



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



# Aparat de gătit cu aburi

**CDG634A.0**

**[ro]** Instrucțiuni de utilizare

Aparat de gătit cu aburi



# Cuprins

|                                                                                    |                                                                     |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Utilizarea conform destinației</b> . . . . .                     | <b>4</b>  |
|    | <b>Instrucțiuni de siguranță importante</b> . . . . .               | <b>4</b>  |
|    | <b>Cauzele avariilor</b> . . . . .                                  | <b>5</b>  |
|    | <b>Protecția mediului</b> . . . . .                                 | <b>6</b>  |
|                                                                                    | Recomandări pentru economisirea energiei. . . . .                   | 6         |
|                                                                                    | Evacuarea corectă ca deșeu . . . . .                                | 6         |
|    | <b>Familiarizarea cu aparatul</b> . . . . .                         | <b>7</b>  |
|                                                                                    | Panoul de comandă. . . . .                                          | 7         |
|                                                                                    | Elementele de operare. . . . .                                      | 7         |
|                                                                                    | Display-ul . . . . .                                                | 8         |
|                                                                                    | Moduri de încălzire. . . . .                                        | 8         |
|                                                                                    | Informații suplimentare. . . . .                                    | 8         |
|                                                                                    | Funcțiile spațiului de coacere. . . . .                             | 9         |
|    | <b>Accesorii</b> . . . . .                                          | <b>9</b>  |
|                                                                                    | Accesorii livrate împreună cu produsul . . . . .                    | 9         |
|                                                                                    | Introducerea accesoriilor . . . . .                                 | 9         |
|                                                                                    | Accesorii speciale . . . . .                                        | 10        |
|  | <b>Înainte de prima utilizare</b> . . . . .                         | <b>10</b> |
|                                                                                    | Înainte de prima punere în funcțiune . . . . .                      | 10        |
|                                                                                    | Prima punere în funcțiune . . . . .                                 | 11        |
|                                                                                    | Calibrarea aparatului și curățarea spațiului de coacere . . . . .   | 11        |
|                                                                                    | Curățarea accesoriilor . . . . .                                    | 11        |
|  | <b>Operarea aparatului</b> . . . . .                                | <b>11</b> |
|                                                                                    | Conectarea și deconectarea aparatului . . . . .                     | 12        |
|                                                                                    | Pornirea funcționării . . . . .                                     | 12        |
|                                                                                    | Umplerea rezervorului de apă . . . . .                              | 12        |
|                                                                                    | Setarea modului de încălzire și a temperaturii . . . . .            | 13        |
|                                                                                    | După fiecare funcționare . . . . .                                  | 13        |
|  | <b>Funcții de timp</b> . . . . .                                    | <b>14</b> |
|                                                                                    | Reglarea duratei de preparare . . . . .                             | 14        |
|                                                                                    | Setarea finalului . . . . .                                         | 14        |
|                                                                                    | Setarea ceasului cu alarmă . . . . .                                | 15        |
|  | <b>Preparate</b> . . . . .                                          | <b>16</b> |
|                                                                                    | Setarea unui preparat. . . . .                                      | 16        |
|                                                                                    | Indicații cu privire la preparate. . . . .                          | 16        |
|                                                                                    | Tabel . . . . .                                                     | 17        |
|  | <b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> . . . . . | <b>18</b> |
|                                                                                    | Activarea și dezactivarea . . . . .                                 | 18        |
|   | <b>Setări de bază</b> . . . . .                                     | <b>18</b> |
|                                                                                    | Modificarea setărilor de bază . . . . .                             | 18        |
|                                                                                    | Lista setărilor de bază . . . . .                                   | 18        |
|                                                                                    | Pană de curent . . . . .                                            | 18        |
|                                                                                    | Modificarea orei curente . . . . .                                  | 18        |
|   | <b>Curățarea</b> . . . . .                                          | <b>19</b> |
|                                                                                    | Produse de curățare . . . . .                                       | 19        |
|                                                                                    | Decalcifiere . . . . .                                              | 20        |
|                                                                                    | Demontarea și montarea din/în balamale a ușii aparatului . . . . .  | 21        |
|                                                                                    | Montarea și demontarea geamurilor ușii . . . . .                    | 22        |
|   | <b>Defecțiuni – ce este de făcut?</b> . . . . .                     | <b>23</b> |
|                                                                                    | Cum să remediați singuri defecțiunile. . . . .                      | 23        |
|                                                                                    | Înlocuirea becului din spațiul de coacere . . . . .                 | 24        |
|                                                                                    | Înlocuirea capacului din sticlă sau a garniturilor . . . . .        | 25        |
|                                                                                    | Înlocuirea garniturii de etanșare a ușii . . . . .                  | 25        |
|   | <b>Unitatea service abilitată</b> . . . . .                         | <b>25</b> |
|                                                                                    | Numărul E și numărul FD . . . . .                                   | 25        |
|  | <b>Tabele și recomandări</b> . . . . .                              | <b>26</b> |
|                                                                                    | Accesorii . . . . .                                                 | 26        |
|                                                                                    | Vesală . . . . .                                                    | 26        |
|                                                                                    | Timpul de preparare și cantitatea . . . . .                         | 26        |
|                                                                                    | Așezarea uniformă a alimentelor . . . . .                           | 26        |
|                                                                                    | Alimente sensibile la presiune . . . . .                            | 26        |
|                                                                                    | Prepararea meniurilor . . . . .                                     | 26        |
|                                                                                    | Legume . . . . .                                                    | 26        |
|                                                                                    | Garnituri și leguminoase . . . . .                                  | 27        |
|                                                                                    | Pasăre și carne . . . . .                                           | 28        |
|                                                                                    | Pește . . . . .                                                     | 29        |
|                                                                                    | Găluște, tăiței, altele . . . . .                                   | 29        |
|                                                                                    | Deserturi, compot . . . . .                                         | 30        |
|                                                                                    | Încălzirea preparatelor . . . . .                                   | 30        |
|                                                                                    | Decongelare . . . . .                                               | 30        |
|                                                                                    | Dospirea aluatului . . . . .                                        | 31        |
|                                                                                    | Deshidratare . . . . .                                              | 31        |
|                                                                                    | Conservare . . . . .                                                | 31        |
|                                                                                    | Produse congelate . . . . .                                         | 32        |
|                                                                                    | Preparate de verificare . . . . .                                   | 32        |

Pe pagina noastră de internet **www.bosch-home.com** și în magazinul online: **www.bosch-eshop.com** găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii

## Utilizarea conform destinației

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 în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, nu este permisă punerea în funcțiune a acestuia.

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 este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 2000 de metri deasupra nivelului mării.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mental 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. Copiii nu vor curăța sau întreține aparatul, cu excepția situației în care aceștia au vârsta de peste 15 ani și sunt supravegheați.

Nu permiteți accesul copiilor sub vârsta de 8 ani la aparat și la cablul de racordare.

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere.

→ "Accesorii" la pagina 9

## Instrucțiuni de siguranță importante

### Avertizare – 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.
- Accesoriiile 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.

### Avertizare – 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 accesoriului, se poate revărsa lichid fierbinte. Scoateți accesoriile fierbinți cu atenție, numai cu mânuși de protecție.

### Avertizare – 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.

**⚠️ Avertizare – 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.
- Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. 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 vă poate electrocuta. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți fișa de rețea din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.

** Cauzele avariilor****Atenție!**

- Accesorii, folie, hârtie de copt sau veselă pe baza spațiului de coacere: nu așezați niciun fel de accesorii pe baza spațiului de coacere. Nu tapetați baza spațiului de coacere cu niciun fel de folie sau cu hârtie de copt. Baza spațiului de coacere și recipientul de vaporizare trebuie să rămână în permanență libere. O acumulare de căldură poate deteriora aparatul. Așezați întotdeauna vesela într-un recipient de preparare perforat.
- Dacă așezați folie de aluminiu în spațiul de coacere, aceasta nu are voie să intre în contact cu geamul ușii. Se pot forma decolorări permanente ale geamului ușii.
- Vesela: vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și aburi.
- Veselă cu puncte de rugină: nu utilizați veselă cu puncte de rugină. Și cele mai mici pete pot duce la coroziune în spațiul de coacere.
- Lichide care picură: la prepararea cu aburi într-un recipient de preparare perforat, introduceți întotdeauna dedesubt tava de copt, tava universală sau recipientul de preparare neperforat. Lichidul care picură va fi colectat.

- Umezeală în spațiul de coacere: umezeala pe o perioadă mai îndelungată în spațiul de coacere poate duce la coroziune. După utilizare, lăsați spațiul de coacere să se usuce. Nu păstrați alimente umede pentru un timp mai îndelungat în spațiul de coacere închis. Nu depozitați preparate în spațiul de coacere.
- Garnitura foarte murdară: în cazul în care garnitura este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Părțile frontale ale mobilierului adiacent pot fi deteriorate. Mențineți garnitura întotdeauna curată. Nu utilizați niciodată aparatul cu o garnitură de etanșare deteriorată sau fără garnitură de etanșare. → *"Curățarea" la pagina 19*
- Ușa aparatului ca suprafață de așezare sau de depozitare: Nu amplasați nimic pe aceasta, nu vă așezați pe ea și nu agățați nimic de aceasta. Nu așezați veselă sau accesorii pe ușa aparatului.
- Introduceți accesoriul: În funcție de tipul aparatului, accesoriul poate zgâria geamul ușii aparatului la închiderea acesteia. Introduceți întotdeauna accesoriul până la opritor în spațiul de coacere.
- Transportul aparatului: Nu deplasați și nu țineți aparatul de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate suporta greutatea aparatului și se poate rupe.
- Îngrijirea aparatului: 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.
- Apă fierbinte în rezervorul de apă: apa fierbinte poate avaria sistemul cu aburi. Turnați exclusiv apă rece în rezervorul de apă.
- Soluție anticalcar: nu aduceți soluția anticalcar în contact cu panoul de comandă sau cu alte suprafețe ale aparatului. Suprafețele vor fi deteriorate. Dacă acest lucru se întâmplă totuși, îndepărtați imediat soluția anticalcar cu apă.
- Curățarea rezervorului de apă: nu curățați rezervorul de apă în mașina de spălat vase. În caz contrar, rezervorul de apă se poate deteriora. Curățați rezervorul de apă cu un șervet moale și cu detergent de vase uzual din comerț.

## Protecția mediului

Noul dvs. aparat este deosebit de eficient din punct de vedere energetic. Aici găsiți sugestii cu privire la cum puteți economisi și mai mult energia când folosiți aparatul și la evacuarea corectă ca deșeu a acestuia.

### 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.

### Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



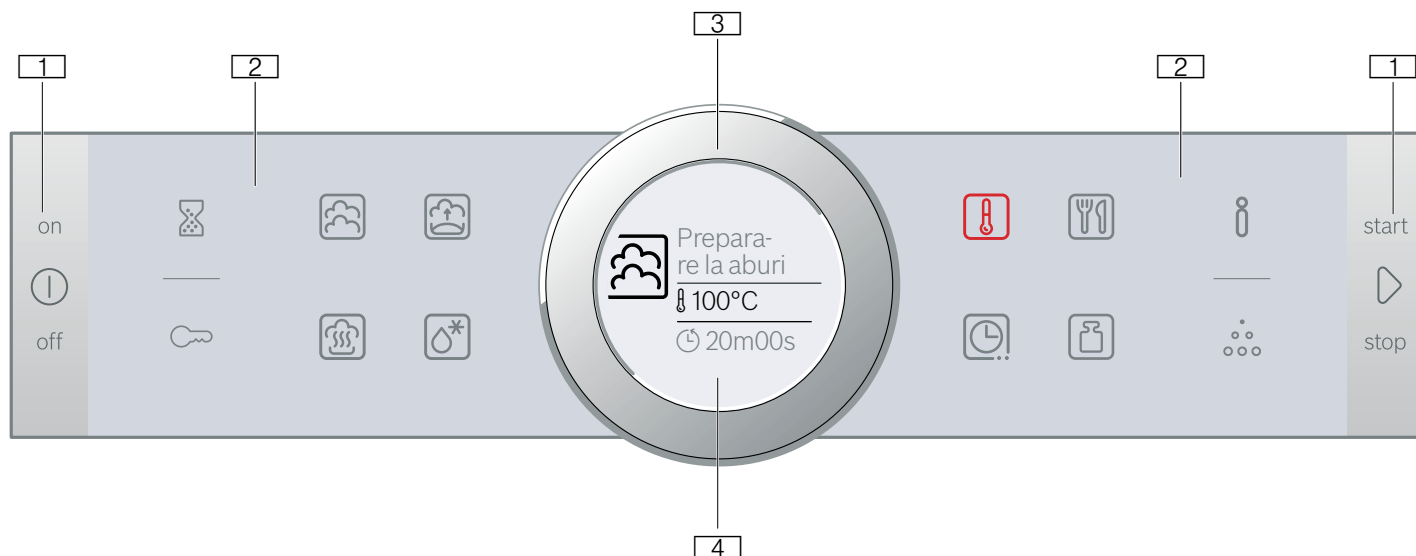
Acest aparat a fost marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu privire la deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Directiva stabilește cadrul valabil la nivelul întregii UE pentru preluarea și valorificarea aparatelor uzate.

## Familiarizarea cu aparatul

În acest capitol vă explicăm display-urile și elementele de operare. În afară de aceasta, vă veți familiariza cu diversele funcții ale aparatului dvs.

**Indicație:** În funcție de tipul aparatului, sunt posibile diferențe de culoare și de detalii.



### 1 Tastele

Tastele din stânga și din dreapta de pe panoul de comandă au un punct de apăsare. Apăsați tasta pentru a o acționa.

La aparatele care nu dispun de o mască din inox, și aceste două taste sunt câmpuri tactile fără punct de apăsare.

### 2 Câmpurile tactile

Sub câmpurile tactile se găsesc senzori. Atingeți doar respectivul simbol, pentru a selecta funcția.

### 3 Inelul de operare

Inelul de operare este atașat astfel încât să poată fi rotit nelimitat către stânga sau către dreapta. Apăsați-l ușor și mișcați-l cu degetul în sensul dorit.

### 4 Display-ul

Pe display puteți vedea valorile curente de setare, posibilitățile de selectare sau textele cu instrucțiuni.

## Elementele de operare

Elementele de operare individuale sunt adaptate la diversele funcții ale aparatului dvs. Astfel puteți efectua simplu și direct setările aparatului dvs.

### Tastele și câmpurile tactile

Aici se găsesc explicații succinte cu privire la diversele taste și la câmpurile tactile.

| Simbol         | Semnificație                          |
|----------------|---------------------------------------|
| <b>Tastele</b> |                                       |
| ⓘ              | on/off (Conectare/deconectare)        |
|                | Conectarea și deconectarea aparatului |

## Panoul de comandă

Prin intermediul panoului de comandă, cu ajutorul tastelor, al câmpurilor tactile și al unui inel de operare veți seta diversele funcții ale aparatului dvs. Display-ul vă afișează setările curente.

Prezentarea generală vă arată panoul de comandă atunci când aparatul este conectat, cu un mod de încălzire selectat.

|   |            |                                                                                |
|---|------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| ▷ | start/stop | Pornirea și oprirea funcționării sau prin apăsare lungă (cca. 3 sec.), anulare |
|---|------------|--------------------------------------------------------------------------------|

### Câmpurile tactile din exterior

|   |                        |                                                                                                                                       |
|---|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⌚ | Ceas cu alarmă         | Selectarea ceasului cu alarmă                                                                                                         |
| 🔑 | Siguranță pentru copii | Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii prin apăsare lungă (cca. 4 sec.)                                                    |
| 👤 | Informație             | Aparat conectat: solicitarea afișării indicațiilor<br>Aparat deconectat: prin apăsare lungă (cca. 3 sec.), apelarea setărilor de bază |
| 💧 | Decalcifiere           | Selectarea decalcifierii                                                                                                              |

### Câmpurile tactile din interior

|   |                    |                                                                      |
|---|--------------------|----------------------------------------------------------------------|
| ☁ | Preparare la aburi | Selectarea modului de încălzire Preparare cu aburi                   |
| 🛏 | Treapta de dospire | Selectarea modului de încălzire Treapta de dospire                   |
| 🔄 | Regenerare         | Selectarea modului de încălzire Regenerare                           |
| ❄ | Decongelare        | Selectarea modului de încălzire Decongelare                          |
| 🌡 | Temperatura        | Selectarea temperaturii pentru spațiul de coacere                    |
| 🍳 | AutoPilot          | Selectarea modului de funcționare Preparate cu programe de preparare |
| 🕒 | Funcții de timp    | Selectarea funcțiilor de timp                                        |
| 📏 | Greutate           | Selectarea greutății la modul de funcționare Preparate               |

Câmpul tactil a cărui valoare poate fi modificată pe display sau care este afișat în prim plan se aprinde roșu.

## Inelul de operare

Cu ajutorul inelului de operare, modificați valorile de setare care sunt afișate pe display.

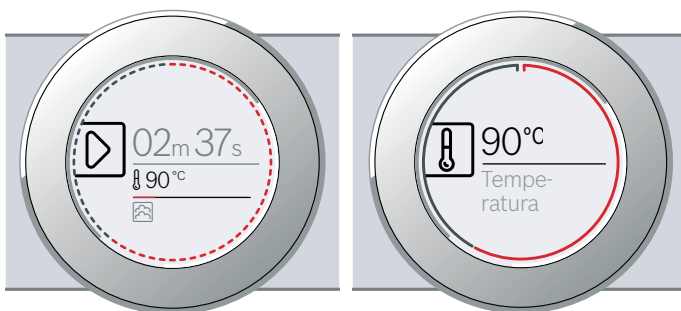
La cele mai multe dintre listele de selectare, ca de ex. la temperatură, trebuie să rotiți din nou inelul de operare înapoi, atunci când s-a atins valoarea minimă sau cea maximă.

## Display-ul

Display-ul este structurat astfel încât să puteți citi toate informațiile dintr-o privire, adecvat fiecărei situații.

Valoarea care poate fi setată în momentul respectiv este focalizată. Aceasta este reprezentată scrisă cu alb, având o linie albă dedesubt. Valoarea din fundal este reprezentată în gri.

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Centru | Valoarea din centru poate fi modificată direct, fără să fie necesară selectarea ei în prealabil. După pornirea unui mod de funcționare, în centru se află întotdeauna temperatura sau treapta. Linia albă este în același timp și linia de încălzire, care se umple în roșu. |
| Mărire | Atâta timp cât modificați cu inelul de operare valoarea din centru, va fi afișată mărit numai această valoare.                                                                                                                                                               |



## Linia inelară

În exterior pe display se găsește linia inelară.

Atunci când modificați o valoare, linia inelară vă arată unde vă aflați în lista de selectare. În funcție de domeniul de setare, linia inelară este continuă sau împărțită în segmente, în funcție de lungimea listei de selectare.

În timpul funcționării, linia inelară se umple în roșu în ritm de secunde. După fiecare minut întreg, segmentele se umplu din nou de la început. Atunci când o durată de preparare este în derulare, la fiecare secundă se stinge câte un segment.

## Indicatorul de temperatură

După pornirea unui mod de funcționare, pe display va fi afișată grafic temperatura curentă din spațiul de coacere.

|                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Linia de încălzire               | Linia albă de sub temperatură se umple de la stânga la dreapta în roșu, cu cât progresează încălzirea spațiului de coacere. Atunci când preîncălziți, momentul optim pentru introducerea preparatului este atins imediat ce linia este umplută în roșu continuu. |
| Indicatorul de căldură reziduală | Când aparatul este deconectat, linia inelară indică respectiva căldură reziduală din spațiul de coacere. Cu cât scade căldura reziduală, cu atât linia inelară devine mai întunecată, iar la un moment dat dispare complet.                                      |

**Indicație:** Temperatura afișată poate diferi puțin de temperatura efectivă din spațiul de coacere ca urmare a inerției termice

## Moduri de încălzire

Aparatul dvs. dispune de diverse moduri de încălzire, pe care le puteți selecta prin intermediul panoului de comandă.

| Modul de încălzire | Temperatura | Utilizare                                                                                                                                           |
|--------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Preparare la abur  | 30-100 °C   | Pentru legume, pește, garnituri, pentru extragerea sucului din fructe și pentru blanșare                                                            |
| Regenerare         | 80-100 °C   | Pentru preparate la farfurie<br>Preparatele vor fi reîncălzite într-un mod delicat. Datorită aportului de aburi, preparatele nu se vor usca         |
| Treapta de dospire | 30-50 °C    | Pentru aluat dospit<br>Aluatul dospește vizibil mai repede decât la temperatura camerei. Suprafața aluatului nu se usucă                            |
| Decongelare        | 30-60 °C    | Pentru legume și fructe<br>Datorită umezelii, căldura va fi transmisă într-un mod delicat preparatelor. Preparatele nu se usucă și nu se deformează |

## Valori propuse

Pentru fiecare mod de încălzire, aparatul vă indică o temperatură propusă sau o treaptă propusă. Puteți prelua aceste propuneri sau puteți efectua modificări în domeniul respectiv.

## Informații suplimentare

În cele mai multe dintre cazuri, aparatul vă oferă instrucțiuni și informații suplimentare cu privire la acțiunea pe care tocmai ați efectuat-o.

Atingeți câmpul i. Indicația va fi afișată timp de câteva secunde pe display. În cazul unor indicații mai lungi, defilați până la sfârșit cu ajutorul inelului de operare.

Unele indicații apar automat, de ex. pentru confirmare sau ca solicitare sau avertizare.

## Funcțiile spațiului de coacere

Funcțiile din spațiul de coacere facilitează folosirea aparatului dvs. Astfel, de ex., spațiul de coacere este iluminat pe suprafață mare și un ventilator de răcire protejează aparatul împotriva supraîncălzirii.

### Deschiderea ușii aparatului

Dacă deschideți ușa aparatului în timpul derulării unui mod de funcționare, acesta va fi întrerupt. La închiderea ușii, modul de funcționare va fi continuat.

### Iluminatul spațiului de coacere

Când deschideți ușa aparatului, se conectează iluminatul spațiului de coacere. În cazul în care ușa rămâne deschisă mai mult de cca. 15 minute, iluminatul se deconectează din nou.

La cele mai multe dintre modurile de funcționare, iluminatul spațiului de coacere se conectează imediat ce este pornit modul de funcționare. Atunci când modul de funcționare este încheiat, se stinge.

**Indicație:** În setările de bază, puteți stabili ca iluminatul spațiului de coacere să nu se conecteze în timpul funcționării. → "Setări de bază" la pagina 18

### Ventilatorul de răcire

Ventilatorul de răcire se conectează și se deconectează după cum este necesar. Aerul cald este degajat pe deasupra ușii.

### Atenție!

Nu obturați fantele de ventilare. În caz contrar, aparatul se supraîncălzește.

Pentru ca, după încheierea unui mod de funcționare, spațiul de coacere să se răcească mai repede, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze un anumit timp.

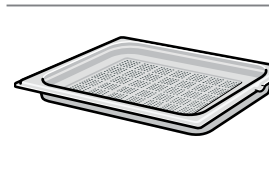
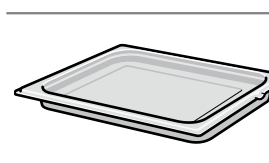
**Indicație:** Puteți modifica în setările de bază cât timp să continue funcționarea ventilatorului. → "Setări de bază" la pagina 18

## Accesorii

Aparatului dvs. îi sunt atașate diferite accesorii. Aici dispuneți de o prezentare generală a accesoriilor din pachetul de livrare și a utilizării corecte a acestora.

### Accesorii livrate împreună cu produsul

Aparatul dvs. este echipat cu următoarele accesorii:

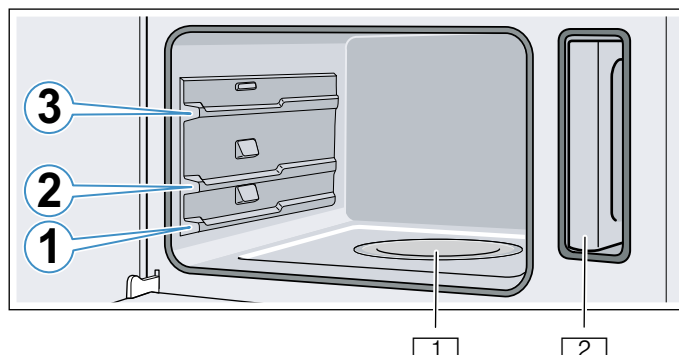
|                                                                                    |                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Recipient de aburi perforat, mărimea L</b><br>pentru prepararea la aburi a peștelui întreg sau a unor cantități mai mari de legume, pentru deshidratarea fructelor de pădure etc. |
|  | <b>Recipient de aburi neperforat, mărimea L</b><br>pentru colectarea lichidului scurs la prepararea cu aburi și pentru fierberea orezului, leguminoaselor și cerealelor              |

Utilizați numai accesorii originale. Ele sunt adecvate special pentru aparatul dvs.

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

### Introducerea accesoriilor

Spațiul de coacere dispune de 3 niveluri. Nivelurile se numără de jos în sus.



- 1 Recipient de vaporizare
- 2 Rezervorul de apă din locaș

### Atenție!

Nu așezați niciun articol direct pe baza spațiului de coacere. Nu acoperiți cu folie de aluminiu baza spațiului de coacere. O acumulare de căldură poate determina defectarea aparatului.

Baza spațiului de coacere și recipientul de vaporizare trebuie să rămână în permanență libere. Așezați întotdeauna vesela într-un recipient de preparare perforat.

### Funcția de blocare în poziție

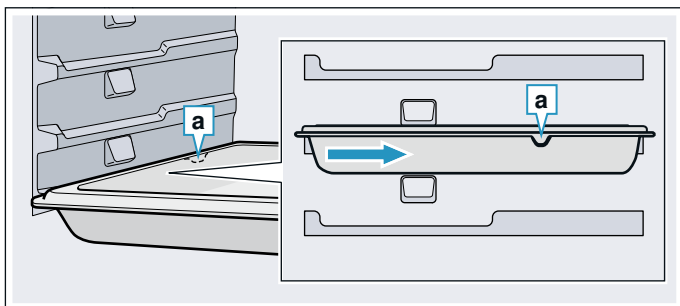
Accesoriiile pot fi trase în afară aproximativ până la jumătate, până când se blochează în poziție. Funcția de blocare în poziție împiedică răsturnarea accesoriului la tragerea acestuia în afară.

- Accesoriul trebuie introdus corect în interiorul cuptorului pentru ca protecția la răsturnare să funcționeze.
- Împingeți întotdeauna complet accesoriul în interiorul cuptorului, astfel încât acesta să nu atingă ușa cuptorului.

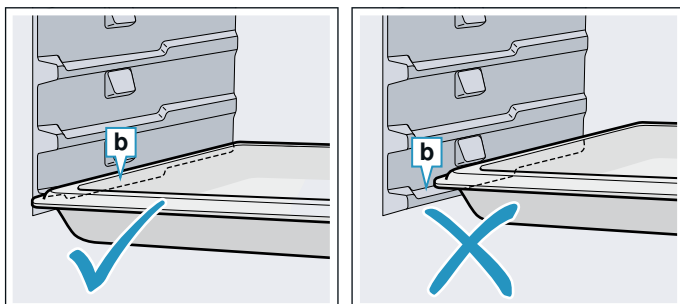
### Introduceți recipientul de aburi

#### Indicații

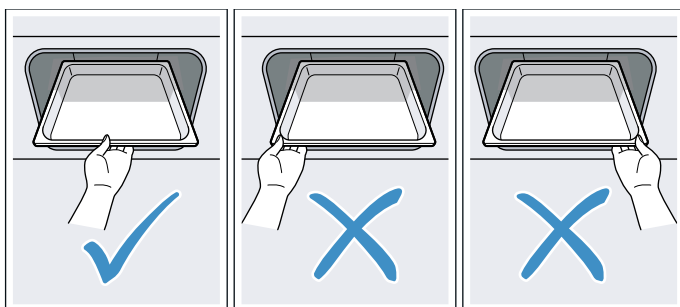
- Asigurați-vă că ciocul de înclichetare **a** se află în spate și este orientat în jos.



- Nu împingeți recipientul de aburi dincolo de adâncitura **b**.



Fixați pe mijloc recipientul de aburi și împingeți-l în interior.



### Accesorii speciale

Accesoriiile speciale pot fi achiziționate de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet. Puteți găsi o ofertă cuprinzătoare pentru aparatul dvs. în broșurile noastre sau pe internet.

Disponibilitatea și posibilitatea de comandă on-line sunt diferite de la țară la țară. Vă rugăm să consultați documentația de vânzare.

**Indicație:** Nu orice accesoriu se potrivește la orice aparat. La cumpărare, vă rugăm să precizați întotdeauna identificarea exactă (Nr. E) a aparatului dvs. → "Unitatea service abilitată" la pagina 25

#### Șipci decorative

Pentru acoperirea raftului mobilei și a soclului aparatului.

## Înainte de prima utilizare

Înainte de a putea utiliza noul dvs. aparat, trebuie să efectuați câteva setări. În afară de acestea, curățați spațiul de coacere și accesoriile.

### Înainte de prima punere în funcțiune

Înainte de a efectua prima punere în funcțiune, informați-vă la furnizorul dvs. de apă despre duritatea apei din rețea.

Pentru ca aparatul să vă poată aminti în mod sigur cu privire la decalcifierea care trebuie efectuată, este necesar să setați corect domeniul de duritate a apei.

#### Atenție!

Deteriorări ale aparatului prin utilizarea unor lichide neadecvate.

Nu folosiți apă distilată, apă din rețea cu conținut mare de cloruri (> 40 mg/l) sau alte lichide.

Utilizați exclusiv apă potabilă, rece, din rețea, apă dedurizată sau apă minerală fără bioxid de carbon.

#### Indicații

- Dacă apa din rețeaua dvs. este foarte calcaroasă, vă recomandăm să folosiți apă dedurizată.
- În cazul în care folosiți exclusiv apă dedurizată, puteți seta domeniul de duritate a apei "dedurizat".
- În cazul în care folosiți apă minerală, setați domeniul de duritate a apei "4 foarte dură".
- În cazul în care folosiți apă minerală, atunci folosiți doar apă minerală fără bioxid de carbon.

| Domeniul de duritate a apei | Setarea             |
|-----------------------------|---------------------|
| 0                           | 00 dedurizată       |
| 1 (până la 1,3 mmol/l)      | 01 duritate scăzută |
| 2 (1,3 - 2,5 mmol/l)        | 02 duritate medie   |
| 3 (2,5 - 3,8 mmol/l)        | 03 dură             |
| 4 (peste 3,8 mmol/l)        | 04 foarte dură      |

## Prima punere în funcțiune

După conectarea la curent sau după o pană de curent, pe display apar setările pentru prima punere în funcțiune. Poate dura câteva secunde până apare solicitarea.

**Indicație:** Puteți să modificați oricând aceste setări și să le readuceți la setările de bază. → "Setări de bază" la pagina 18

### Setarea limbii

1. Setati limba dorita cu ajutorul inelului de operare.
2. Pentru confirmare, atingeți câmpul . Apare următoarea setare.

### Setarea orei curente

1. Setati ora curentă cu inelul de operare.
2. Pentru confirmare, atingeți câmpul . Apare următoarea setare.

### Setarea durității apei

1. Setati domeniul de duritate a apei cu inelul de operare.
2. Pentru confirmare, atingeți câmpul . Pe display se afișează indicația că prima punere în funcțiune este încheiată. Este afișată ora curentă.

Atunci când nu utilizați aparatul, deconectați-l cu tasta on/off (Conectare/deconectare) .

## Calibrarea aparatului și curățarea spațiului de coacere

Temperatura de fierbere a apei depinde de presiunea aerului. La calibrare, aparatul se va regla în funcție de condițiile de presiune de la locul instalării. Acest lucru se realizează automat în timpul primei funcționări cu aburi. În acest proces este generată o cantitate mare de aburi.

### Pregătirea calibrării

1. Scoateți accesoriile din spațiul de coacere.
2. Scoateți resturile de ambalaj, gen biluțe de polistiren, din spațiul de coacere.
3. Înainte de calibrare, ștergeți suprafețele lucioase din spațiul de coacere cu un șervet moale, umed.

### Calibrarea aparatului și curățarea spațiului de coacere

#### Indicații

- Calibrarea poate fi pornită numai atunci când spațiul de coacere este rece (temperatura încăperii).
  - Pe parcursul calibrării, nu deschideți ușa aparatului. În caz contrar, calibrarea va fi anulată.
1. Conectați aparatul cu tasta on/off (Conectare/deconectare) .
  2. Umpleți rezervorul de apă. → "Umplerea rezervorului de apă" la pagina 12
  3. Setati modul de încălzire, temperatura și durata de preparare indicate.

| Setări              |                                                                                                        |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Modul de încălzire  | Preparare cu aburi  |
| Temperatura         | 100 °C                                                                                                 |
| Durata de preparare | 20 de minute                                                                                           |

4. Deconectați aparatul cu tasta on/off (Conectare/deconectare) .
5. Așteptați până când spațiul de coacere s-a răcit.
6. Curățați suprafețele lucioase cu o soluție de detergent de vase și cu o lavetă.
7. Goliți rezervorul de apă și uscați spațiul de coacere. → "După fiecare funcționare" la pagina 13

#### Indicații

- Pentru ca, după o mutare, aparatul să se adapteze la noul loc de instalare, resetați aparatul la setările din fabrică. Repetați prima punere în funcțiune și calibrarea.
- Aparatul memorează setările de la calibrare și în cazul unei pene de curent sau al deconectării de la rețeaua de curent electric. Nu este necesar ca acesta să se recalibreze.

## Curățarea accesoriilor

Curățați temeinic accesoriile cu soluție de detergent de vase și cu o lavetă sau cu o perie moale.



## Operarea aparatului

V-au fost deja prezentate elementele de operare și modul lor de funcționare. Acum vă explicăm cum efectuați setările aparatului dvs. Veți afla ce se întâmplă la conectare și deconectare și cum setați modulele de funcționare.

### Avertizare – Pericol de opărire!

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.

### Avertizare – Pericol de opărire!

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.

### Avertizare – Pericol de opărire!

Când deschideți ușa, din interiorul aparatului se poate scurge apă fierbinte. Atunci când deschideți ușa aparatului, nu stați foarte aproape de acesta. Deschideți cu atenție ușa aparatului. Țineți copiii la distanță. Atunci când recipientul de vaporizare se revarsă, nu realimentați rezervorul de apă.

## Conectarea și deconectarea aparatului

Înainte de a putea face setări la aparatul dvs., trebuie să îl conectați.

**Indicație:** Siguranța pentru copii și ceasul cu alarmă pot fi setate și când aparatul este deconectat. Anumite afișări și indicații de pe display, ca de ex. cu privire la căldura reziduală, rămân vizibile și când aparatul este deconectat.

Atunci când nu utilizați aparatul, deconectați-l. În cazul în care nu se efectuează nicio setare mai mult timp, aparatul se deconectează automat.

### Pornirea aparatului

Conectarea aparatului se efectuează cu tasta on/off (Conectare/deconectare) ①.

Toate câmpurile tactile se aprind în roșu. Pe display apare logo-ul Bosch și apoi primul mod de încălzire din lista de selectare.

### Deconectarea aparatului

Deconectarea aparatului se efectuează cu tasta on/off ① (Conectare/deconectare).

O eventuală funcție aflată în derulare va fi anulată.

Pe display apare ora curentă sau, dacă este cazul, este afișat indicatorul de căldură reziduală.

**Indicație:** În setările de bază puteți stabili dacă să se afișeze sau nu ora curentă atunci când aparatul este deconectat. → "Setări de bază" la pagina 18

### Pornirea funcționării

Fiecare mod de funcționare trebuie pornit cu tasta start/stop ▷.

După pornire, pe display apare, suplimentar față de setări, o indicație de timp. În afară de aceasta apar linia inelară și linia de încălzire.

### Întreruperea funcționării

Cu tasta start/stop ▷ puteți de asemenea să întrerupeți o funcționare și să o continuați din nou.

Dacă apăsați tasta start/stop ▷ timp de cca. 3 secunde, funcționarea va fi anulată definitiv și toate setările vor fi resetate.

**Indicație:** După o întrerupere sau o anulare a funcționării, ventilatorul de răcire poate funcționa în continuare.

## Umplerea rezervorului de apă

Dacă deschideți ușa aparatului, veți remarca în partea dreaptă rezervorul de apă. Înainte de a porni funcționarea, alimentați rezervorul cu apă.

Asigurați-vă că ați setat corect domeniul de duritate a apei. → "Setări de bază" la pagina 18

### Atenție!

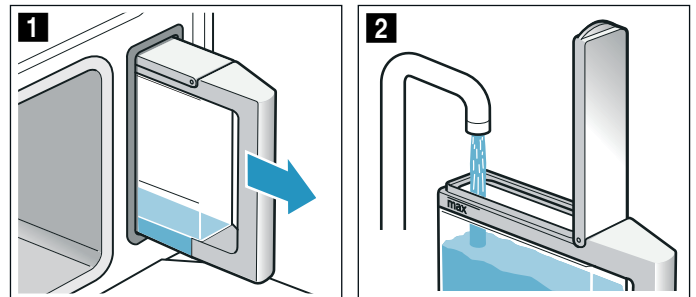
Deteriorarea aparatului prin utilizarea unor lichide neadecvate.

Nu folosiți apă distilată, apă de la robinet cu conținut mare de cloruri (> 40 mg/l) sau alte lichide.

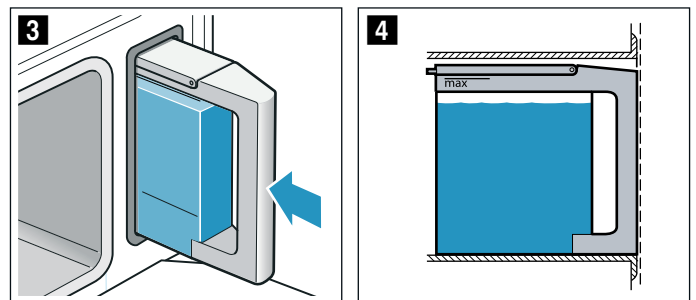
Utilizați exclusiv apă potabilă rece de la robinet, apă dedurizată sau apă minerală fără dioxid de carbon.

Umpleți rezervorul de apă înainte de fiecare utilizare:

1. Deschideți ușa aparatului.
2. Scoateți rezervorul de apă din locașul său (imaginea 1).
3. Umpleți rezervorul cu apă rece până la marcajul "max". (imaginea 2).



4. Închideți capacul rezervorului până la blocarea sesizabilă a acestuia.
5. Introduceți la loc rezervorul de apă umplut (imaginea 3).
6. Verificați dacă rezervorul de apă este introdus la nivel cu locașul (imaginea 4).



7. Închideți ușa aparatului. Rezervorul de apă este plin. Puteți porni funcționarea.

### Realimentarea rezervorului de apă

Dacă rezervorul de apă este gol, pe display apare solicitarea de umplere a rezervorului. Funcționarea este întreruptă.

### ⚠ Avertizare – Pericol de opărire!

Când deschideți ușa, din interiorul aparatului se poate scurge apă fierbinte. Atunci când deschideți ușa aparatului, nu stați foarte aproape de acesta. Deschideți cu atenție ușa aparatului. Țineți copiii la distanță. Atunci când recipientul de vaporizare se revarsă, nu realimentați rezervorul de apă.

1. Deschideți cu atenție ușa aparatului.

2. Scoateți rezervorul de apă și umpleți-l.
3. Introduceți rezervorul de apă la loc și închideți ușa aparatului.
4. Porniți funcționarea.  
Funcționarea va fi continuată.

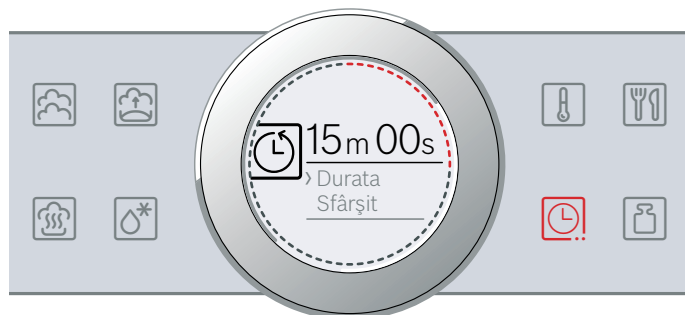
## Setarea modului de încălzire și a temperaturii

Exemplul din imagine: 15 minute preparare cu aburi ☁ la 90 °C.

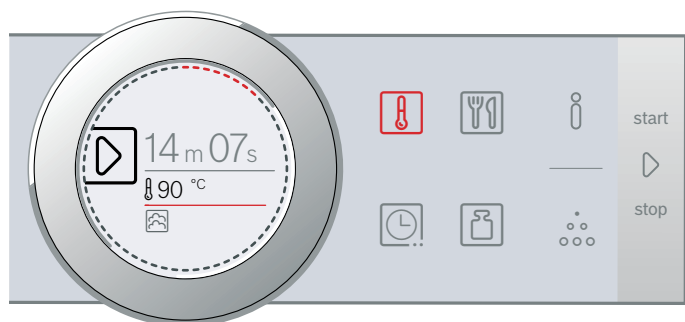
1. Atingeți în stânga pe câmpul unui mod de încălzire.  
Pe display este afișată temperatura cu alb în centru.



2. Setati temperatura cu inelul de operare.
3. Atingeți câmpul ☁.  
Pe display este afișată durata de preparare cu alb în centru.



4. Reglați durata de preparare cu inelul de operare.
5. Porniți cu tasta start/stop ▶.  
Aparatul începe să încălzească.



Când preparatul dumneavoastră este gata, deconectați aparatul cu tasta conectare/deconectare ①.

### Indicații

- În cazul în care ați pornit modul de încălzire preparare cu aburi ☁, derularea duratei de preparare începe abia după ce a fost atinsă temperatura setată.

- Dacă în timpul preparării cu aburi deschideți ușa aparatului, se oprește funcționarea aparatului. După ca ați închis din nou ușa aparatului, acesta trebuie mai întâi să se încălzească la temperatura setată, înainte ca durata de preparare să fie derulată în continuare.

### 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.

### Efectuarea modificărilor

După pornire, în centru rămâne temperatura. Dacă mișcați inelul de operare, va fi modificată direct temperatura, iar aceasta va fi preluată.

Pentru a modifica modul de încălzire, întrerupeți în prealabil funcționarea cu tasta start/stop ▶. Atingeți simbolul modului de încălzire. Apare modul de încălzire cu temperatura propusă aferentă.

**Indicație:** Dacă modificați modul de încălzire, vor fi resetate și celelalte setări.

### După fiecare funcționare

#### ⚠ Avertizare – Pericol de opărire!

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.

După fiecare funcționare, în spațiul de coacere rămân umiditate și murdărie. De aceea, uscați și curățați aparatul după fiecare utilizare. În afară de aceasta, goliți rezervorul de apă după fiecare utilizare.

### Uscarea spațiului de coacere

#### ⚠ Avertizare – Pericol de opărire!

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

1. Lăsați ușa aparatului întredeschisă, până când aparatul s-a răcit.
2. Îndepărtați imediat murdăria din spațiul de coacere.
3. Ștergeți spațiul de coacere răcit și recipientul de vaporizare cu buretele de curățare și uscați-le cu un șervet moale.
4. Ștergeți fronturile mobilierului în cazul în care s-a format apă din condens.

### Golirea rezervorului de apă

Rezervorul de apă trebuie golit și uscat după fiecare funcționare cu aburi.

**Atenție!**

- Nu uscați rezervorul de apă în spațiul de coacere fierbinte. Rezervorul de apă se poate deteriora.
- Nu curățați rezervorul de apă în mașina de spălat vase. Rezervorul de apă se poate deteriora.

1. Deschideți ușa aparatului.
2. Scoateți rezervorul de apă și goliți apa reziduală.
3. Uscați bine garnitura din capacul rezervorului și locașul din aparat al rezervorului.
4. Introduceți rezervorul de apă în locașul său.
5. Închideți ușa aparatului.

## Funcții de timp

Aparatul dvs. dispune de diverse funcții de timp.

| Funcția de timp                                                                                      | Utilizare                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Durata de preparare | După expirarea unei durate de preparare reglate, aparatul își încheie automat funcționarea.                                                                                                                                           |
|  Final               | Introduceți durata de preparare și un timp final dorit. Aparatul pornește automat astfel încât funcționarea să se încheie la ora dorită.                                                                                              |
|  Ceas cu alarmă     | Ceasul cu alarmă funcționează ca un ceas pentru fiert ouă. El funcționează independent de funcționarea aparatului și de celelalte funcții de timp. După expirarea timpului setat, aparatul nu se conectează sau deconectează automat. |

După setarea unei funcționări, puteți apela durata de preparare și timpul final prin intermediul câmpului . Ceasul cu alarmă dispune de un câmp propriu  și poate fi setat oricând.

După expirarea unei durate de preparare sau a timpului pentru ceasul cu alarmă se emite un semnal sonor. Puteți opri mai repede semnalul sonor, prin atingerea câmpului .

**Indicație:** Puteți modifica în setările de bază durata semnalului sonor. → "Setări de bază" la pagina 18

### Reglarea duratei de preparare

Pentru preparatul dvs. puteți regla durata de preparare la aparat. Astfel, durata de preparare nu va fi depășită involuntar și nu trebuie să întrerupeți alte activități pentru a termina funcționarea.

La fiecare mod de încălzire puteți regla o durată de preparare.

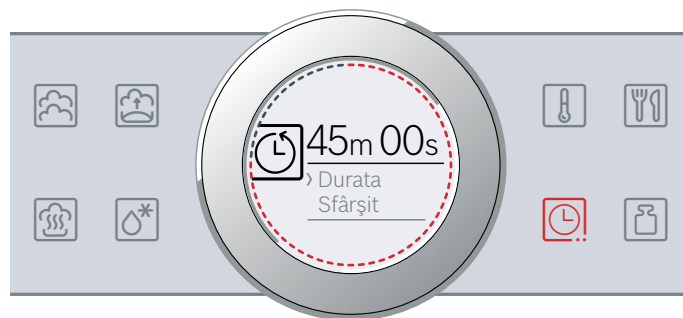
#### Setare

Până la o oră, durata de preparare poate fi reglată în pași de un minut, apoi în pași de 5 minute.

Exemplul din imagine: durata de preparare 45 de minute.

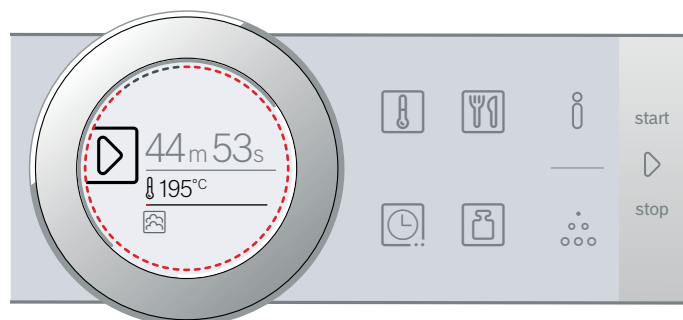
1. Setarea modului de încălzire și a temperaturii.

2. Înainte de pornire, atingeți câmpul . Pe display este înscrisă durata de preparare cu alb în centru.
3. Reglați durata de preparare cu inelul de operare.



După câteva secunde, valoarea va fi preluată sau atingeți de două ori câmpul . Pe display, durata de preparare este înscrisă sub modul de încălzire și temperatură sau treaptă.

4. Porniți cu tasta start/stop . Aparatul începe să încălzească.



Când durata de preparare a expirat, se emite un semnal sonor. Aparatul nu mai încălzește. Pe display este afișată durata de preparare 00m 00s.

Prin intermediul câmpului  puteți regla din nou o durată de preparare sau cu tasta start/stop  puteți continua funcționarea fără o durată de preparare.

Când preparatul dvs. este gata, deconectați aparatul cu tasta on/off (Conectare/deconectare) .

### Efectuarea modificărilor și anulare

Pentru a modifica durata de preparare, atingeți câmpul . Durata de preparare apare în alb în centru și poate fi modificată cu inelul de operare. Cu câmpul  preluați modificarea.

Dacă doriți să anulați durata de preparare, readuceți durata de preparare înapoi la zero. După preluarea modificării, puteți continua funcționarea cu tasta start/stop , fără durată de preparare.

### Setarea finalului

Puteți decala ora la care să se termine durata de preparare. Puteți de ex. să introduceți dimineața preparatul dvs. în spațiul de coacere și puteți seta astfel încât acesta să fie gata la prânz.

#### Indicații

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

- Nu mai setați un final în cazul în care funcționarea a fost deja pornită. Rezultatul preparării nu ar mai fi valabil.

### Setare

Finalul duratei de preparare poate fi decalat cu maxim 23 de ore și 59 de minute.

Exemplul din imagine: durata de preparare reglată este de 45 de minute, iar preparatul trebuie să fie gata la ora 12:00.

1. Setati modul de încălzire și temperatura sau treapta.
2. Reglați durata de preparare.
3. Înainte de pornire, atingeți din nou o dată câmpul . Pe display este înscrisă ora curentă cu alb în centru.
4. Cu inelul de operare decalați finalul pe mai târziu.



După câteva secunde, valoarea va fi preluată sau atingeți din nou câmpul . Pe display, timpul final este înscris sub modul de încălzire și temperatură sau treaptă.

5. Porniți cu tasta start/stop . Pe display este afișată ora la care pornește aparatul.



Aparatul este în faza de așteptare. Când aparatul pornește, derularea duratei de preparare este vizibilă pe display.

Când durata de preparare a expirat, se emite un semnal sonor. Aparatul nu mai încălzește. Pe display este afișată durata de preparare 00m 00s.

Prin intermediul câmpului  puteți regla din nou o durată de preparare sau cu tasta start/stop  puteți continua funcționarea fără o durată de preparare.

Când preparatul dvs. este gata, deconectați aparatul cu tasta on/off (Conectare/deconectare) .

### Efectuarea modificărilor și anulare

Pentru a modifica timpul final, întrerupeți în prealabil funcționarea cu tasta start/stop  și atingeți de două ori câmpul . Timpul final apare în alb în centru și poate fi modificat cu inelul de operare. Cu tasta start/stop  continuați funcționarea.

Dacă doriți să ștergeți timpul final, readuceți timpul final înapoi la zero. Cu tasta start/stop  puteți porni direct durata de preparare reglată.

**Indicație:** Modificarea timpului final este posibilă numai atâta timp cât încă nu a început decrementarea duratei de preparare. Rezultatul preparării nu ar mai fi corespunzător.

### Setarea ceasului cu alarmă

Ceasul cu alarmă funcționează în paralel cu alte setări. Îl puteți seta oricând, chiar și atunci când aparatul este deconectat. El dispune de un semnal propriu, astfel încât puteți deosebi dacă sună ceasul cu alarmă sau dacă a expirat o durată de preparare.

### Setare

Timpul pentru ceasul cu alarmă începe întotdeauna la zero minute.

Cu cât este mai mare valoarea, cu atât mai mari vor fi pașii de timp la setare.

Setarea maximă este de 24 de ore.

1. Atingeți câmpul . Simbolul se aprinde roșu. Pe display, timpul pentru ceasul de alarmă este afișat cu alb în centru.
2. Cu inelul de operare setați timpul pentru ceasul cu alarmă.

3. Porniți cu câmpul . **Indicație:** După câteva secunde, ceasul cu alarmă pornește și automat.

Începe derularea timpului pentru ceasul cu alarmă.

Ceasul cu alarmă rămâne vizibil pe display atunci când aparatul este deconectat. Atunci când un mod de funcționare se derulează, setările pentru acesta sunt în prim plan. Dacă atingeți câmpul , se va afișa pentru câteva secunde timpul pentru ceasul cu alarmă.

Atunci când timpul pentru ceasul cu alarmă a expirat, se emite un semnal sonor și pe display apare o indicație. Simbolul se stinge.

**Recomandare:** În cazul în care timpul setat pentru ceasul cu alarmă se referă la funcționarea aparatului, utilizați durata de preparare. Timpul este vizibil în prim plan și aparatul se deconectează automat.

### Efectuarea modificărilor și anulare

Pentru a modifica timpul pentru ceasul cu alarmă, atingeți câmpul . Timpul pentru ceasul cu alarmă apare în alb în centru și poate fi modificat cu inelul de operare.

Dacă doriți să anulați ceasul cu alarmă, readuceți timpul pentru ceasul cu alarmă la zero. După preluarea modificării, simbolul nu mai este aprins.

## Preparete

Cu modul de funcționare "Preparete" puteți pregăti foarte simplu cele mai diverse preparate. Aparatul selectează pentru dvs. setarea optimă.

### Setarea unui preparat

Cu inelul de operare parcurgeți toate preparatele, pentru a vedea care preparate vă sunt puse la dispoziție în AutoPilot.

Durata de preparare depinde de preparat și nu poate fi modificată.

1. Atingeți câmpul .  
Pe display este afișat primul preparat, scris cu alb în centru.
2. Cu inelul de operare setați preparatul dorit.
3. Confirmați cu tasta start/stop .  
Apare o indicație cu privire la accesorii și nivelul de introducere.
4. Porniți cu tasta start/stop .  
Aparatul începe să încălzească.

Când durata de preparare a expirat, se emite un semnal sonor. Aparatul nu mai încălzește.

Când preparatul dvs. este gata, deconectați aparatul cu tasta on/off (Conectare/deconectare) .

### Preparare ulterioară

După ce durata de preparare s-a terminat, la unele feluri de mâncare puteți efectua o preparare ulterioară în cazul în care încă nu sunteți mulțumiți de rezultat.

Pe display apare întrebarea dacă doriți să efectuați o preparare ulterioară. În cazul în care doriți să efectuați o preparare ulterioară, atingeți tasta start/stop . Va fi propusă o durată de preparare pe care o puteți modifica. Porniți cu tasta start/stop .

**Indicație:** Puteți efectua preparare ulterioară de câte ori doriți.

Atunci când sunteți mulțumiți de rezultatul preparării, atingeți câmpul .

Deconectați aparatul cu tasta on/off (Conectare/deconectare) .

### Decalarea timpului final

La unele preparate, puteți decala timpul final. Înainte de pornire, atingeți câmpul  și, cu inelul de operare, decalați finalul pe mai târziu.

După pornire, aparatul trece în faza de așteptare. Timpul final nu mai poate fi modificat.

### Efectuarea modificărilor și anulare

După pornire, setările nu mai pot fi modificate.

Dacă doriți să anulați, deconectați aparatul cu tasta on/off (Conectat/deconectat) . Cu tasta start/stop  nu mai puteți opri funcționarea.

## Indicații cu privire la preparate

Toate programele sunt definite pentru prepararea pe un singur nivel.

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

### Veselă

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

La prepararea în recipientul de aburi 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.

Greutatea totală trebuie să se afle în limitele domeniului de greutate indicat.

### Timpul de preparare

Durata indicată se poate modifica pe parcursul primelor minute, pentru că perioada de încălzire depinde, de ex., de temperatura preparatului și a apei.

### Prepararea legumelor

Condimentați legumele doar după preparare.

### Prepararea cerealelor/lintei

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

Orez Basmati 1:1,5

Cușcuș 1:1

Orez nedecorticat 1:1,5

Linte 1:2

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

### Prepararea la abur a pieptului de pui

Nu așezați bucățile de piept de pui unele peste altele în veselă.

### Prepararea la abur a peștelui

La prepararea peștelui, ungeți recipientul de aburi 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.

### Prepararea iaurtului

Încălziți laptele pe plită la 90 °C. Ulterior, lăsați-l să se răcească până la 40 °C. În cazul laptelui UHT este suficientă încălzirea la 40 °C. Adăugați 150 g de iaurt (la temperatura frigiderului) și amestecați.

Turnați-l în cești sau în borcane mici și acoperiți-le cu folie alimentară. Așezați ceștile sau borcanele într-un recipient pentru preparare la abur și setați după cum este indicat în tabel. După preparare, lăsați iaurtul la răcit în frigider.

### 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 compotului de fructe

Programul este adecvat numai pentru drupe și fructe cu

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

#### Dezinfectarea biberoanelor

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

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

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

#### Prepararea ouălor

Înainte de preparare, înțepați ouăle. Nu așezați ouăle suprapuse.

## Tabel

Respectați indicațiile cu privire la preparate.

| Preparatul                                        | Observații                   | Accesorii                                | Nivelul |
|---------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------|---------|
| Prepararea la abur a buchețelor de conopidă*      | buchețele egale ca mărime    | recipient de aburi perforat + neperforat | 2<br>1  |
| Prepararea la abur a buchețelor de broccoli*      | buchețele egale ca mărime    | recipient de aburi perforat + neperforat | 2<br>1  |
| Prepararea la abur a fasolei verzi*               | -                            | recipient de aburi perforat + neperforat | 2<br>1  |
| Prepararea la abur a carotelor felii*             | felii de cca. 3 mm grosime   | recipient de aburi perforat + neperforat | 2<br>1  |
| Prepararea la abur a legumelor asortate congelate | -                            | recipient de aburi perforat + neperforat | 2<br>1  |
| Cartofi fierți în coajă*                          | mărime medie, Ø 4 - 5 cm     | recipient de aburi perforat + neperforat | 2<br>1  |
| Orez Basmati                                      | max. 0,75 kg                 | recipient de aburi neperforat            | 2       |
| Orez nedecorticat                                 | max. 0,75 kg                 | recipient de aburi neperforat            | 2       |
| Cușcuș                                            | max. 0,75 kg                 | recipient de aburi neperforat            | 2       |
| Linte                                             | max. 0,55 kg                 | recipient de aburi neperforat            | 2       |
| Încălzirea garniturilor preparate*                |                              | recipient de aburi neperforat            | 2       |
| Prepararea la abur a pieptului de pui proaspăt    | Greutate totală 0,2 - 1,5 kg | recipient de aburi perforat + neperforat | 2<br>1  |
| Prepararea la abur a fileului de pește proaspăt   | grosime max. 2,5 cm          | recipient de aburi perforat + neperforat | 2<br>1  |
| Prepararea la abur a peștelui întreg              | 0,3 - 2 kg                   | recipient de aburi perforat + neperforat | 2<br>1  |
| Iaurt în borcane                                  | -                            | Borcane + recipient de aburi neperforat  | 2       |
| Orez cu lapte                                     | -                            | recipient de aburi neperforat            | 2       |
| Compot de fructe*                                 | -                            | recipient de aburi neperforat            | 2       |
| Dezinfectarea biberoanelor*                       |                              | recipient de aburi neperforat            | 2       |
| Ouă fierte moi*                                   | Ouă mărimea M, max. 1 kg     | recipient de aburi perforat + neperforat | 2<br>1  |
| Ouă fierte tari*                                  | Ouă mărimea M, max. 1,8 kg   | recipient de aburi perforat + neperforat | 2<br>1  |

\* Pentru acest preparat puteți seta un timp final

## Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Pentru a se preveni conectarea accidentală a aparatului de către copii sau pentru ca aceștia să nu modifice setările, aparatul dvs. este echipat cu un sistem de siguranță împotriva accesului copiilor.

Panoul de comandă va fi blocat și nu pot fi efectuate niciun fel de setări. Este posibilă doar deconectarea aparatului cu tasta on/off (Conectare/deconectare) ①.

### Activarea și dezactivarea

Puteți activa sau dezactiva siguranța pentru copii atât când aparatul este conectat, cât și atunci când aparatul este deconectat.

De fiecare dată, apăsați cca. 4 secunde pe câmpul . Pe display apare o indicație pentru confirmare.

Când aparatul este conectat, câmpul  se aprinde roșu. Atunci când aparatul este deconectat, câmpul  nu se aprinde.

## Setări de bază

Pentru a putea opera simplu și în mod optim aparatul, aveți la dispoziție diverse setări. Puteți modifica aceste setări cum doriți.

### Modificarea setărilor de bază

Aparatul trebuie să fie deconectat.

1. Apăsați câmpul  timp de cca. 3 secunde. Pe display apar indicații cu privire la derulare.
2. Confirmați indicațiile cu câmpul . Pe display apare prima setare "Limba".
3. Dacă este necesar, modificați setarea cu inelul de operare.
4. Atingeți câmpul . Pe display apare următoarea setare, care poate fi modificată cu inelul de operare.
5. Prin intermediul câmpului  parcurgeți toate setările și, dacă este necesar, modificați-le cu inelul de operare.
6. La final, pentru confirmare, apăsați câmpul  timp de cca. 3 secunde. Pe display apare o indicație conform căreia setările au fost salvate.

### Anulare

În cazul în care nu doriți să salvați modificările, puteți să anulați cu tasta on/off (Conectare/deconectare) ①. Pe display apare o indicație conform căreia setările nu au fost salvate.

## Lista setărilor de bază

În funcție de echiparea aparatului dvs., nu sunt disponibile toate setările de bază.

| Setarea                                         | Opțiuni                                                                                          |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Limba                                           | Sunt disponibile și alte limbi                                                                   |
| Ora curentă                                     | Ora curentă în format de 24 h                                                                    |
| Duritatea apei                                  | 00 (dedurizată)<br>01 (duritate scăzută)<br>02 (duritate medie)<br>03 (dură)<br>04 (foarte dură) |
| Semnal sonor                                    | Durată scurtă (30 sec.)<br>Durată medie (1 min.)*<br>Durată lungă (5 min.)                       |
| Sunetul pentru taste                            | Conectat<br>Deconectat* (rămâne sunetul activ la on/off (Conectare/deconectare) ①)               |
| Luminozitatea display-ului                      | Scală cu 5 trepte                                                                                |
| Afișajul ceasului                               | Oprit<br>Digital*                                                                                |
| Iluminatul                                      | Stins în timpul funcționării<br>Aprins în timpul funcționării*                                   |
| Funcționarea după conectare                     | Moduri de încălzire*<br>AutoPilot                                                                |
| Reducerea luminozității noaptea                 | Deconectat*<br>Conectat                                                                          |
| Logo-ul mărcii                                  | Afișare*<br>Fără afișare                                                                         |
| Timp de funcționare ulterioară a ventilatorului | Recomandat*<br>Minim                                                                             |
| Setări din fabrică                              | Resetare<br>Fără resetare*                                                                       |

\* Setare din fabrică (în funcție de tipul aparatului, pot exista abateri față de setările din fabrică)

**Indicație:** Modificările setărilor pentru limbă, sunetul tastelor și pentru luminozitatea display-ului sunt active imediat. Toate celelalte devin active abia după salvarea setărilor.

### Pană de curent

Modificările pe care le-ați efectuat la setări vor fi menținute și după o pană de curent.

Numai setările pentru prima punere în funcțiune trebuie efectuate din nou după o întrerupere mai lungă a curentului. O întrerupere scurtă a curentului poate scurtcircuita aparatul.

### Modificarea orei curente

Dacă doriți să ajustați ora curentă, de ex. de la ora de vară la ora de iarnă, modificați setarea de bază.

Aparatul trebuie să fie deconectat.

1. Apăsați câmpul în timp de cca. 3 secunde.  
Pe display apar indicații cu privire la derulare.
2. Confirmați indicațiile prin intermediul câmpului [OK].  
Pe display apare prima setare "Limba".
3. Atingeți câmpul [OK].  
Apare setarea pentru ora curentă.
4. Modificați ora curentă cu inelul de operare.
5. Pentru confirmare, apăsați câmpul în timp de cca. 3 secunde.

Pe display apare o indicație conform căreia setările au fost salvate.

## Curățarea

La o întreținere și curățare minuțioasă, aparatul dvs. va arăta bine și va fi funcțional un timp îndelungat. Modalitatea de întreținere și curățare corectă a aparatului este descrisă aici.

### Avertizare – Pericol de scurtcircuit!

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

## Produse de curățare

|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Exteriorul aparatului (cu front din aluminiu)              | Soluție de detergent de vase - se șterge până la uscare cu un șervet moale.<br>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.<br>Întotdeauna trebuie îndepărtate imediat petele de calcar, grăsimi, amidon și albuș. Puteți obține agenți speciali de curățare a oțelului inoxidabil de la unitățile de service abilitate sau din comerțul de specialitate. |
| Interiorul spațiului de coacere cu recipient de vaporizare | Soluție fierbinte de detergent de vase sau apă cu oțet – utilizați buretele atașat sau o perie moale.<br><b>Atenție!</b><br><b>Spațiul de coacere ar putea rugini</b><br>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                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Geamurile ușilor                                           | vezi capitolul: Curățarea geamurilor ușii<br><b>Atenție!</b><br><b>Deteriorări ale suprafețelor</b><br>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 (de ex. 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).

## 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.

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.

## 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.

## Decalcifiere

Pentru ca aparatul dvs. să rămână funcțional, trebuie să efectuați decalcifierea regulat.

Decalcifierea constă din mai multe etape. Toate etapele trebuie să se deruleze complet. Abia după aceea aparatul este pregătit din nou de funcționare.

**Indicație:** Dacă în timpul procesului de decalcifiere atingeți tasta on/off ① (conectare/deconectare), procesul va fi întrerupt și aparatul se deconectează. După ce aparatul a fost reconectat, acesta trebuie mai întâi să fie clătit de două ori, pentru ca resturile de soluție anticalcar să fie eliminate din aparat. Până la terminarea celui de-al doilea proces de clătire, aparatul va fi blocat pentru alte utilizări.

- Efectuați decalcifierea (cca. 30 de minute), apoi goliți recipientul de vaporizare și umpleți rezervorul de apă
- Primul ciclu de clătire (20 de secunde), apoi goliți recipientul de vaporizare
- Al doilea ciclu de clătire (20 de secunde), apoi îndepărtați restul de apă

Frecvența cu care trebuie efectuată decalcifierea aparatului depinde de duritatea apei folosite. În momentul în care mai sunt posibile 5 sau mai puține funcționări cu aburi, aparatul vă amintește printr-un mesaj pe display că trebuie efectuată decalcifierea. Numărul de funcționări rămase va fi afișat după conectare. Astfel aveți timp să pregătiți în timp util decalcifierea.

## Pornire

### Atenție!

- Deteriorări ale aparatului: pentru decalcifiere utilizați exclusiv agentul anticalcar lichid recomandat. Timpii de acționare din cadrul decalcifierii depind de agentul de decalcifiere. Alți agenți anticalcar pot provoca deteriorări ale aparatului.
  - Nr. de comandă pentru agenții anticalcar 311 680
  - Soluție anticalcar: nu aduceți soluția anticalcar sau agenții anticalcar în contact cu panoul de comandă sau cu alte suprafețe ale aparatului. Suprafețele ar putea fi deteriorate. Dacă acest lucru se întâmplă totuși, îndepărtați imediat soluția anticalcar cu apă.
1. Amestecați 300 ml de apă cu 60 ml de agent anticalcar lichid pentru a obține o soluție anticalcar.
  2. Scoateți rezervorul de apă și umpleți-l cu această soluție anticalcar.
  3. Introduceți complet rezervorul de apă umplut cu soluție anticalcar.
  4. Închideți ușa aparatului.
  5. Atingeți tasta on/off (conectare/deconectare) ①.
  6. Atingeți modul de funcționare Decalcifiere ☼.
- Se afișează durata decalcifierii. Aceasta nu poate fi modificată.
7. Porniți cu tasta start/stop ▷.
- Din aparat vor fi eliminate depunerile de calcar. Derularea duratei este vizibilă pe display. Imediat ce decalcifierea s-a terminat, se emite un semnal sonor.

## Primul ciclu de clătire

1. Cu ajutorul buretelui atașat, îndepărtați soluția anticalcar din recipientul de vaporizare.
  2. Scoateți rezervorul de apă, clătiți-l bine, umpleți-l cu apă și introduceți-l la loc.
  3. Închideți ușa aparatului.
  4. Porniți cu tasta start/stop ▷.
- Aparatul clătește. După circa 20 de secunde, primul ciclu de clătire este terminat.
5. Deschideți ușa aparatului.
  6. Spălați buretele temeinic cu apă.
  7. Preluati cu buretele restul de apă din recipientul de vaporizare.
  8. Continuați cu cel de-al doilea ciclu de clătire.

## Al doilea ciclu de clătire

1. Scoateți rezervorul de apă, clătiți-l temeinic, umpleți-l cu apă și introduceți-l la loc.
  2. Închideți ușa aparatului.
  3. Porniți cu tasta start/stop ▷.
- Aparatul clătește. După circa 20 de secunde, al doilea ciclu de clătire este terminat.
4. Preluati cu buretele restul de apă din recipientul de vaporizare.
  5. Ștergeți interiorul aparatului cu buretele și apoi uscați cu un șervet moale.
  6. Opriți aparatul.
- Decalcifierea este încheiată și aparatul este din nou pregătit pentru funcționare.

## Decalcifierea doar a recipientului de vaporizare

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

Singura diferență:

1. amestecați 100 ml de apă cu 20 ml de agent anticalcar lichid pentru a obține o soluție anticalcar.
2. Umpleți recipientul de vaporizare complet cu soluție anticalcar.
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.

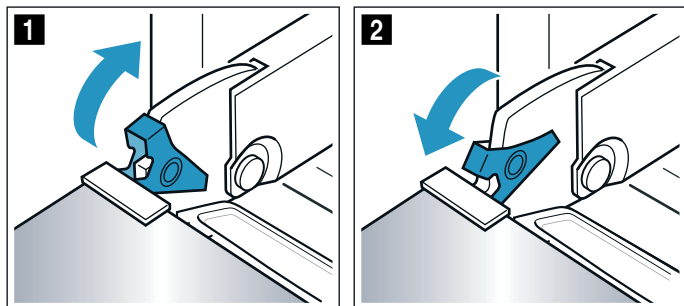
## Demontarea și montarea din/în balamale a ușii aparatului

Pentru curățarea și demontarea geamurilor ușii, puteți să demontați ușa aparatului din balamale.

Balamalele ușii aparatului au fiecare câte o pârghie de blocare.

Atunci când pârghiile de blocare sunt închise (figura 1), ușa aparatului este securizată. Ea nu poate fi demontată din balamale.

Atunci când pârghiile de blocare pentru demontarea ușii aparatului sunt deschise (figura 2), balamalele sunt securizate. Ele nu se pot închide brusc.

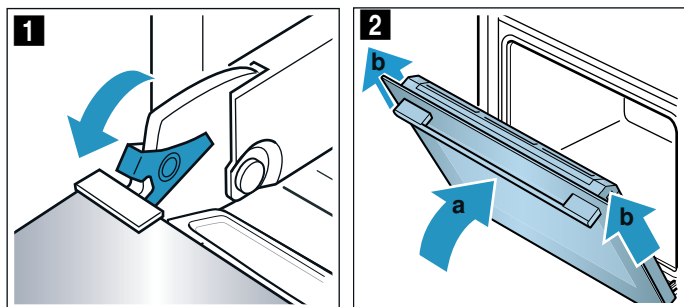


### **⚠ Avertizare** **Pericol de rănire!**

- Atunci când balamalele nu sunt securizate, se pot închide brusc, cu putere mare. Aveți grijă ca pârghiile de blocare să fie întotdeauna închise complet, respectiv deschise complet la demontarea din balamale a ușii cuptorului.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna. Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

## Demontarea ușii aparatului din balamale

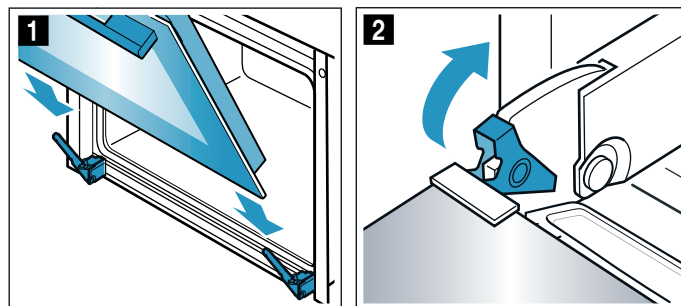
1. Deschideți complet ușa aparatului.
2. Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (figura 1).
3. Închideți ușa aparatului până la opritor **a**. Prindeți cu ambele mâini ușa din părțile stângă și dreaptă **b** și scoateți-o trăgând-o în sus (figura 2).



## Montarea ușii aparatului

Montați la loc ușa aparatului, parcurgând în ordine inversă etapele de demontare.

1. La montarea ușii aparatului, aveți grijă ca ambele balamale să fie introduse drept în deschizătură (figura 1). Împingeți spre interior ușa aparatului, până la opritor.
2. Deschideți complet ușa aparatului. Închideți la loc prin rabatare ambele pârghii de blocare (figura 2).



3. Închideți ușa cuptorului.

## Montarea și demontarea geamurilor ușii

Pentru o curățare mai bună, puteți demonta geamurile ușii aparatului.

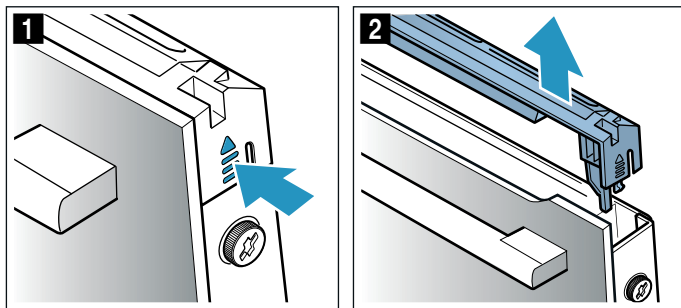
### Avertizare

#### Pericol de vătămare!

- Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna. Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.
- Componentele din interiorul ușii aparatului pot avea muchii ascuțite. Purtați mănuși de protecție.

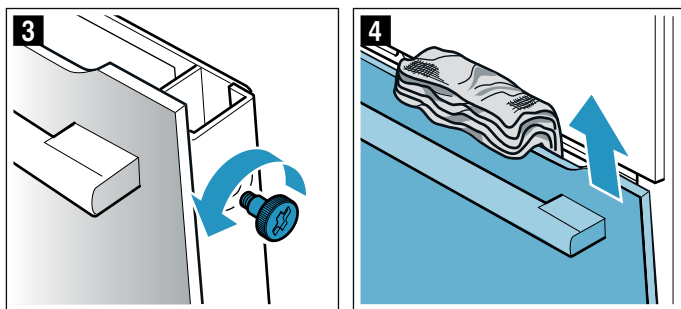
### Demontarea de pe aparat

1. Deschideți puțin ușa aparatului.
2. Apăsați pe capac în stânga și în dreapta (figura 1).
3. Scoateți capacul (figura 2).



4. Desfaceți șuruburile din stânga și din dreapta de pe ușa aparatului, și îndepărtați-le (figura 3).
5. Înainte să închideți ușa din nou, prindeți în ea un șervet de bucătărie împăturit de mai multe ori (figura 4).

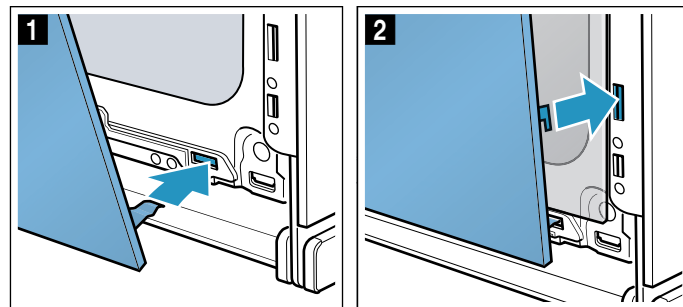
Scoateți geamul frontal trăgându-l în sus și așezați-l cu mânerul ușii în jos, pe o suprafață plană.



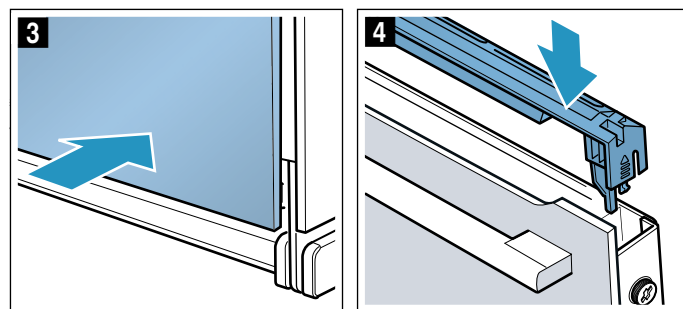
Curățați geamurile cu un produs de curățat sticla și cu o lavetă moale.

### Montarea pe aparat

1. Introduceți geamul frontal în partea de jos în elementele de prindere (figura 1).
2. Închideți geamul frontal până când cele două cârlige de sus se găsesc în dreptul deschizăturii (figura 2).



3. Apăsați geamul frontal în partea de jos până se aude cum se fixează (figura 3).
4. Deschideți din nou doar puțin ușa aparatului și scoateți șervetul de bucătărie.
5. Înșurubați la loc cele două șuruburi din stânga și din dreapta.
6. Așezați capacul și apăsați-l până se aude cum se fixează (figura 4).



7. Închideți ușa aparatului.

### Atenție!

Nu utilizați din nou spațiul de coacere decât după ce geamurile au fost montate corect.

## Defecțiuni – ce este de făcut?

Dacă intervine un deranjament, de multe ori este din cauza unui lucru minor. Înainte să vă adresați unității de service abilitate, vă rugăm să încercați să remediați singuri deranjamentul cu ajutorul tabelului.

**Recomandare:** Dacă un preparat nu vă reușește în mod optim, consultați capitolul “Testat pentru dvs. în bucătăria noastră”. Acolo veți găsi multe sugestii și recomandări pentru gătit.

### Avertizare – Pericol de rănire!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase. Nu încercați niciodată să remediați dumneavoastră înșivă aparatul. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician din unitatea de service abilitată, instruit

de firma noastră. Dacă aparatul este defect, notificați unitatea service abilitată.

### Avertizare – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.

## Cum să remediați singuri defecțiunile

Adesea puteți remedia deranjamentele tehnice ale aparatului foarte simplu dvs. înșivă.

În cazul în care un preparat nu vă reușește, la sfârșitul instrucțiunilor de utilizare găsiți multe sugestii și recomandări pentru preparare.

| Defecțiune                                                                                                                                      | Cauza posibilă                                                                                 | Remediere/indicații                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aparatul nu funcționează.                                                                                                                       | Siguranță defectă                                                                              | Verificați siguranța de la panoul de siguranțe.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                 | Pană de curent                                                                                 | Verificați dacă lumina de la bucătărie sau alte aparate din bucătărie funcționează.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Pe display apare “Sprache Deutsch”.                                                                                                             | Pană de curent                                                                                 | Setați din nou limba și ora curentă.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Ora curentă nu apare atunci când aparatul este deconectat.                                                                                      | Setare de bază modificată.                                                                     | Modificați setarea de bază pentru afișarea ceasului.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Aparatul nu se încălzește, pe display se aprinde simbolul  . | În setările de bază este activat modul Demo.                                                   | Decuplați scurt aparatul de la rețea (decuplați siguranța de la panou) și apoi, într-un interval de 3 minute, dezactivați modul Demo în setările de bază.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Inelul de operare a căzut din locașul său din panoul de comandă.                                                                                | Inelul de operare a fost scos din greșeală.                                                    | Inelul de operare este detașabil. Așezați pur și simplu inelul de operare la loc în locașul său din panoul de comandă și apăsați-l astfel încât să se fixeze și să poată fi rotit ca de obicei.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Inelul de operare nu mai poate fi rotit cu ușurință.                                                                                            | Sub inelul de operare au pătruns impurități.                                                   | Inelul de operare este detașabil. Pentru scoatere, trageți pur și simplu inelul de operare din locașul său. Sau apăsați pe marginea exterioară a inelului de operare, astfel încât să basculeze și să poată fi apucat ușor.<br>Curățați cu grijă inelul de operare și locașul acestuia de pe aparat, cu soluție de detergent de vase și cu o lavetă. Ștergeți apoi cu un șervet moale. Nu folosiți mijloace agresive sau abrazive. Nu îl înmuiati și nu îl curățați în mașina de spălat vase.<br>Nu detașați prea des inelul de operare, pentru ca locașul să rămână stabil. |
| Aparatul nu poate fi pornit                                                                                                                     | Ușa aparatului nu este închisă complet                                                         | Închideți ușa aparatului                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                                                                 | Aparatul nu este deconectat                                                                    | Deconectați și conectați din nou aparatul                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Aparatul vă solicită să ștergeți cu grijă spațiul de coacere și să umpleți rezervorul de apă                                                    | În timpul decalcifierii a fost întreruptă alimentarea cu curent sau aparatul a fost deconectat | După reconectare, clătiți aparatul de două ori                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| După conectarea unui mod de funcționare, pe display apare un mesaj conform căruia temperatura este prea mare                                    | Aparatul nu s-a răcit suficient                                                                | Lăsați aparatul să se răcească și conectați din nou modul de funcționare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Aparatul vă solicită să efectuați decalcifierea, fără ca în prealabil să se afișeze contorul                                                    | Domeniul de duritate a apei setat este prea scăzut                                             | Efectuați decalcifierea<br>Verificați domeniul de duritate a apei setat și, dacă este necesar, ajustați-l                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Tastele se aprind intermitent                                                                                                                   | Fenomen normal ca urmare a apei de condens din spatele panoului de operare                     | Imediat ce apa din condens s-a evaporat, tastele nu se mai aprind intermitent                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                                                                                                                |                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Recipientul de vaporizare este uscat, deși rezervorul de apă este plin                                                                                                                         | Rezervorul de apă nu este introdus corect                                                | Împingeți complet rezervorul, până când auziți cum se blochează                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                | Conducta de alimentare de la rezervorul de apă este înfundată                            | Decalcificați aparatul<br>Verificați domeniul de duritate a apei setat și, dacă este necesar, modificați-l                                                                                                                                                                                        |
| Rezervorul de apă se golește fără un motiv vizibil. Recipientul de vaporizare se revarsă                                                                                                       | Rezervorul de apă nu a fost închis corect                                                | Închideți capacul până la blocarea lui sesizabilă                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                                                                | Garnitura capacului rezervorului este murdară                                            | Curățați garnitura                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                                                | Garnitura capacului rezervorului este defectă                                            | Procurați un nou rezervor de apă de la unitatea de service abilitată                                                                                                                                                                                                                              |
| Pe display apare o solicitare de umplere a rezervorului de apă, deși rezervorul de apă este plin.                                                                                              | Rezervorul de apă nu este introdus corect                                                | Împingeți complet rezervorul, până când auziți cum se blochează                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                                                | Sistemul de recunoaștere nu funcționează                                                 | Chemați unitatea de service abilitată                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Pe display apare o solicitare de umplere a rezervorului de apă, deși rezervorul de apă încă nu este gol, respectiv rezervorul de apă este gol, însă nu apare un mesaj corespunzător pe display | Rezervorul de apă este murdar. Sensorii mobili de indicare a nivelului apei sunt blocați | Scuturați rezervorul și curățați-l. În cazul în care piesele blocate nu se desprind, procurați un nou rezervor de apă de la unitatea de service abilitată                                                                                                                                         |
| Întrebarea „Umpleți rezervorul de apă?” apare pe display pe parcursul funcționării                                                                                                             | Rezervorul de apă este plin pe jumătate                                                  | Nicio remediere nu este necesară, funcționarea continuă                                                                                                                                                                                                                                           |
| Pe display apare mesajul „Aparatul se încălzește”, dar aparatul nu a atins temperatura selectată                                                                                               | Valorile calibrării automate nu sunt optime                                              | Readuceți aparatul la setările din fabrică și repetați prima punere în funcțiune<br>→ <i>"Setări de bază" la pagina 18</i> → <i>"Înainte de prima utilizare" la pagina 10</i><br>La următoarea preparare la abur la 100 °C, calibrarea se va derula automat, de aceea se va produce mai mult abur |
| La prepararea cu aburi se formează extrem de mulți aburi                                                                                                                                       | Aparatul este calibrat automat                                                           | Proces normal                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| La prepararea cu aburi se formează în mod repetat extrem de mulți aburi                                                                                                                        | La timp de preparare prea scurt, aparatul nu se poate calibra automat                    | Resetați aparatul la setarea din fabrică și repetați calibrarea                                                                                                                                                                                                                                   |
| În timpul preparării, iese abur prin fan-tele de aerisire                                                                                                                                      | Proces normal                                                                            | Nu este posibil                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

### **Avertizare – Pericol de rănire!**

Reparațiile executate incorect sunt periculoase. Nu încercați niciodată să remediați dumneavoastră înșivă aparatul. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician din unitatea de service abilitată, instruit de firma noastră. Dacă aparatul este defect, notificați unitatea de service abilitată.

### **Avertizare – Pericol de electrocutare!**

Reparațiile executate incorect sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea de service abilitată.

### **Mesaje de eroare pe display**

În cazul în care pe display apare un mesaj de eroare cu "D" sau "E", de ex. D0111 sau E0111, deconectați aparatul cu tasta on/off (Conectare/deconectare)  și apoi reconectați-l.

Dacă a fost un deranjament care apare o singură dată, afișajul se stinge. Dacă mesajul de eroare apare din

nou, apelați unitatea de service abilitată și indicați mesajul de eroare exact.

### **Înlocuirea becului din spațiul de coacere**

Becuri halogen rezistente la temperatură, de 230 V/ 25 W cu garnituri, pot fi procurate prin unitatea de service abilitată. Vă rugăm să precizați numerele E și FD ale aparatului dvs.

### **Avertizare – Pericol de electrocutare!**

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.

### **Avertizare – 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.

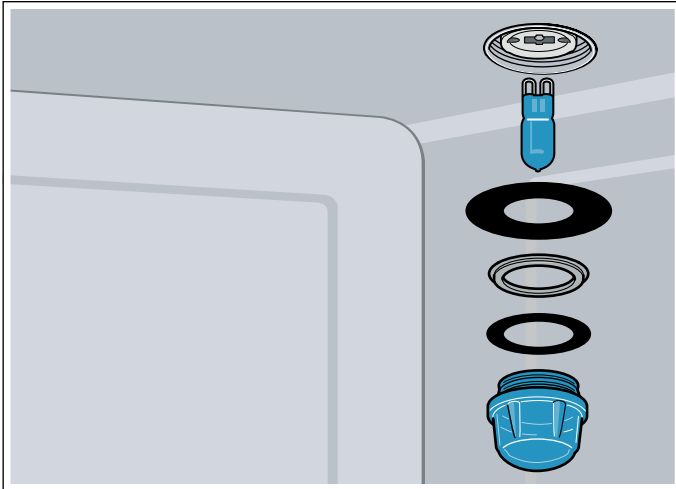
1. Întrerupeți siguranțele de la tabloul de siguranțe sau scoateți fișa de rețea din priză.
2. Scoateți capacul rotind spre stânga.

3. Scoateți becul.  
Introduceți becul nou, având grijă la poziția știfturilor.  
Fixați becul prin apăsare.

#### Atenție!

Nu utilizați aparatul decât cu capacul de sticlă și cu garnituri.

4. Introduceți noile garnituri și inelul de fixare în ordinea corectă pe capacul de sticlă.



5. Înșurubați la loc capacul de sticlă cu garniturile.  
6. Conectați aparatul la rețeaua electrică și efectuați din nou prima punere în funcțiune.

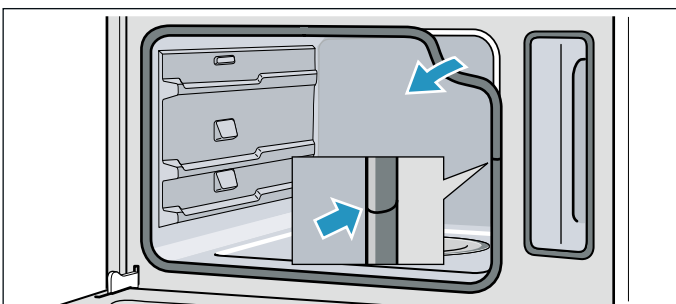
### Înlocuirea capacului din sticlă sau a garniturilor

În cazul în care capacul de sticlă al becului cu halogen sau garniturile sunt deteriorate, acestea trebuie înlocuite. Puteți achiziționa un capac de sticlă nou la unitatea service abilitată. Vă rugăm să indicați numărul E și numărul FD al aparatului dvs.

### 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.



## Unitatea service abilitată

Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Noi găsim întotdeauna o soluție potrivită, chiar și pentru a evita o vizită inutilă a personalului unității service.

### Numărul E și numărul FD

Când apelați, vă rugăm să indicați numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD) pentru a putea beneficia de asistență calificată. Plăcuța cu date tehnice pe care se regăsesc aceste numere este vizibilă atunci când deschideți ușa aparatului.

La unele aparate cu funcționare cu aburi, plăcuța cu date tehnice se află pe spatele capacului.

|           |  |  |         |  |  |           |  |  |
|-----------|--|--|---------|--|--|-----------|--|--|
| E-Nr: [ ] |  |  | FD: [ ] |  |  | Z-Nr: [ ] |  |  |
| Type: [ ] |  |  |         |  |  |           |  |  |

Pentru a nu fi necesar să căutați prea mult aceste date, puteți să înregistrați aici datele aparatului dumneavoastră și numărul de telefon al unității de service abilitate.

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

Unitățile de service  
abilitate ☎

Rețineți că deplasarea personalului unității de service în cazul unei erori de operare a aparatului implică costuri și în perioada de garanție.

Datele de contact pentru toate țările le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Aveți încredere în competența producătorului. Astfel noi ne asigurăm, că reparația se face de tehnicieni de service școlarizați, care sunt dotați cu piese de schimb originale pentru aparatul dumneavoastră.

## Tabele și recomandări

Prepararea cu aburi este o metodă deosebit de delicată de a prepara alimente. Aburul înconjoară preparatul, prevenindu-se 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 se potrivesc cel mai bine. Datele sunt valabile pentru introducerea în cuptorul rece, dacă nu există alte indicații.

### Accesorii

Utilizați accesorii livrate odată cu aparatul.

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

### Veselă

Când utilizați veselă, așezați-o întotdeauna în centrul recipientului de aburi 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 în mod normal se prepară în baie de aburi (de ex. la topirea ciocolatei).

### Timpul de preparare și cantitatea

La prepararea cu aburi, timpii de preparare depind de mărimea bucății, dar nu depind de cantitatea totală.

Aparatul poate prepara cu aburi maxim 2 kg de alimente.

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

### Așezarea uniformă a alimentelor

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

### Alimente sensibile la presiune

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

### 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 aburi perforat și introduceți-l la nivelul 3. Introduceți recipientul de aburi neperforat dedesubt, la nivelul 1. Lichidul care picură va fi colectat.

| Alimentul      | Mărimea bucății | Accesorii                                                | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Timpul de preparare în min. |
|----------------|-----------------|----------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|-----------------------------|
| Anghinare      | întreg          | perforat + neperforat                                    | Preparare la abur  | 100               | 30 - 35                     |
| Conopidă       | întreg          | perforat + neperforat                                    | Preparare la abur  | 100               | 25 - 35                     |
| Conopidă       | buchețele       | perforat + neperforat                                    | Preparare la abur  | 100               | 10 - 15                     |
| Broccoli       | buchețele       | perforat + neperforat                                    | Preparare la abur  | 100               | 8 - 10                      |
| Mazăre         | -               | perforat + neperforat                                    | Preparare la abur  | 100               | 5 - 10                      |
| Fenicul        | felii           | perforat + neperforat                                    | Preparare la abur  | 100               | 10 - 14                     |
| Flan de legume | -               | formă pentru baie de aburi 1,5 l + perforat la nivelul 2 | Preparare la abur  | 100               | 50 - 70                     |
| Fasole verde   | -               | perforat + neperforat                                    | Preparare la abur  | 100               | 20 - 25                     |
| Morcovi        | felii           | perforat + neperforat                                    | Preparare la abur  | 100               | 10 - 20                     |

\* preîncălziți aparatul

| Alimentul                | Mărimea bu-<br>cătii | Accesorii             | Modul de în-<br>călzire | Temperatu-<br>ra în °C | Timpul de<br>preparare în<br>min. |
|--------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------|------------------------|-----------------------------------|
| Gulie                    | felii                | perforat + neperforat | Preparare la<br>abur    | 100                    | 20 - 25                           |
| Praz                     | felii                | perforat + neperforat | Preparare la<br>abur    | 100                    | 6 - 9                             |
| Porumb                   | întreg               | perforat + neperforat | Preparare la<br>abur    | 100                    | 25 - 35                           |
| Sfeclă Mangold*          | răzuită              | perforat + neperforat | Preparare la<br>abur    | 100                    | 8 - 10                            |
| Sparanghel, verde*       | întreg               | perforat + neperforat | Preparare la<br>abur    | 100                    | 7 - 12                            |
| Sparanghel, alb*         | întreg               | perforat + neperforat | Preparare la<br>abur    | 100                    | 10 - 15                           |
| Spanac*                  | -                    | perforat + neperforat | Preparare la<br>abur    | 100                    | 2 - 3                             |
| Broccoli Romanesco       | buchețele            | perforat + neperforat | Preparare la<br>abur    | 100                    | 8 - 10                            |
| Varză de Bruxelles       | buchețele            | perforat + neperforat | Preparare la<br>abur    | 100                    | 20 - 30                           |
| Sfeclă roșie             | întreagă             | perforat + neperforat | Preparare la<br>abur    | 100                    | 40 - 50                           |
| Varză roșie/varză vânată | răzuită              | perforat + neperforat | Preparare la<br>abur    | 100                    | 30 - 35                           |
| Varză albă/varză         | răzuită              | perforat + neperforat | Preparare la<br>abur    | 100                    | 25 - 35                           |
| Dovlecei                 | felii                | perforat + neperforat | Preparare la<br>abur    | 100                    | 3 - 4                             |
| Mazăre păstăi            | -                    | perforat + neperforat | Preparare la<br>abur    | 100                    | 8 - 12                            |

\* preîncălziți aparatul

## Garnituri și leguminoase

Adăugați apă, respectiv 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 aburi neperforat  
îl puteți alege arbitrar.

| Alimentul                                 | Proporția | Accesorii                | Nivelul | Modul de în-<br>călzire | Temperatu-<br>ra în °C | Timpul de<br>preparare în<br>min. |
|-------------------------------------------|-----------|--------------------------|---------|-------------------------|------------------------|-----------------------------------|
| Cartofi fierți în coajă<br>(mărime medie) | -         | perforat +<br>neperforat | 2<br>1  | Preparare la<br>abur    | 100                    | 35 - 45                           |
| Cartofi fierți<br>(în sferturi)           | -         | perforat +<br>neperforat | 2<br>1  | Preparare la<br>abur    | 100                    | 20 - 25                           |
| Orez nedecorticat                         | 1:1,5     | neperforat               | -       | Preparare la<br>abur    | 100                    | 35 - 45                           |
| Orez cu bob lung                          | 1:1,5     | neperforat               | -       | Preparare la<br>abur    | 100                    | 20 - 30                           |
| Orez Basmati                              | 1:1,5     | neperforat               | -       | Preparare la<br>abur    | 100                    | 20 - 30                           |
| Orez prefier                              | 1:1,5     | neperforat               | -       | Preparare la<br>abur    | 100                    | 15 - 20                           |
| Rizoto                                    | 1:2       | neperforat               | -       | Preparare la<br>abur    | 100                    | 30 - 35                           |

| Alimentul                                   | Proporția | Accesorii             | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Timpul de preparare în min. |
|---------------------------------------------|-----------|-----------------------|---------|--------------------|-------------------|-----------------------------|
| Linte                                       | 1:2       | neperforat            | -       | Preparare la abur  | 100               | 35 - 50                     |
| Boabe de fasole albă, înmuiate în prealabil | 1:2       | neperforat            | -       | Preparare la abur  | 100               | 65 - 75                     |
| Cușcuș                                      | 1:1       | neperforat            | -       | Preparare la abur  | 100               | 6 - 10                      |
| Cereale verzi, sfărâmate                    | 1:2,5     | neperforat            | -       | Preparare la abur  | 100               | 15 - 20                     |
| Mei, întreg                                 | 1:2,5     | neperforat            | -       | Preparare la abur  | 100               | 25 - 35                     |
| Grâu, întreg                                | 1:1       | neperforat            | -       | Preparare la abur  | 100               | 60 - 70                     |
| Găluște                                     | -         | perforat + neperforat | 2<br>1  | Preparare la abur  | 95                | 20 - 25                     |

## Pasăre și carne

### Carne de pasăre

| Alimentul      | Cantitatea         | Accesorii  | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Timpul de preparare în min. |
|----------------|--------------------|------------|---------|--------------------|-------------------|-----------------------------|
| Piept de pui   | fiecare de 0,15 kg | neperforat | 2       | Preparare la abur  | 100               | 15 - 25                     |
| Piept de rață* | fiecare de 0,35 kg | neperforat | 2       | Preparare la abur  | 100               | 12 - 18                     |

\* sotați în prealabil și împachetați în folie

### Carne de vită

| Alimentul                        | Cantitatea | Accesorii             | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Timpul de preparare în min. |
|----------------------------------|------------|-----------------------|---------|--------------------|-------------------|-----------------------------|
| Friptură de vită subțire, mediu* | 1 kg       | neperforat            | 2       | Preparare la abur  | 100               | 25 - 35                     |
| Friptură de vită groasă, mediu*  | 1 kg       | perforat + neperforat | 3<br>1  | Preparare la abur  | 100               | 30 - 40                     |

\* sotați în prealabil și împachetați în folie

### Carne de porc

| Alimentul              | Cantitatea        | Accesorii   | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Timpul de preparare în min. |
|------------------------|-------------------|-------------|---------|--------------------|-------------------|-----------------------------|
| File de porc           | 0,5 kg            | neperforată | 2       | Preparare la abur  | 100               | 16 - 20                     |
| Medalioane de porc*    | grosime cca. 3 cm | neperforată | 2       | Preparare la abur  | 100               | 10 - 12                     |
| Coaste de porc afumate | felii             | neperforată | 2       | Preparare la abur  | 100               | 15 - 20                     |

\* sotați în prealabil și împachetați în folie

**Cârnați**

| Alimentul          | Accesorii             | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Timpul de preparare în min. |
|--------------------|-----------------------|---------|--------------------|-------------------|-----------------------------|
| Cârnăciori vienezi | perforat + neperforat | 2<br>1  | Preparare la abur  | 80 - 90           | 12 - 18                     |
| Cârnați albi       | perforat + neperforat | 2<br>1  | Preparare la abur  | 80 - 90           | 20 - 25                     |

**Pește**

| Alimentul                         | Cantitatea                       | Accesorii             | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Timpul de preparare în min. |
|-----------------------------------|----------------------------------|-----------------------|---------|--------------------|-------------------|-----------------------------|
| Doradă, întreagă                  | fiecare de 0,3 kg                | perforat + neperforat | 2<br>1  | Preparare la abur  | 80 - 90           | 15 - 25                     |
| File de doradă                    | fiecare de 0,15 kg               | perforat + neperforat | 2<br>1  | Preparare la abur  | 80 - 90           | 10 - 20                     |
| Terină de pește                   | formă pentru baie de aburi 1,5 l | neperforat            | 2       | Preparare la abur  | 70 - 80           | 40 - 80                     |
| Păstrăv, întreg                   | fiecare de 0,2 kg                | perforat + neperforat | 2<br>1  | Preparare la abur  | 80 - 90           | 12 - 15                     |
| File de cod                       | fiecare de 0,15 kg               | perforat + neperforat | 2<br>1  | Preparare la abur  | 80 - 90           | 10 - 14                     |
| File de somon                     | fiecare de 0,15 kg               | perforat + neperforat | 2<br>1  | Preparare la abur  | 100               | 8 - 10                      |
| Scoici                            | 1,5 kg                           | neperforat            | 2       | Preparare la abur  | 100               | 10 - 15                     |
| File de biban                     | fiecare de 0,15 kg               | perforat + neperforat | 2<br>1  | Preparare la abur  | 80 - 90           | 10 - 20                     |
| Rulouri de limbi de mare, umplute |                                  | perforat + neperforat | 2<br>1  | Preparare la abur  | 80 - 90           | 10 - 20                     |

**Găluște, tăiței, altele**

| Alimentul                                | Accesorii             | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Timpul de preparare în min. |
|------------------------------------------|-----------------------|---------|--------------------|-------------------|-----------------------------|
| Supă regală                              | neperforat            | 2       | Preparare la abur  | 90                | 15 - 20                     |
| Găluște de griș                          | perforat + neperforat | 2<br>1  | Preparare la abur  | 90 - 95           | 7 - 10                      |
| Ouă fierte tari (mărimea M, max. 1,8 kg) | perforat + neperforat | 2<br>1  | Preparare la abur  | 100               | 10 - 12                     |
| Ouă fierte moi (mărimea M, max. 1 kg)    | perforat + neperforat | 2<br>1  | Preparare la abur  | 100               | 6 - 8                       |

## Deserturi, compot

### Compot

Cântăriți fructele, adăugați apă, cca. 1/3 din cantitatea de fructe și 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

Încălziți laptele pe plită la 90 °C. Ulterior, lăsați-l să se

răcească până la 40 °C. În cazul laptelui UHT este suficientă încălzirea la 40 °C.

Adăugați 150 g de iaurt (la temperatura frigiderului) și amestecați. Turnați-l în cești sau în borcane mici și acoperiți-le cu folie alimentară. Așezați ceștile sau borcanele într-un recipient pentru preparare la abur și setați după cum este indicat în tabel.

După preparare, lăsați iaurtul la răcit în frigider.

| Alimentul          | Accesorii               | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Timpul de preparare în min. |
|--------------------|-------------------------|--------------------|-------------------|-----------------------------|
| Găluște umplute    | neperforat              | Preparare cu abur  | 100               | 20 - 25                     |
| Cremă de zahăr ars | Forme mici + perforat   | Preparare cu abur  | 80                | 15 - 20                     |
| Orez cu lapte*     | neperforat              | Preparare cu abur  | 100               | 25 - 35                     |
| Iaurt*             | Borcane mici + perforat | Preparare cu abur  | 40                | 300 - 360                   |
| Compot de mere     | neperforat              | Preparare cu abur  | 100               | 10 - 15                     |
| Compot de pere     | neperforat              | Preparare cu abur  | 100               | 10 - 15                     |
| Compot de cireșe   | neperforat              | Preparare cu abur  | 100               | 10 - 15                     |
| Compot de rubarbă  | neperforat              | Preparare cu abur  | 100               | 10 - 15                     |
| Compot de prune    | neperforat              | Preparare cu abur  | 100               | 15 - 20                     |

\* Puteți utiliza de asemenea și programul potrivit (vezi capitolul: Automatica programelor)

## Încălzirea preparatelor

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 | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Timpul de preparare în min. |
|----------------------|-------------------------------|---------|--------------------|-------------------|-----------------------------|
| Legume               | recipient de aburi neperforat | 2       | Regenerare         | 100               | 12 - 15                     |
| Paste, cartofi, orez | recipient de aburi neperforat | 2       | Regenerare         | 100               | 5 - 25                      |

## Decongelare

Funcția cu abur Decongelare este destinată decongelării fructelor și legumelor congelate. Este recomandat ca peștele și carnea de pasăre să fie congelate în frigider. Pentru decongelare, scoateți alimentul congelat din ambalaj. Așezați fructele și legumele congelate în recipientul perforat pentru preparare cu aburi și introduceți recipientul neperforat, pentru preparare cu aburi dedesubt. Astfel, alimentul nu rămâne în apa formată în urma decongelării, iar lichidul care picură va fi colectat. Pentru alimentele congelate la care trebuie păstrat lichidul în preparat, de ex. spanac

cu smântână congelat, utilizați recipientul neperforat pentru preparare la abur.

Datele de timp din tabel sunt valori orientative. Acestea depind de calitatea, temperatura de congelare (-18 °C) și de natura alimentelor. Sunt indicate domenii de timp. Setări mai întâi timpul mai scurt și prelungiți-l, dacă este necesar.

**Recomandare:** Bucățiile congelate felii sau porționate se decongelează mai rapid decât cele congelate în bloc.

| Alimentul        | Cantitatea | Accesorii              | Nivelul | Temperatura în °C | Timpul de preparare în min. |
|------------------|------------|------------------------|---------|-------------------|-----------------------------|
| Fructe de pădure | 0,5 kg     | perforat + neperforată | 2<br>1  | 50 - 55           | 15 - 20                     |
| Legume           | 0,5 kg     | perforat + neperforată | 2<br>1  | 40 - 50           | 15 - 50                     |

## Dospirea aluatului

Cu modul de încălzire Dospirea aluatului, aluatul crește considerabil mai repede decât la temperatura camerei.

Puteți să alegeți după cum doriți nivelul pentru recipientul perforat pentru prepararea cu aburi sau să așezați recipientul cu atenție pe baza interiorului

cuptorului.

Atenție: nu zgâriați baza interiorului cuptorului!

Așezați castronul cu aluat în recipientul pentru preparare cu aburi. Nu acoperiți aluatul.

| Alimente         | Cantitatea | Accesorii                                              | Temperatura în °C | Timpul de preparare în min. |
|------------------|------------|--------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|
| Aluat cu drojdie | 1 kg       | Castron + recipient perforat pentru preparare cu aburi | 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.

Puneți boabele în recipientul de aburi perforat și introduceți-l la nivelul 3. Pentru colectarea sucului, introduceți recipientul de aburi neperforat la nivelul 1.

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

| Alimentul | Accesorii             | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Timpul de preparare în min. |
|-----------|-----------------------|---------|--------------------|-------------------|-----------------------------|
| Zmeură    | perforat + neperforat | 2<br>1  | Preparare la abur  | 100               | 30 - 45                     |
| Coacăze   | perforat + neperforat | 2<br>1  | Preparare la abur  | 100               | 40 - 50                     |

## Conservare

Conservați alimentele cât mai proaspete. O depozitare mai îndelungată reduce conținutul în vitamine, iar alimentele fermentează mai ușor.

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 bine garniturile inelare de cauciuc și borcanele cu apă fierbinte Pentru curățarea borcanelor, este adecvat și programul "Dezinfectarea biberoanelor".

Așezați borcanele în recipientul de aburi perforat. Nu este permis ca acestea să se atingă între ele.

După timpul de preparare indicat, deschideți ușa aparatului.

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

| Alimentul         | Accesorii                      | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Timpul de preparare în min. |
|-------------------|--------------------------------|---------|--------------------|-------------------|-----------------------------|
| Legume            | Borcane de conserve de 1 litru | 2       | Preparare la abur  | 100               | 30 - 120                    |
| Drupe             | Borcane de conserve de 1 litru | 2       | Preparare la abur  | 100               | 25 - 30                     |
| Fructe cu sâmburi | Borcane de conserve de 1 litru | 2       | Preparare la abur  | 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 | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Timpul de preparare în min. |
|-----------------------------------------|------------------------|---------|--------------------|-------------------|-----------------------------|
| Paste făinoase, proaspete, refrigerate* | neperforată            | 2       | Preparare la abur  | 100               | 5 - 10                      |
| Păstrăv                                 | perforat + neperforată | 2<br>1  | Preparare la abur  | 80 - 100          | 20 - 25                     |
| File de somon                           | perforat + neperforată | 2<br>1  | Preparare la abur  | 80 - 100          | 20 - 25                     |
| Broccoli                                | perforat + neperforată | 2<br>1  | Preparare la abur  | 100               | 6 - 10                      |
| Conopidă                                | perforat + neperforată | 2<br>1  | Preparare la abur  | 100               | 5 - 8                       |
| Fasole                                  | perforat + neperforată | 2<br>1  | Preparare la abur  | 100               | 6 - 10                      |
| Mazăre                                  | perforat + neperforată | 2<br>1  | Preparare la abur  | 100               | 5 - 12                      |
| Morcovi                                 | perforat + neperforată | 2<br>1  | Preparare la abur  | 100               | 4 - 6                       |
| Amestec de legume                       | perforat + neperforată | 2<br>1  | Preparare la abur  | 100               | 6 - 10                      |
| Varză de Bruxelles                      | perforat + neperforată | 2<br>1  | Preparare la abur  | 100               | 5 - 10                      |

\* adăugați puțin lichid

## Preparate de verificare

Preparate de verificare în conformitate cu EN 60350-1.

Aceste tabele au fost redactate pentru institute de verificări, pentru a facilita verificarea și testarea diverselor aparate.

| Alimentul                        | Accesorii              | Nivelul | Modul de încălzire | Temperatura în °C | Timpul de preparare în min. |
|----------------------------------|------------------------|---------|--------------------|-------------------|-----------------------------|
| Broccoli (distribuirea aburilor) | perforat + neperforată | 2<br>1  | Preparare la abur  | 100               | 7 - 9                       |
| Broccoli (alimentare cu aburi)   | perforat + neperforată | 2<br>1  | Preparare la abur  | 100               | 7 - 9                       |
| Mazăre* (încărcarea maximă)      | perforat + neperforată | 2<br>1  | Preparare la abur  | 100               | 5 - 12                      |

\*\* Distribuți uniform în recipient 2,0 kg de mazăre.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

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

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001389371

000709