig a lyukacsos párolóedény közepére állítsa.

Az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie. A vastag falú edény esetében a teljes főzési idő hosszabb.

Azokat az ételeket, amelyek normál esetben vízfürdőben készülnek (pl. csokoládé olvasztása), fedje le fóliával.

### Párolási idő és mennyiség

Gőzölésnél a párolási idők a darabok nagyságától függnek, de függetlenek a teljes mennyiségtől. A készülék legfeljebb 2 kg ételt képes gőzölni.

Tartsa be a táblázatokban megadott darabnagyságokat. Kisebb darabok esetén a párolási idő rövidebb, nagyobbaknál hosszabb. A minőség és az érettségi fok szintén befolyásolja a párolási időt. Ezért a megadott értékek csak irányértékeként szolgálnak.

### Az élelmiszer egyenletes elosztása

Az élelmiszert mindig egyenletesen elosztva helyezze az edénybe. A különböző vastagságú rétegek egyenetlenül főnek.

### Nyomásérzékeny élelmiszer

A nyomásérzékeny élelmiszert ne rétegezze túl a párolóedényben. Inkább használjon két edényt.

### Menü készítése

Gőzben komplett menü készíthető egyidejűleg anélkül, hogy az ételek átvennék egymás aromáját. A leghosszabb főzési időt igénylő ételt tegye be először a készülékbe, a többit pedig a megfelelő időpontokban. Így minden étel egyszerre lesz készen.

Menü készítésekor a teljes főzési idő valamivel hosszabb lesz, mert minden ajtónyitáskor távozik némi gőz, és újra fel kell melegednie.

### Zöldség

A zöldséget tegye a lyukacsos párolóedénybe, majd tolja be a 3. szintre. A nemlyukacsos párolóedényt tegye alá az 1. szintre. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot.

Élelmiszer	Darabnagyság	Tartozékok	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Articsóka	egészben	lyukacsos + nemlyukacsos	gőzölés	100	30 - 35
Karfiol	egészben	lyukacsos + nemlyukacsos	gőzölés	100	30 - 40
Karfiol	rózsákra szedve	lyukacsos + nemlyukacsos	gőzölés	100	10 - 15
Brokkoli	rózsákra szedve	lyukacsos + nemlyukacsos	gőzölés	100	8 - 10
Borsó	-	lyukacsos + nemlyukacsos	gőzölés	100	5 - 10
Édeskömény	szeletek	lyukacsos + nemlyukacsos	gőzölés	100	10 - 14
Zöldségfelfújt	-	vízfürdőforma 1,5 l + rostély a 2. szinten	gőzölés	100	50 - 70

\* melegítse elő a készüléket

Élelmiszer	Darabnagyság	Tartozékok	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Zöldbab	-	lyukacsos + nemlyukacsos	gőzölés	100	20 - 25
Sárgarépa	szeletek	lyukacsos + nemlyukacsos	gőzölés	100	10 - 20
Karalábé	szeletek	lyukacsos + nemlyukacsos	gőzölés	100	15 - 20
Hagyma	szeletek	lyukacsos + nemlyukacsos	gőzölés	100	4 - 6
Kukorica	egészben	lyukacsos + nemlyukacsos	gőzölés	100	25 - 35
Mángold*	csíkok	lyukacsos + nemlyukacsos	gőzölés	100	8 - 10
Spárga, zöld*	egészben	lyukacsos + nemlyukacsos	gőzölés	100	7 - 12
Spárga, fehér*	egészben	lyukacsos + nemlyukacsos	gőzölés	100	10 - 15
Spenót*	-	lyukacsos + nemlyukacsos	gőzölés	100	2 - 3
Romanesco	rózsákra szedve	lyukacsos + nemlyukacsos	gőzölés	100	8 - 10
Kelbimbó	rózsákra szedve	lyukacsos + nemlyukacsos	gőzölés	100	20 - 30
Cékla	egész	lyukacsos + nemlyukacsos	gőzölés	100	40 - 50
Vöröskáposzta/lilakáposzta	csíkokban	lyukacsos + nemlyukacsos	gőzölés	100	30 - 35
Fehérkáposzta/káposzta	csíkokban	lyukacsos + nemlyukacsos	gőzölés	100	25 - 35
Cukkini	szeletek	lyukacsos + nemlyukacsos	gőzölés	100	2 - 3
cukorborsó	-	lyukacsos + nemlyukacsos	gőzölés	100	8 - 12

\* melegítse elő a készüléket

## Köretek és hüvelyes növények

Adjon hozzá vizet, ill. folyadékot a megadott arányban. Példa: 1:1,5 = 100 g rizshez 150 ml folyadék hozzáadása.

A nemlyukacsos párolóedény betolási magassága tetszőlegesen választható.

Élelmiszer	Arány	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Héjában főtt burgonya (közepes nagyságú)	-	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	35 - 45
Sós burgonya (negyedelt)	-	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	20 - 25
Natúr rizs	1:1,5	nemlyukacsos	-	gőzölés	100	30 - 40
Hosszúszemű rizs	1:1,5	nemlyukacsos	-	gőzölés	100	20 - 30
Basmati rizs	1:1,5	nemlyukacsos	-	gőzölés	100	20 - 30
Előfőzött rizs	1:1,5	nemlyukacsos	-	gőzölés	100	15 - 20
Rizottó	1:2	nemlyukacsos	-	gőzölés	100	30 - 35
Étkezési lencse	1:2	nemlyukacsos	-	gőzölés	100	30 - 45
Fehér fejtett bab, beáztatott	1:2	nemlyukacsos	-	gőzölés	100	65 - 75
Kuszkusz	1:1	nemlyukacsos	-	gőzölés	100	6 - 10
Aszalt tönköly, darált	1:2,5	nemlyukacsos	-	gőzölés	100	15 - 20
Köles, egész	1:2,5	nemlyukacsos	-	gőzölés	100	25 - 35
Búza, egész	1:1	nemlyukacsos	-	gőzölés	100	60 - 70
Gombóc	-	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	95	20 - 25

## Szárnyasok és hús

### Szárnyas

Élelmiszer	Mennyiség	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Csirkemell	egyenként 0,15 kg	nemlyukacsos	2	gőzölés	100	15 - 25
Kacsamell*	egyenként 0,35 kg	nemlyukacsos	2	gőzölés	100	12 - 18

\* előbb pirítsa meg, és csavarja fóliába

### Marhahús

Élelmiszer	Mennyiség	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Vékony sült hátszín, közepes*	1 kg	nemlyukacsos	2	gőzölés	100	25 - 35
Vastag sült hátszín, közepes*	1 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	30 - 40

\* előbb pirítsa meg, és csavarja fóliába

### Sertéshús

Élelmiszer	Mennyiség	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Sertésfilé*	0,5 kg	nemlyukacsos	2	gőzölés	100	10 - 12
Sertés szűzermék*	kb. 3 cm vastag	nemlyukacsos	2	gőzölés	100	10 - 12
Füstölt karajborda	szeletekben	nemlyukacsos	2	gőzölés	100	15 - 20

\* előbb pirítsa meg, és csavarja fóliába

### Kolbász

Élelmiszer	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Bécsi virsli	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	80 - 90	12 - 18
Fehér kolbász	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	80 - 90	15 - 20

### Hal

Élelmiszer	Mennyiség	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Aranydurbincs, egész	egyenként 0,3 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	80 - 90	15 - 25
Makrélafilé	egyenként 0,15 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	80 - 90	10 - 20
Hal-terrine	vízfürdőforma 1,5 l	nemlyukacsos	2	gőzölés	70 - 80	40 - 80
Pisztráng, egész	egyenként 0,2 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	80 - 90	12 - 15
Tőkehalfilé	egyenként 0,15 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	80 - 90	10 - 14
Lazacfilé	egyenként 0,15 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	8 - 10
Kagyló	1,5 kg	nemlyukacsos	2	gőzölés	100	10 - 15
Vörös márnafilé	egyenként 0,15 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	80 - 90	10 - 20
Nyelvhaltekercesek, töltött		lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	80 - 90	10 - 20

## Levesbetétek, egyebek

Élelmiszer	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Tojáslepeny	nemlyukacsos	2	gőzölés	90	15 - 20
Grízgaluska	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	90 - 95	7 - 10
Keménytojás (M méret, max. 1,8 kg)	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	10 - 12
Lágytojás főzése (M méret, max. 1 kg)	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	6 - 8

## Desszertek, kompótok

### Kompót

Mérje le a gyümölcsöt, adjon hozzá kb. 1/3 mennyiségű vizet, ízlés szerint cukrot és fűszereket.

### Tejberizs

Mérje le a rizst, és tegyen hozzá 2,5-szer annyi tejet. A rizst és tejet legfeljebb 2,5 cm magasságig töltsse a tartozékba. Főzés után keverje át. A maradék tejet gyorsan felszívja.

### Joghurt

Melegítse fel 90 °C-ra a tejet a főzőlapon. Nyomban utána hűtse le 40 °C-ra. A H-tej esetében elmarad a felmelegítés.

A tej minden 100 ml-ére számítva egy-két teáskanányi natúr joghurtot vagy a megfelelő mennyiségű joghurt-oltóanyagot keverjen hozzá. A keveréket töltsse tiszta üvegekbe, az üvegeket zárja le.

Az elkészítés után az üvegeket tegye a hűtőszekrénybe.

Élelmiszer	Tartozékok	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Kelt gombóc	nemlyukacsos	gőzölés	100	20 - 25
Karamellkrém	kis forma + lyukacsos	gőzölés	90 - 95	15 - 20
Tejberizs*	nemlyukacsos	gőzölés	100	25 - 35
Joghurt*	egy agados poharak + lyu- kacsos	gőzölés	40	300 - 360
Almakompót	nemlyukacsos	gőzölés	100	10 - 15
Körtekomppót	nemlyukacsos	gőzölés	100	10 - 15
Cseresznyekomppót	nemlyukacsos	gőzölés	100	10 - 15
Rebarbarakompót	nemlyukacsos	gőzölés	100	10 - 15
Szilvakompót	nemlyukacsos	gőzölés	100	15 - 20

\* Az idevaló programot is használhatja (lásd a Programautomatika fejezetet)

## Ételek regenerálása

Regenerálásakor a készülék az ételleket kímélő módon újramelegíti. Olyan ízük és kinézetük lesz, mintha frissen készültek volna.

Élelmiszer	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Zöldség	nem lyukacsos pároló- edény	3	regenerálás	100	12 - 15
Metélt, burgonya, rizs	nem lyukacsos pároló- edény	3	regenerálás	100	5 - 10

## Felolvasztás

Az élelmiszert lehetőleg laposan és adagonként fagyassza le - 18 °C-on. Ne fagyasszon le túl nagy mennyiségeket. A kiolvasztott étel már nem áll el olyan sokáig, mint a friss áru.

Az ételt a fagyasztótasokban, tányérra vagy lyukacsos párolóedényre helyezve olvassza fel. Alája mindig tegye be a nemlyukacsos párolóedényt. Így az élelmiszerek nem áznak a kiolvadó vízben, és a sütőtér is tiszta marad.

Használja a Felolvasztás fűtési módot.

Ha szükséges, az ételt közben darabolja szét, ill. a már felolvadt darabokat vegye ki a készülékből.

Felolvasztás után az élelmiszert további 5 - 15 percig pihentesse a hőmérséklet-kiegyenlítődés miatt..

### Egészségügyi kockázat!

Az állati eredetű élelmiszerek felolvasztásakor feltétlenül el kell távolítani a kiolvasztáskor keletkező folyadékot. Soha nem kerülhet érintkezésbe egyéb élelmiszerekkel. A csírák átkerülhetnek más élelmiszerekre.

Felolvasztás után működtesse a gőzpárolót 15 percen át 100 °C-on a gőzölés fűtési móddal.

### Hús felolvasztása

A panírozandó hússzeleteket annyira kell felolvasztani, hogy a fűszerek és a panír megtapadjanak rajtuk.

### Szárnycsok felolvasztása

Felolvasztás előtt vegye ki a csomagolásból. A felolvasztáskor keletkezett folyadékot feltétlenül öntse ki.

Élelmiszer	Mennyiség	Tartozékok	Szint	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Csirkecombok	0,25 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	45 - 50	55 - 60
Bogyós gyümölcs	0,5 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	50 - 55	15 - 20
Halfilé	0,4 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	40 - 45	50 - 55

## Tészta kelesztése

A kelesztés fűtési móddal a tészta sokkal gyorsabban kel, mint szobahőmérsékleten.

A rostély betolási magasságát szabadon megválaszthatja vagy a rostélyt óvatosan tegye a sütőtér aljára.  
Figyelem: a sütőtér alját ne karcolja össze!

A tésztás tálat állítsa a rostélyra. A tésztát ne fedje le.

Élelmiszer	Mennyiség	Tartozékok	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Kelt tészta	1 kg	tál + rostély	35	20 - 30
Kovász	1 kg	tál + rostély	35	20 - 30

## Aszalás

Aszalás előtt a bogyós gyümölcsöket tegye tálba és cukrozza meg. Hagyja állni legalább egy óra hosszát, hogy levet eresszen.

A bogyós gyümölcsöt töltsse a lyukacsos párolóedénybe és tolja be a 3. szintre. A lé felfogására tegye a nemlyukacsos párolóedényt az 1. szintre.

Végül tegye a bogyós gyümölcsöt egy ruhába, és a maradék levét préselje ki.

Élelmiszer	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Málna	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	30 - 45
Ribizli	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	40 - 50

## Befőzés

Lehetőleg csak friss élelmiszert főzzünk be. A hosszabb tárolás csökkenti a vitamintartalmát, és az élelmiszer könnyebben elpuhul.

Csakis kifogástalan gyümölcsöt és zöldséget használjon.

A következő élelmiszereket nem lehet a készülékkel befőzni: konzervek tartalmát, húst, halat vagy pástétomot.

Ellenőrizze a befőttesüvegeket, a gumigyűrűket, a kapcsokat és rugókat.

A gumigyűrűket és az üvegeket alaposan mossa meg forró vízzel. Az üvegek tisztítására az "Üvegek fertőtlenítése" program is alkalmas.

Állítsa az üvegeket a lyukacsos párolóedénybe. Nem érhetnek egymáshoz.

A megadott főzési idő után nyissa ki a készülék ajtaját.

A befőttesüvegeket csak akkor vegye ki a készülékből, ha azok teljesen lehűltek.

Élelmiszer	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Zöldség	1 literes befőttes üveg	2	gőzölés	100	30 - 120
Csonthéjas gyümölcs	1 literes befőttes üveg	2	gőzölés	100	25 - 30
Magvas gyümölcs	1 literes befőttes üveg	2	gőzölés	100	25 - 30

## Mélyhűtött termékek

Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.

A megadott főzési idők a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.

<b>Élelmiszer</b>	<b>Tartozékok</b>	<b>Szint</b>	<b>Fűtési mód</b>	<b>Hőmérséklet °C-ban</b>	<b>Főzési idő percben</b>
Tésztafélék, friss, hűtött*	nemlyukacsos	2	gőzölés	100	5 - 10
Pisztráng	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	80 - 100	20 - 25
Lazacfilé	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	80 - 100	20 - 25
Brokkoli	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	4 - 6
Karfiol	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	5 - 8
Bab	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	4 - 6
Borsó	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	4 - 6
Sárgarépa	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	3 - 5
Vegyes zöldség	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	4 - 8
Kelbimbó	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	5 - 10

\* adjon hozzá kevés folyadékot

<b>Instrucțiuni de siguranță importante</b> .....	<b>30</b>	<b>Întreținerea și curățarea</b> .....	<b>44</b>
Cauzele avariilor.....	31	Produse de curățare .....	44
<b>Noul dvs. aparat</b> .....	<b>32</b>	Asistența la curățare .....	45
Panoul de comandă.....	32	Decalcifiere .....	46
Selectorul rotativ .....	32	Demontarea și montarea ușii aparatului .....	46
Display .....	32	Curățarea geamurilor ușii.....	47
Controlul temperaturii.....	32	Curățarea suporturilor.....	47
Moduri de încălzire .....	33	<b>Cum se procedează în cazul unei defecțiuni?</b> .....	<b>48</b>
Calibrare automată.....	33	Înlocuirea becului din spațiul de coacere.....	49
<b>Accesoriiile dumneavoastră</b> .....	<b>33</b>	Înlocuirea garniturii de etanșare a ușii .....	49
Accesorii.....	33	<b>Unitățile de service abilitate</b> .....	<b>50</b>
Introducerea accesoriilor.....	33	Numărul E și numărul FD.....	50
Spațiul de coacere .....	34	<b>Protecția mediului</b> .....	<b>50</b>
Accesorii speciale.....	34	Eliminarea deșeurilor, cu protejarea mediului.....	50
<b>Înainte de prima utilizare</b> .....	<b>34</b>	Recomandări pentru economisirea energiei .....	50
Setarea orei curente și a limbii .....	34	<b>Tabele și recomandări</b> .....	<b>50</b>
Setarea domeniului de duritate a apei .....	34	Accesorii .....	50
Prima punere în funcțiune .....	35	Vesela .....	50
Pre-curățarea accesoriilor .....	35	Timpul de preparare și cantitatea.....	50
<b>Deservirea aparatului</b> .....	<b>35</b>	Așezarea uniformă a alimentelor .....	50
Umplerea rezervorului de apă.....	35	Alimente sensibile la presiune .....	50
Conectarea aparatului.....	35	Prepararea meniurilor .....	50
Oprirea aparatului.....	36	Legume.....	51
După fiecare funcționare .....	36	Garnituri și leguminoase .....	51
Recomandări de reglaj .....	36	Pasăre și carne .....	52
<b>Funcții de timp</b> .....	<b>37</b>	Pește .....	53
Setarea ceasului cu alarmă .....	37	Adaosuri pentru supe, altele .....	53
Reglarea duratei de preparare.....	37	Desert, compot.....	53
Decalarea timpului final .....	37	Regenerarea alimentelor.....	54
Setarea orei.....	38	Decongelare .....	54
<b>Automatica programelor</b> .....	<b>38</b>	Dospirea aluatului.....	54
Setarea programului.....	38	Deshidratare .....	55
Recomandări referitoare la programe .....	39	Conservare.....	55
Tabele de programe.....	39	Produse congelate .....	55
<b>Funcția Memory (Memorie)</b> .....	<b>43</b>		
Memorarea unui program .....	43		
pornirea memoriei .....	43		
<b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> .....	<b>43</b>		
Activarea siguranței împotriva accesului copiilor .....	43		
Dezactivarea siguranței împotriva accesului copiilor .....	43		
<b>Setări de bază</b> .....	<b>43</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!

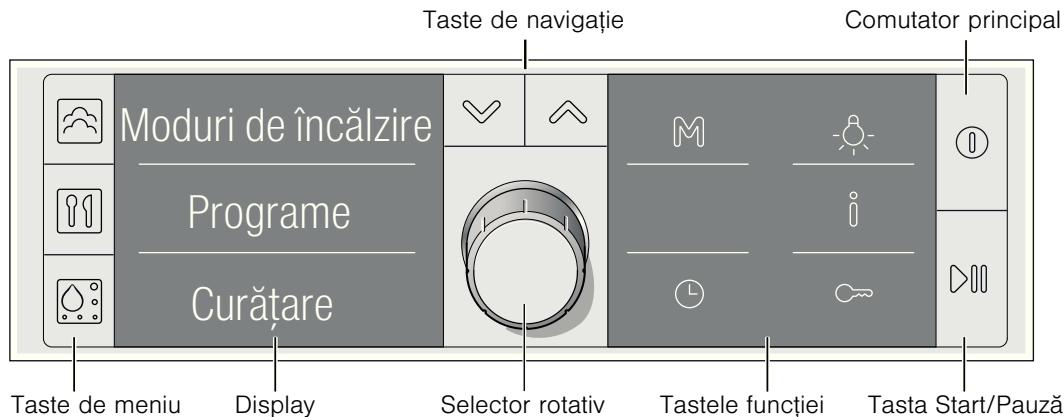
- Nu așezați nimic direct pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți baza spațiului de coacere cu folie de aluminiu. O acumulare de căldură poate defecta aparatul. Baza spațiului de coacere și recipientul de vaporizare trebuie să rămână în permanență libere. Așezați întotdeauna vesela într-un recipient 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. Apăsarea 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

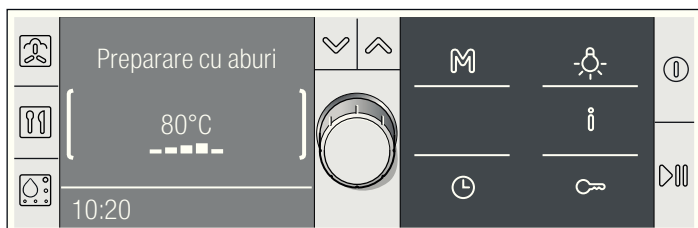
Cu ajutorul selectorului rotativ puteți modifica toate valorile propuse și de setare. Paranteza din domeniul de setări arată ce valoare puteți modifica.

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

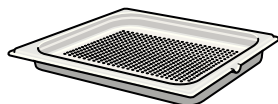
Utilizați doar accesoriile livrate odată cu aparatul sau cele pe care le procurați de la unitatea de service abilitată. Ele sunt special adaptate aparatului dvs.

Aparatul dvs. este echipat cu următoarele accesorii:



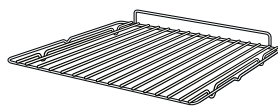
#### Recipient de preparare, neperforat, GN 2/3, adânc de 40 mm

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

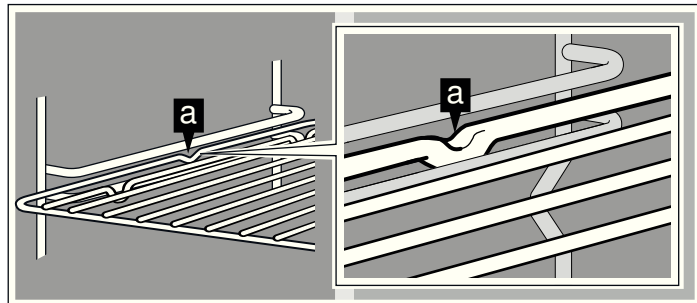
pentru veselă, prăjituri și forme de sufleu și pentru prăjire

### 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.

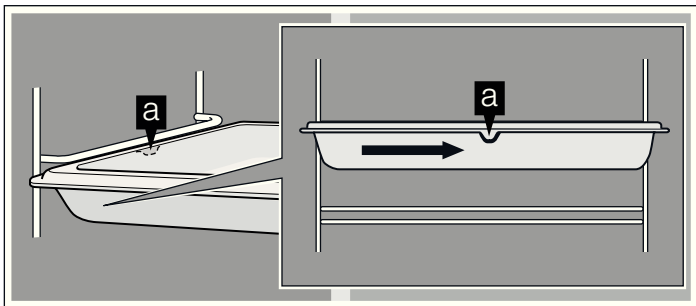
La introducerea grătarului, aveți grijă ca

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



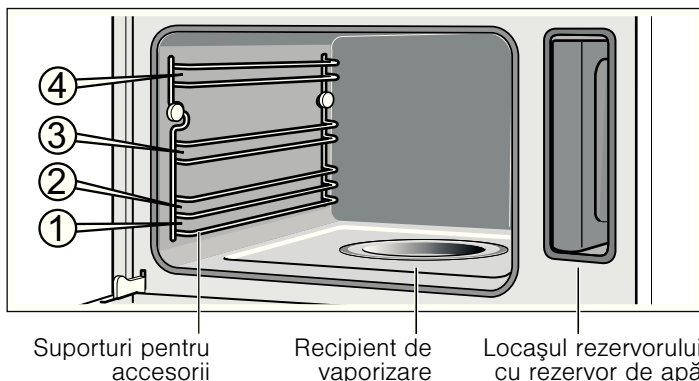
Puteți achiziționa accesorii de la unitățile de service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet.

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

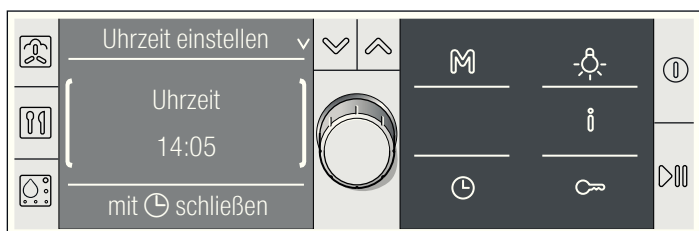
## Înainte de prima utilizare

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". Setati ora curentă și, dacă este necesar, limba pentru display.



1. Setati ora curentă cu ajutorul selectorului rotativ.
2. Cu tasta treceți la "Alegeți limba".
3. Setati cu ajutorul selectorului rotativ limba dorită. Sunt disponibile 30 de limbi diverse.
4. Apăsati 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. Apăsati 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!

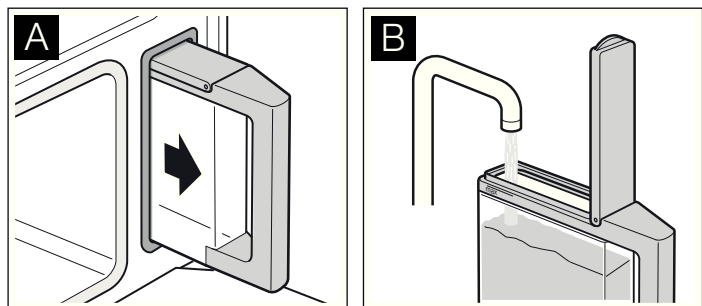
Deteriorări ale aparatului prin utilizarea unor lichide neadecvate

- 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.

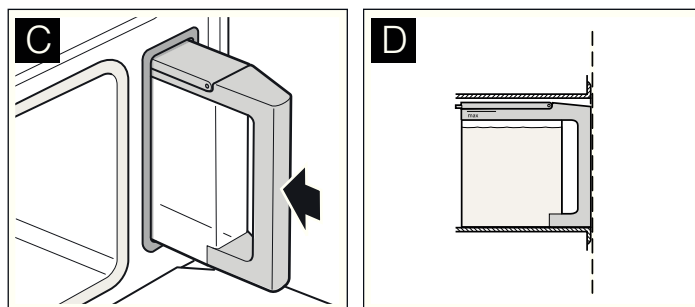
Procesul de preparare este încheiat automat și se aude un semnal sonor.

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).



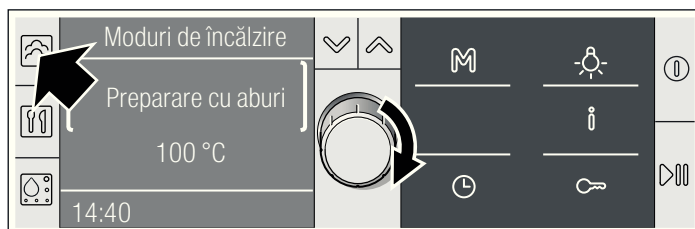
Rezervorul trebuie să fie aliniat cu locașul rezervorului (imaginea D).

## 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

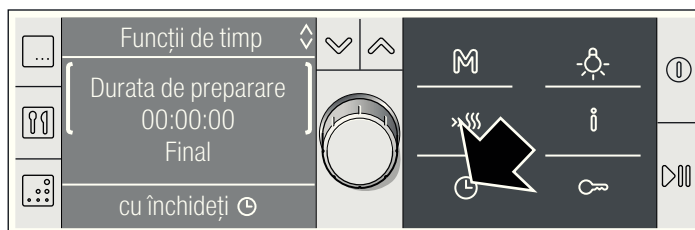
Când reglați durata (timpul de preparare) pentru un fel de mâncare, funcționarea va fi întreruptă automat după scurgerea acestui timp. Aparatul nu se mai încălzește.

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

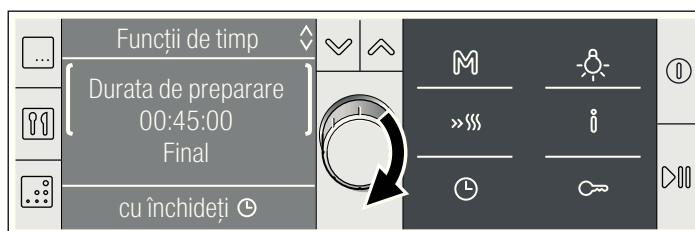
Exemplul din figură: reglarea unei durate de preparare de 45 de minute.

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:

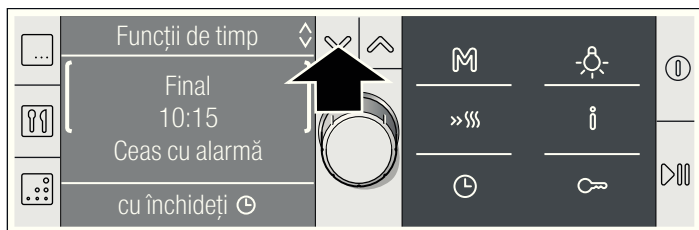
Este ora 9:30, preparatul durează 45 de minute, dar trebuie să fie gata abia la ora 12:45.

Condiție necesară:

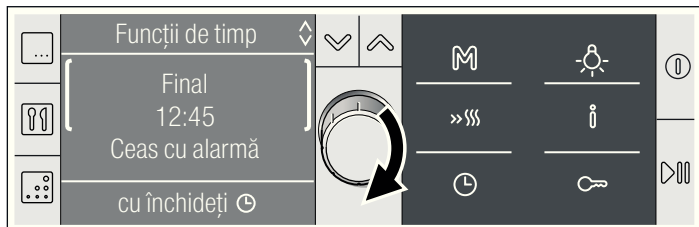
Regimul de funcționare setat nu a fost pornit. Este reglată o durată de preparare. Funcțiile de timp sunt deschise.

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. Apăsați tasta . Apăsați 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". Apăsați tasta , pentru a opri semnalul sonor.


#### Ștergerea timpului final

Puteți șterge timpul final, atâta timp cât aparatul este în poziție de așteptare. Apăsați tasta . Apăsați 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. Apăsați 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”

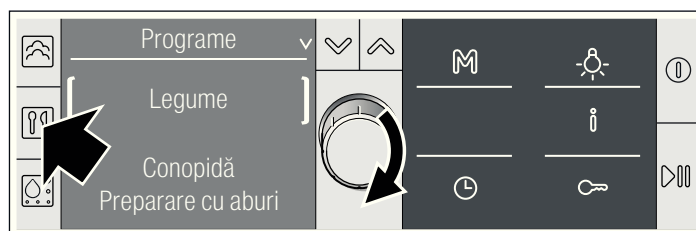
### Selectarea grupei de programe

1. Apăsați tasta , pentru a conecta aparatul.


2. Apăsați tasta .

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

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

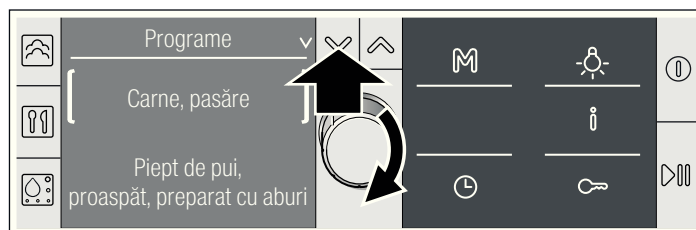


### Selectarea programului


4. Apăsați tasta .

Este marcat primul program al grupei de programe selectate.

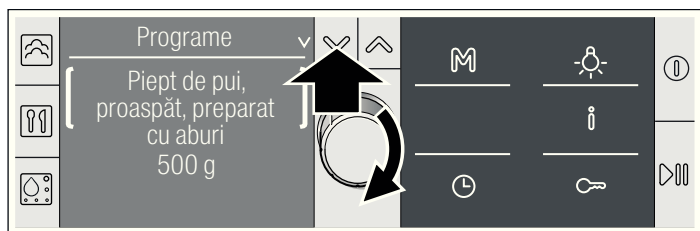
5. Rotiți selectorul rotativ până când apare programul dorit.




## Introducerea greutății

6. Apăsați 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.

## 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.

## 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 buchețelelor de broccoli*	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 guliilor 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

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.

Decongealați 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 (de ex. 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 decongelați 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 **⓪** 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 **⓪** pentru a deconecta aparatul.

2. Apăsăți tasta **î**.  
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 **î**, 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, grăsime, 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!

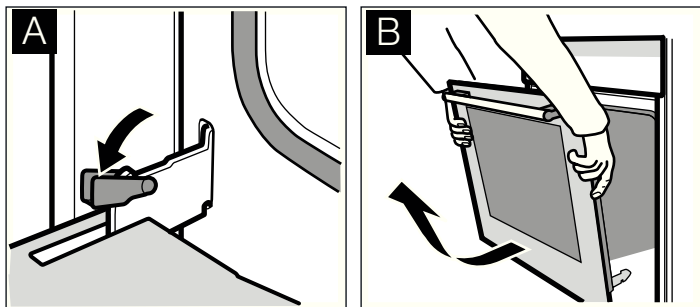
Balamalele ușii aparatului se pot plia la loc cu forță mare. Pentru demontarea ușii, depliați mereu total pârghiile de blocare a balamalelor, iar după montarea ușii, pliați-le complet închis. Nu introduceți mâna în balama.

### 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

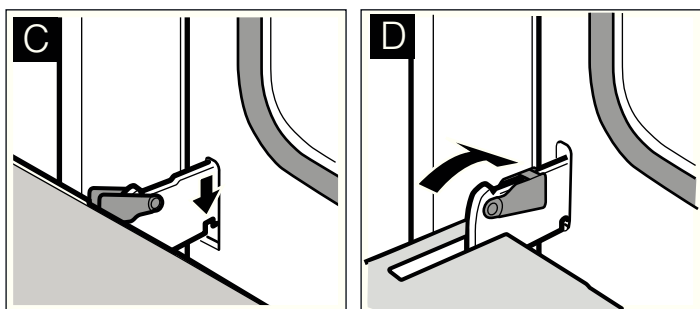
1. Deschideți complet ușa aparatului.
2. Depliați complet pârghiile de blocare din stânga și dreapta (figura A).  
Balamalele sunt asigurate și nu se pot închide la loc.
3. Închideți ușa aparatului până simțiți o rezistență.
4. Prindeți cu ambele mâini din stânga și din dreapta, mai închideți un pic 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.

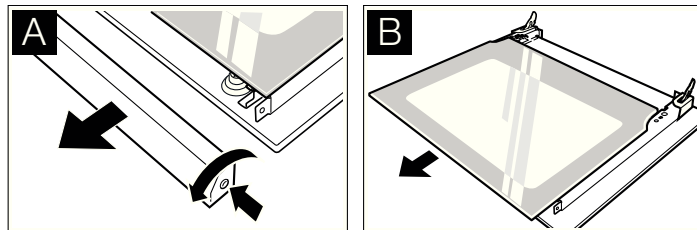
### ⚠ Pericol de vătămare!

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 ușă 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.

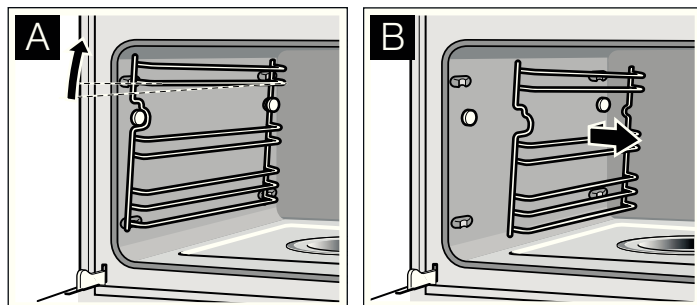
### ⚠ Pericol de ardere la atingerea părților fierbinți ale spațiului de coacere!

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.

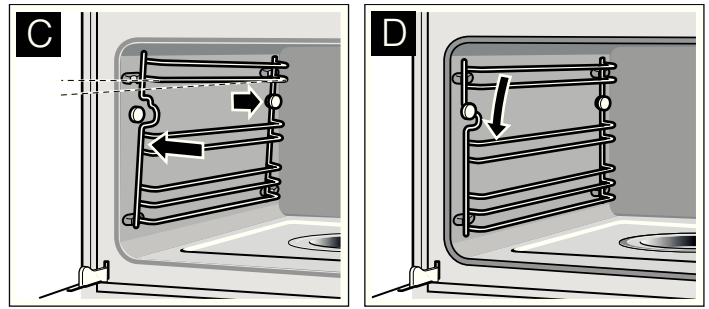
1. Apăsăți cu atenție suportul în sus în partea din față până ce iese din fixare și desprindeți-l lateral din elementul de suspendare (imaginea A).
2. Deblocați suportul din elementul de suspendare și scoateți-l (imaginea B).



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	Întrerupeți 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 ▷00 se continuă funcționarea" "Decalcifiere"	Decalcifierea a fost anulată	Apăsați tasta ▷00. 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")
	Asistența la curățare a fost anulată	Apăsați tasta ▷00. 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")
Aparatul nu poate fi pornit, pe display apare "Curățare" "cu ▷00 se continuă funcționarea" "Curățați"	Asistența la curățare a fost anulată	Apăsați tasta ▷00. 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 ①
	După efectuarea setărilor, nu a fost apăsată tasta ▷00	Apăsați tasta ▷00 sau ștergeți setarea cu tasta ①
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 nu a fost închis corect	Închideți capacul până la blocarea lui vizibilă
Rezervorul de apă se golește fără un motiv vizibil. Recipientul de vaporizare se revarsă	Garnitura capacului rezervorului este murdară	Curățați garnitura
	Garnitura capacului rezervorului este defectă	Procurați un nou rezervor de apă de la unitatea de service abilitată

Defecțiune	Cauza posibilă	Recomandări/remediere
Recipientul de vaporizare este uscat, deși rezervorul de apă este plin	Rezervorul de apă nu este introdus corect Conducta de alimentare este obturată	Introduceți rezervorul de apă până când acesta se blochează Decalcificați aparatul. Verificați dacă dome- niul de duritate a apei este reglat corect
Pe display apare „Goliți/Curățați rezervo- rul?”	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
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	Înterupeți alimentarea cu curent și restabi- liți-o după 10 secunde. În decurs de 2 minute, apăsați tasta ⇌ timp de 4 secunde

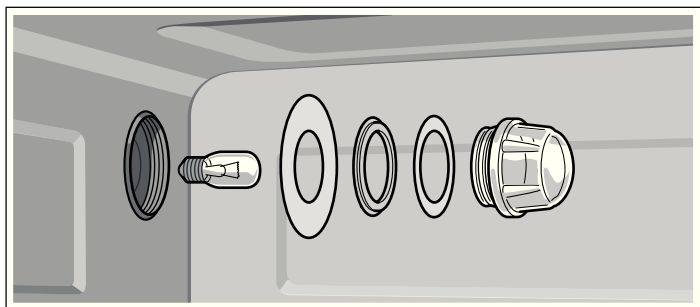
## Înlocuirea becului din spațiul de coacere

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!

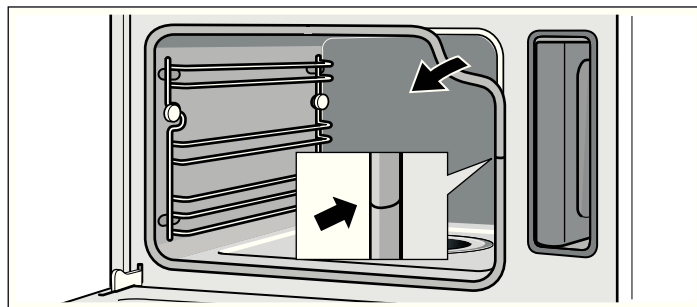
## Înlocuirea capacului din sticlă sau a garniturilor

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 service abilitate.

Nr. E

Nr. FD

# 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.

## 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.

# 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).

## 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.

## 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	Timpul 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	întregă	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	Timpul 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

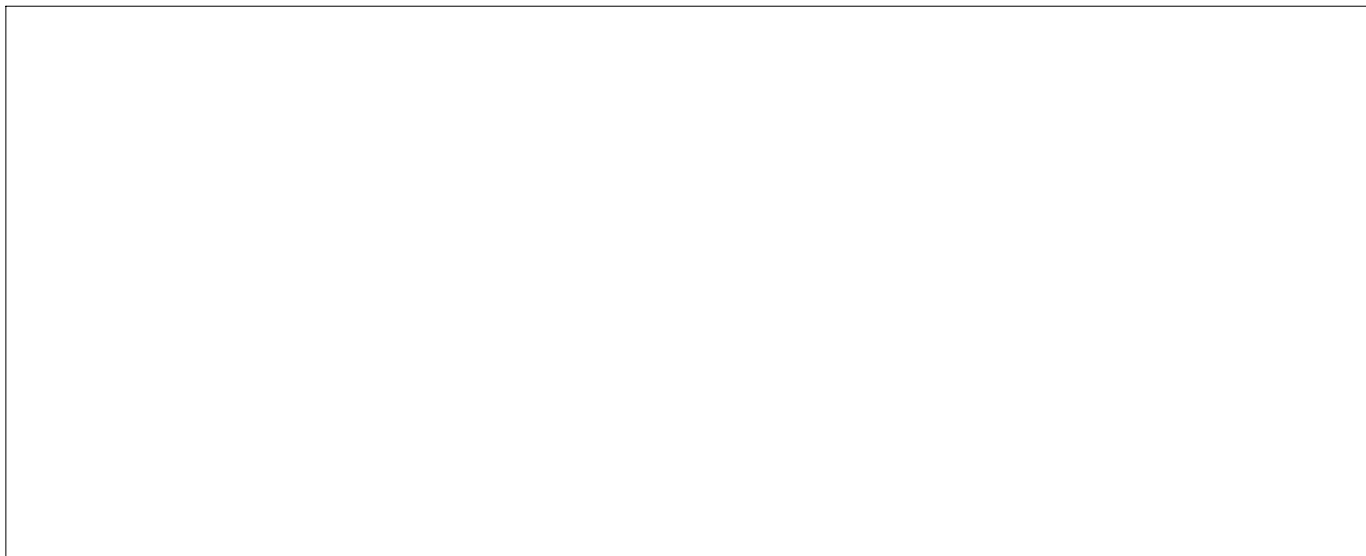
## Produse congelate

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)**



9000813745