

SIEMENS

Aparat de gătit cu aburi

CD634GB.1

siemens-home.com/welcome

ro Instrucțiuni de utilizare

Register
your
product
online

Cuprins

	Folosire conform destinației	4
	Instrucțiuni de siguranță importante	4
	Cauzele avariilor	5
	Protecția mediului	6
	Economisirea energiei	6
	Evacuarea ecologică	6
	Familiarizarea cu aparatul	7
	Panoul de comandă	7
	Elementele de operare	7
	Display-ul	7
	Meniul preparare cu aburi	8
	Meniul modurilor de funcționare	8
	Informații suplimentare	8
	Funcțiile spațiului de coacere	8
	Accesorii	9
	Accesorii livrate împreună cu produsul	9
	Introducerea accesoriilor	9
	Accesorii speciale	10
	Înainte de prima utilizare	10
	Înainte de prima punere în funcțiune	10
	Prima punere în funcțiune	10
	Calibrarea aparatului și curățarea spațiului de coacere	11
	Curățarea accesoriilor	11
	Utilizarea aparatului	12
	Conectarea și deconectarea aparatului	12
	Pornirea sau întreruperea funcționării	12
	Umplerea rezervorului de apă	12
	Setarea modului de încălzire și a temperaturii	13
	După fiecare funcționare	13
	Funcții de timp	14
	Timer	14
	Durata de preparare	14
	Timpul final	15
	Preparate	15
	Alegerea și setarea preparatelor	15
	Indicații cu privire la preparate	15
	Tabel	16
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	17
	Activarea și dezactivarea	17
	Setări de bază	18
	Modificarea setărilor	18
	Lista setărilor	18
	Modificarea orei curente	18
	Curățarea	19
	Produse de curățare	19
	Decalcifiere	20
	Demontarea și montarea din/în balamale a ușii aparatului	21
	Montarea și demontarea geamurilor ușii	21
	Curățarea suporturilor	22
	Ce-i de făcut în caz de defecțiune?	23
	Tabel de defecțiuni	23
	Înlocuirea becului din spațiul de coacere	24
	Înlocuirea capacului din sticlă sau a garniturilor	24
	Înlocuirea garniturii de etanșare a ușii	25
	Serviciul pentru clienți	25
	Numărul E și numărul FD	25
	Tabele și recomandări	26
	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 găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii: www.siemens-home.com și la magazinul online: www.siemens-eshop.com

Folosire 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 unor deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul.

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

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

Acest aparat 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 mentale reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

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

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

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere.

→ "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.
- Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mânuși de bucătărie.
- În timpul funcționării pot ieși aburi fierbinți. Nu atingeți orificiile de ventilare. Țineți copiii la distanță.

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.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- La înlocuirea becului din spațiul de coacere, contactele fasungului becului se află sub tensiune. Înainte de înlocuire, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.

Cauzele avariilor

Atenție!

- Accesorii, folie, hârtie de copt sau veselă pe baza spațiului de coacere: nu așezați niciun fel de accesoriu pe baza spațiului de coacere. Nu tapetați baza spațiului de coacere cu folie, indiferent de ce tip, 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 sau pe un grătar.
- Dacă așezați folie de aluminiu în spațiul de coacere, aceasta nu are voie să intre în contact cu geamul ușii. Se pot forma decolorări permanente ale geamului ușii.
- Vesela: 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. → "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 pompa. Turnați exclusiv apă rece în rezervorul de apă.

- Soluție detartrantă: nu aduceți soluția detartrantă în contact cu panoul de comandă sau cu suprafețele sensibile. Suprafețele vor fi deteriorate. Dacă acest lucru se produce totuși, îndepărtați imediat soluția detartrantă 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.

Economisirea energiei

- Preîncălziți aparatul numai atunci când în rețetă sau în tabelele din instrucțiunile de utilizare este indicat astfel.
- Utilizați tăvi închise la culoare, vopsite în negru sau emailate. Acestea absorb căldura foarte bine.
- Deschideți ușa aparatului cât mai rar în timpul funcționării.
- Mai mute prăjituri se coc cel mai bine una după cealaltă. Spațiul de coacere este încă fierbinte. Astfel se reduce timpul de coacere pentru cea de-a doua prăjitură. Puteți introduce și 2 forme dreptunghiulare una lângă cealaltă în spațiul de coacere.
- În cazul unor timpi de preparare mai lungi, puteți să deconectați aparatul cu 10 minute înaintea expirării timpului de preparare și să utilizați căldura reziduală pentru finalizarea preparării.

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.

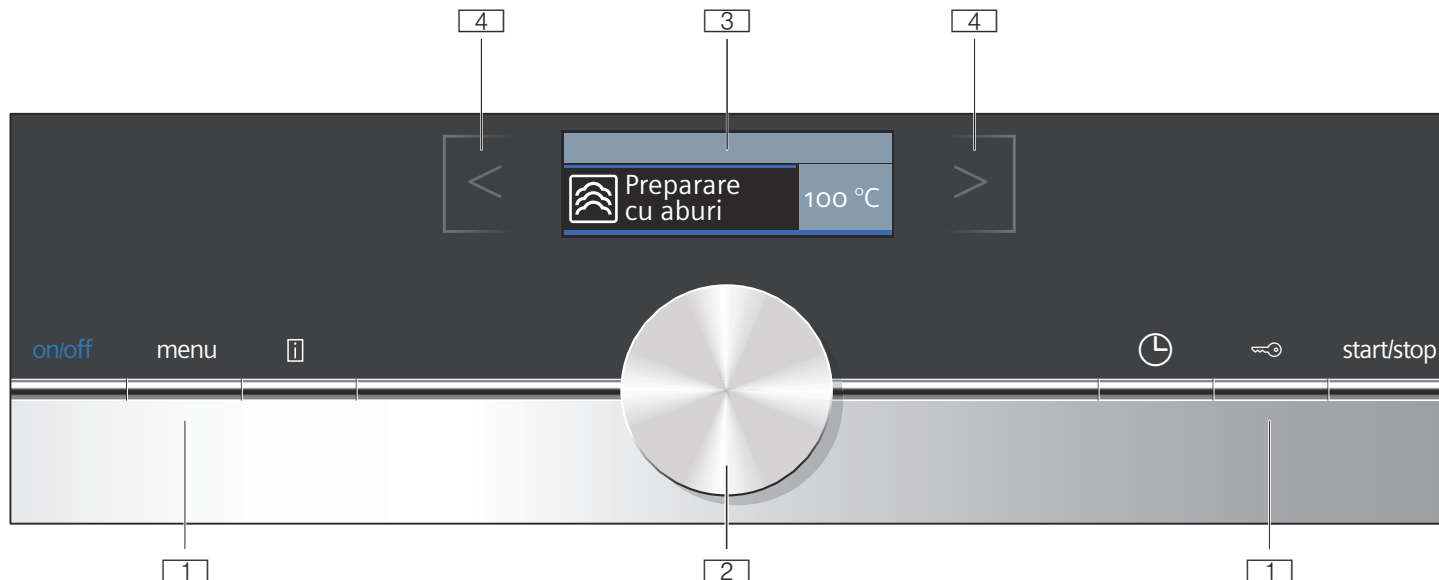


Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

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 selectorului rotativ au un punct de apăsare. Apăsați tasta pentru a o acționa.

2 Selectorul rotativ

Selectorul rotativ poate fi rotit către stânga sau către dreapta.

3 Display-ul


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

4 Câmpurile tactile

Sub câmpurile tactile, în stânga < și în dreapta > display-ului se găsesc senzori. Atingeți pe respectiva săgeată, pentru a selecta funcția.

Panoul de comandă

Prin intermediul panoului de comandă, cu ajutorul tastelor și al unui selector rotativ puteți seta diversele funcții ale aparatului dvs. Display-ul vă afișează setările curente.

	Siguranța pentru copii	Activarea și dezactivarea siguranței pentru copii
start/stop		Pornirea, oprirea sau anularea funcționării
Câmpurile tactile		
<	Câmpul din stânga display-ului	Navigare către stânga
>	Câmpul din dreapta display-ului	Navigare către dreapta

Selector rotativ

Cu selectorul rotativ modificați modurile de funcționare și valorile de setare care sunt afișate pe display.

La majoritatea listelor de selectare, ca de ex. la modurile de încălzire, după ultimul punct se începe din nou cu primul. La temperatură de ex., trebuie să rotiți din nou selectorul rotativ înapoi atunci când s-a atins temperatura minimă sau cea maximă.

Display-ul

Display-ul este structurat astfel încât puteți citi toate informațiile dintr-o privire.

Valoarea pe care o puteți seta în momentul respectiv este focalizată. Ea este reprezentată scrisă cu alb, iar fundalul este de culoare închisă.

Rândul de stare



Rândul de stare se află sus pe display. Acolo se afișează ora curentă, funcțiile de timp setate, textele cu instrucțiuni și alte informații.

Elementele de operare

Cu elementele de operare 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.

Tastele	Semnificație	
on/off (Conectare/ deconectare)		Conectarea și deconectarea aparatului
menu (Meniu)	Meniul	Deschiderea meniului modurilor de funcționare
	Informație	Solicitarea de afișare a indicațiilor
	Funcții de timp	Deschiderea meniului funcțiilor de timp

Controlul temperaturii





Barele grafice ale controlului temperaturii indică fazele de încălzire în spațiul de coacere.

Controlul încălzirii	Controlul încălzirii afișează creșterea temperaturii în spațiul de coacere. Când toate barele grafice sunt pline, este momentul optim pentru introducerea preparatului.
Indicatorul de căldură reziduală	Când aparatul este deconectat, sub rândul de stare apare o linie care indică respectiva căldură reziduală din spațiul de coacere. Afișajul se stinge când temperatura a scăzut la cca. 60°C.

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

Meniul preparare cu aburi

Aparatul dvs. dispune de diverse moduri de încălzire. După conectarea aparatului, ajungeți direct în meniul preparare cu aburi, în care găsiți modurile de încălzire.

Modul de încălzire cu aburi	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 Preparatele vor fi reîncălzite într-un mod delicat. Datorită aportului de aburi, preparatele nu se vor usca
 Dospirea aluatului	30-50 °C	Pentru aluat dospit Aluatul dospește vizibil mai repede decât la temperatura camerei. Suprafața aluatului nu se usucă
 * Decongelare	30-60 °C	Pentru legume și fructe 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.

Meniul modurilor de funcționare

Meniul este împărțit în diverse moduri de funcționare. Astfel puteți accesa rapid funcția dorită.

Modul de funcționare	Utilizare
Preparare cu aburi → "Utilizarea aparatului" la pagina 12	Setați modul de încălzire cu aburi potrivit și porniți.
Preparate	Preparați mâncărurile cu aburi.
Decalcifiere	Decalcificați sistemul de conducere a apei.
Setări → "Setări de bază" la pagina 18	Puteți adapta setările de bază ale aparatului dvs. conform propriilor obișnuințe.

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. Apăsăți în acest scop tasta . Indicația va fi afișată timp de câteva secunde.

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

Funcțiile spațiului de coacere

Unele funcții ușurează folosirea aparatului dvs. Astfel de ex., spațiul de coacere este luminat pe suprafața 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 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.

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 fanțele de ventilare. În caz contrar, cuptorul se supraîncălzește.

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

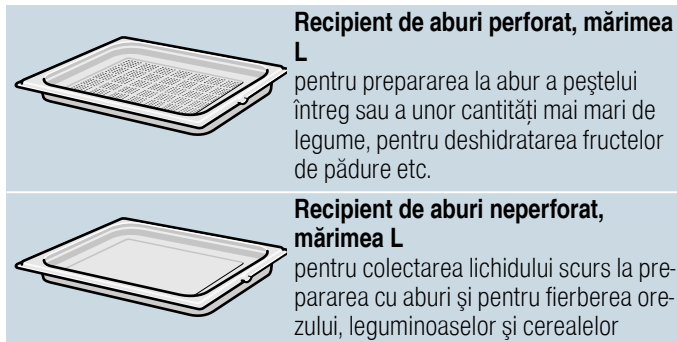
Indicație: Puteți modifica în setările de bază cât timp să continue funcționarea ventilatorului → "Setări de bază" la pagina 18

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:



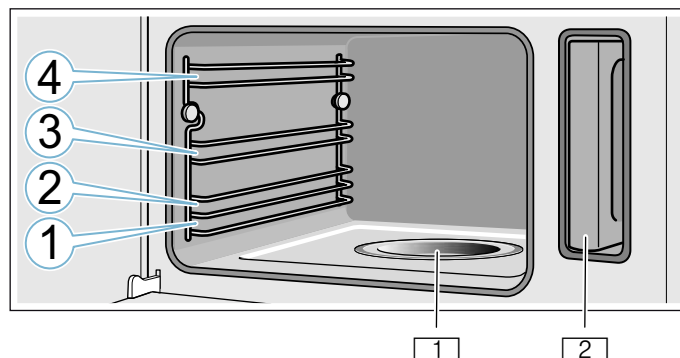
Utilizați numai accesorii originale. Ele sunt adecvate special pentru aparatul dvs.

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

Introducerea accesoriilor

Spațiul de coacere dispune de 4 niveluri. Nivelurile se numără de jos în sus.

În spațiul de coacere, partea superioară a nivelurilor pentru majoritatea aparatelor este marcată cu un simbol pentru grill.



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

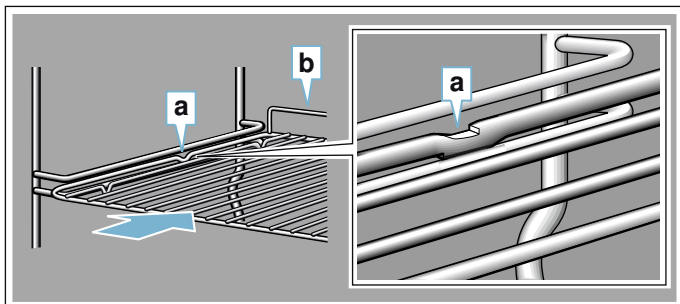
Atenție!

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

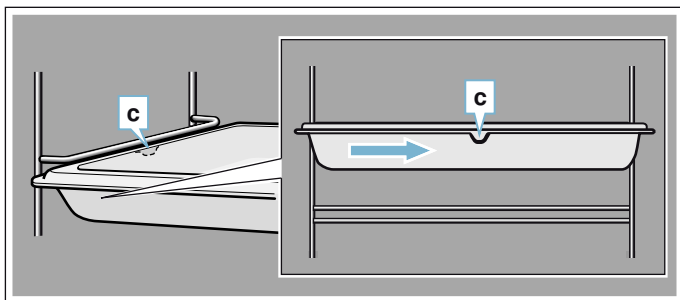
Funcția de blocare în poziție

Accesoriile pot fi trase în afară cam până la jumătate, până când se blochează în poziție. Funcția de blocare în poziție împiedică răsturnarea accesoriului la tragerea lui în afară. Accesoriul trebuie introdus corect în spațiul de coacere pentru ca protecția împotriva răsturnării să funcționeze.

La introducerea grătarului, aveți grijă ca ciocul de blocare **a** să fie îndreptat în jos și toarta de siguranță **b** a grătarului să fie îndreptată în spate și în sus.



La introducerea recipientelor de vaporizare, aveți grijă ca ciocul de blocare **c** să fie îndreptat în jos.



Accesorii speciale

Accesoriile 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. → "Serviciul pentru clienți" la pagina 25

Accesorii speciale
Recipient pentru preparare la aburi, perforat, mărimea S
Recipient pentru preparare la aburi, neperforat, mărimea S
Recipient pentru preparare la aburi, perforat, dimensiunea L
Recipient pentru preparare la aburi, neperforat, dimensiunea L
Grătar pentru aparatul de gătit cu aburi
Recipient din porțelan, neperforat, mărimea S
Recipient din porțelan, neperforat, mărimea L
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 cu privire la duritatea apei din rețea.

Pentru ca aparatul să vă poată notifica în mod fiabil cu privire la decalcifierea ce 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 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 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, pentru domeniul de duritate a apei puteți seta "dedurizat".
- În cazul în care folosiți apă minerală, setați domeniul de duritate a apei "4 foarte dură".
- În cazul în care folosiți apă minerală, aceasta trebuie să fie fără bioxid de carbon.

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

Prima punere în funcțiune

Indicații

- Puteți să modificați oricând aceste setări și să le readuceți la setările de bază. → "Setări de bază" la pagina 18
- După conectarea la curent sau după o pană de curent, pe display apar setările pentru prima punere în funcțiune.

Setarea limbii

1. Setări cu ajutorul selectorului rotativ limba dorită.
2. Atingeți săgeata >. Apare următoarea setare.

Setarea orei curente

1. Setări ora curentă cu ajutorul selectorului rotativ.
2. Atingeți săgeata >.

Setarea datei

1. Cu selectorul rotativ setați ziua curentă, luna și anul.
2. Atingeți câmpul >. Apare următoarea setare.

Setarea durtății apei

1. Rotiți selectorul rotativ spre dreapta, până când se afișează domeniul de durtă apei dvs.
2. Pentru confirmare atingeți săgeata >. Pe display se afișează indicația că prima punere în funcțiune este încheiată.

Calibrarea aparatului și curățarea spațiului de coacere

Înainte de a prepara pentru prima dată alimente cu aparatul, calibrați aparatul și curățați spațiul de coacere.

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. Setați modul de încălzire, temperatura și durata de preparare indicate și porniți funcționarea aparatului.

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.

Utilizarea 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 modurile 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.

Conectarea și deconectarea aparatului

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

Excepție: siguranța pentru copii și ceasul cu alarmă pot fi setate și când aparatul este deconectat.

Anumite afișări sau indicații de pe display, ca de ex. cu privire la căldura reziduală din spațiul de coacere, 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.

Conectarea aparatului

Conectarea aparatului se efectuează cu tasta on/off (Conectare/deconectare). on/off (Conectare/deconectare) de deasupra tastei va fi luminat albastru.

Pe display apare logo-ul Siemens și apoi un mod de încălzire și o temperatură.

Indicație: Puteți stabili în setările de bază care mod de încălzire să apară după conectare.

Deconectarea aparatului

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

Iluminatul de deasupra tastei se stinge.

În cazul în care este setată o funcție, aceasta va fi anulată.

Pe display va fi afișată ora curentă.

Indicație: În setările de bază puteți stabili dacă să se afișeze sau nu ora curentă atunci când aparatul este deconectat.

Pornirea sau întreruperea funcționării

Pentru a porni funcționarea sau pentru a întrerupe o funcționare în curs, apăsați tasta start/stop. După o întrerupere a funcționării, ventilatorul de răcire poate funcționa în continuare.

Pentru a șterge toate setările, apăsați tasta on/off (Conectare/deconectare).

Dacă în timpul funcționării deschideți ușa spațiului de coacere, funcționarea va fi întreruptă. Pentru continuarea funcționării, închideți ușa spațiului de coacere.

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!

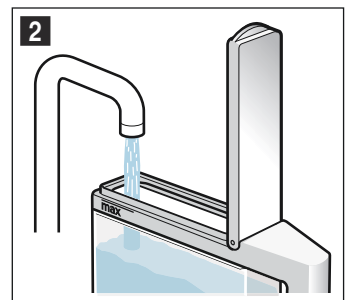
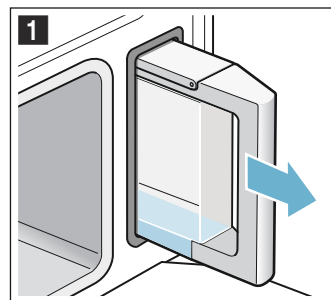
Deteriorarea aparatului prin utilizarea unor lichide neadecvate.

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

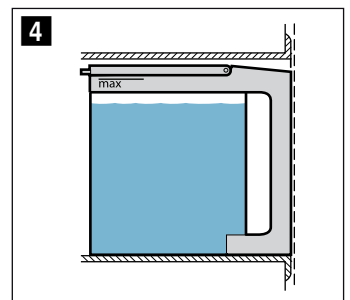
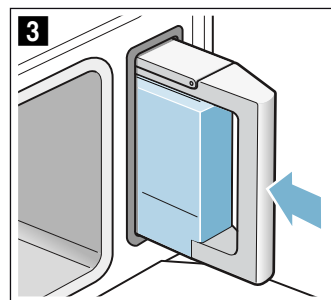
Utilizați exclusiv apă potabilă rece de la robinet, apă dedurizată sau apă minerală fără dioxid de carbon.

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.

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.

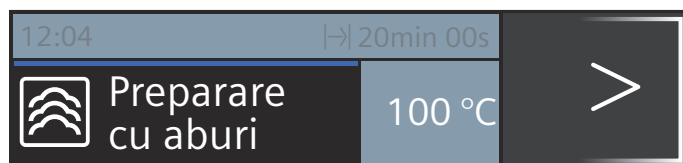
Setarea modului de încălzire și a temperaturii

După conectarea aparatului, apare modul de încălzire propus, cu temperatura. Puteți porni această setare imediat cu tasta start/stop.

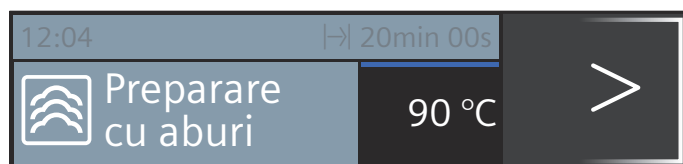
Pentru alte setări, modificați valorile ca în imaginile alăturate.

Exemplu: preparare cu aburi 15 minute la 90°C

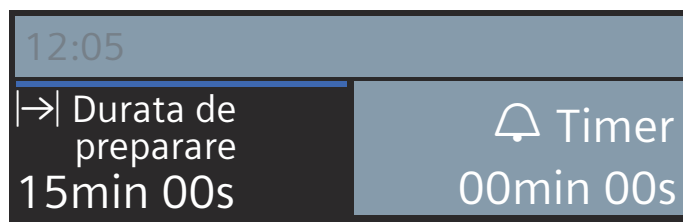
1. Cu selectorul rotativ modificați modul de încălzire.



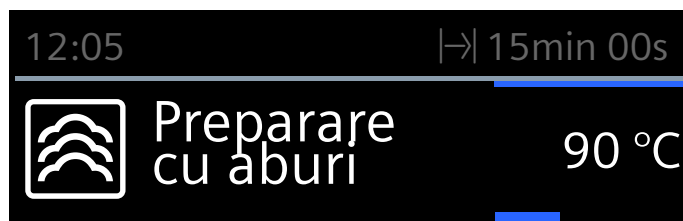
2. Cu săgeata > treceți la temperatură.
3. Modificați temperatura cu ajutorul selectorului rotativ.



4. Cu tasta ⊖ treceți la durata de preparare.
5. Cu selectorul rotativ modificați durata de preparare.



6. Apăsați tasta start/stop.



Pe display se afișează modul de încălzire setat, temperatura și durata de preparare.

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
 Ceas cu alarmă	Ceasul cu alarmă funcționează ca un ceas pentru fiert ouă. După expirarea timpului setat se emite un semnal sonor.
 Durata de preparare	După expirarea unei durate de preparare reglate se emite un semnal sonor. Aparatul se deconectează automat.
 Final	Reglați o durată de preparare și un timp final. Aparatul se conectează automat astfel încât funcționarea să se încheie la ora dorită.

Indicații


- Duratele de preparare de până la o oră pot fi reglate cu precizie de minute. Duratele de preparare mai mari de o oră pot fi reglate în pași de 5 minute.
- Puteți regla maxim 23 de ore și 59 de minute.
- După expirarea fiecărei funcții de timp, se emite un semnal sonor.
- Cu tasta  puteți solicita pe parcurs informații care vor fi afișate scurt pe display.

Timer



Puteți seta oricând timerul, chiar și atunci când aparatul este deconectat. El funcționează în paralel cu alte setări de timp și are un semnal propriu. Astfel puteți deosebi dacă sună timerul sau dacă a expirat o durată de preparare. Puteți seta maxim 24 de ore.

1. Apăsați tasta . Se deschide câmpul pentru timer.
2. Cu selectorul rotativ setați timpul pentru timer. După câteva secunde, timerul pornește. Simbolul  pentru timer și decrementarea timpului vor fi afișate în stânga, în rândul de stare.



După expirarea timpului

Se emite un semnal sonor. Pe display apare "Timpul de alarmă scurs". Cu tasta  puteți anula semnalul sonor mai repede.

Anularea timpului pentru ceasul cu alarmă

Cu tasta  deschideți meniul funcțiilor de timp și readuceți timpul la zero. Închideți meniul cu tasta .

Modificarea timpului pentru ceasul cu alarmă

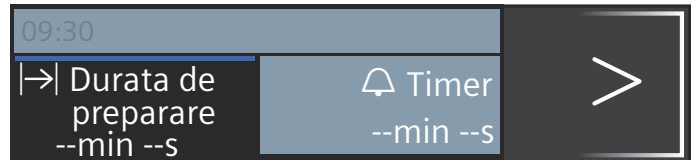
Cu tasta  deschideți meniul pentru funcțiile de timp și în următoarele secunde modificați timpul pentru ceasul cu alarmă. Porniți ceasul cu alarmă cu tasta .

Durata de preparare

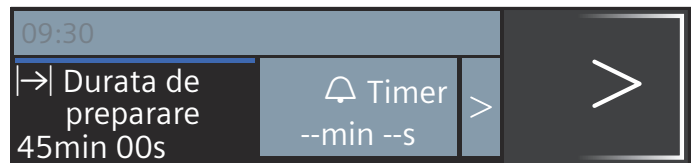
Dacă reglați o durată (un timp de preparare) pentru un fel de mâncare, funcționarea va fi terminată automat după scurgerea acestui timp. Cuptorul nu se mai încălzește.


Condiție necesară: sunt setate un mod de încălzire și o temperatură.

1. Apăsați tasta . Se deschide meniul funcțiilor de timp.




2. Cu selectorul rotativ reglați durata de preparare.





3. Porniți cu tasta start/stop. Derularea duratei de preparare  este afișată vizibil în rândul de stare.


Durata de preparare a expirat

Se emite un semnal sonor. Cuptorul nu se mai încălzește. Cu tasta  puteți anula semnalul sonor mai repede.

Anularea duratei de preparare

Cu tasta  deschideți meniul funcțiilor de timp și readuceți durata de preparare la zero. Funcționarea va fi terminată. Închideți meniul cu tasta .

Modificarea duratei de preparare

Cu tasta  deschideți meniul funcțiilor de timp. Modificați durata de preparare cu ajutorul selectorului rotativ.

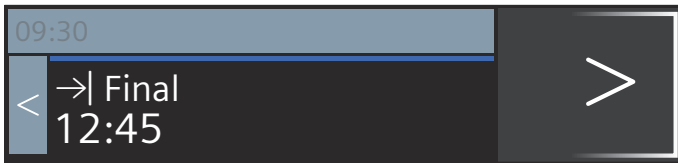
Timpul final

În cazul în care decalați timpul final, vă rugăm să țineți cont de faptul că alimentele ușor alterabile nu trebuie să stea un timp prea îndelungat în spațiul de coacere.

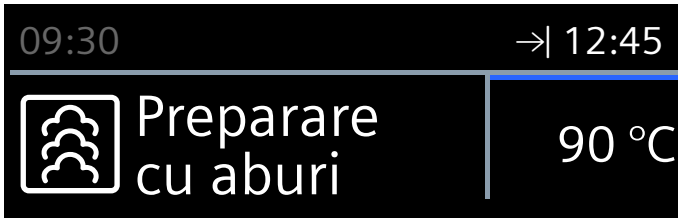
Condiție necesară: regimul de funcționare setat nu a fost pornit. Este reglată o durată de preparare. Meniul funcțiilor de timp ⊖ este deschis.

Exemplul din imagine: introduceți alimentul în spațiul de coacere la ora 9.30. Durează 45 de minute și este gata la ora 10.15. Dar dvs. doriți ca preparatul să fie gata la ora 12.45.

1. Atingeți săgeata > pentru a ajunge mai departe la "→ Final".
2. Setati timpul final cu selectorul rotativ.



3. Confirmați cu tasta start/stop.



Cuptorul este în faza de așteptare. În rândul de stare apare simbolul → și ora la care se termină funcționarea. Funcționarea va începe la momentul potrivit. Derularea duratei de preparare este afișată vizibil în rândul de stare.

Durata de preparare a expirat

Se emite un semnal sonor. Cuptorul nu se mai încălzește. Cu tasta ⊖ puteți anula semnalul sonor mai repede.

Corectarea sau anularea timpului final

După pornire nu mai puteți corecta timpul final. Pentru a șterge toate setările, apăsați tasta on/off (Conectare/deconectare).

Preparate

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

Alegerea și setarea preparatelor

1. Apăsați tasta Meniu.
2. Selectați "Preparate" cu ajutorul selectorului rotativ.
3. Atingeți săgeata >.
4. Selectați preparatul dorit cu ajutorul selectorului rotativ.
5. Atingeți săgeata >.
6. Setati greutatea cu ajutorul selectorului rotativ.
7. Atingeți săgeata >.
 - Indicație:** Veți primi informații referitoare la nivel, veselă etc.
8. Porniți cu tasta start/stop.

Veți fi ghidați complet prin procesul de setare pentru alimentul ales. Atingeți întotdeauna săgeata >.

Indicație: Aparatul vă atenționează dacă spațiul de coacere este încă prea fierbinte pentru preparatul ales.

Setarea s-a încheiat

Se emite un semnal sonor. Cuptorul nu mai încălzește. Cu tasta ⊖ puteți anula semnalul sonor mai repede.

Dacă nu sunteți mulțumiți de rezultatul preparării, mai puteți prelungi încă o dată timpul de preparare. Atingeți câmpul "Preparare ulterioară". Se propune o durată de preparare, pe care o puteți modifica.

În cazul în care sunteți mulțumiți de rezultatul preparării, atingeți "Terminare". Pe display apare "Poftă bună".

Anularea setării

Apăsați tasta on/off (Conectare/deconectare). Toate setările sunt șterse. Puteți efectua noi setări.

Decalarea timpului final

La unele preparate puteți decala timpul final. Puteți vedea cum decalați timpul final în funcțiile de timp. → "Funcții de timp" la pagina 14

Atunci când ați setat un timp final, displayul comută în timpul de așteptare. În rândul de stare se afișează ora la care încetează funcționarea. Nu se pot efectua niciun fel de modificări ale setărilor. Vă rugăm să acordați atenție faptului că alimentele ușor alterabile nu trebuie să stea un timp prea îndelungat în spațiul de coacere.

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. Procedeu 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	3 1
Prepararea la abur a buchețelor de broccoli*	buchețele egale ca mărime	recipient de aburi perforat + neperforat	3 1
Prepararea la abur a fasolei verzi*	-	recipient de aburi perforat + neperforat	3 1
Prepararea la abur a carotelor felii*	felii de cca. 3 mm grosime	recipient de aburi perforat + neperforat	3 1
Prepararea la abur a legumelor asortate congelate	-	recipient de aburi perforat + neperforat	3 1
Cartofi fierți în coajă*	mărime medie, Ø 4 - 5 cm	recipient de aburi perforat + neperforat	3 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

* Pentru acest preparat puteți seta un timp final

Preparatul	Observații	Accesorii	Nivelul
Prepararea la abur a pieptului de pui proaspăt	Greutate totală 0,2 - 1,5 kg	recipient de aburi perforat + neperforat	3 1
Prepararea la abur a fileului de pește proaspăt	grosime max. 2,5 cm	recipient de aburi perforat + neperforat	3 1
Prepararea la abur a peștelui întreg	0,3 - 2 kg	recipient de aburi perforat + neperforat	3 1
laurt 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	3 1
Ouă fierte tari*	Ouă mărimea M, max. 1,8 kg	recipient de aburi perforat + neperforat	3 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.

Activarea și dezactivarea

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

Apăsați de fiecare dată timp de cca. 4 secunde pe tasta . Pe display apare o indicație pentru confirmare și în rândul de stare apare simbolul .

Indicație: Deși siguranța pentru copii este activată, puteți deconecta cuptorul cu tasta on/off (Conectare/deconectare).

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

1. Apăsați tasta on/off (Conectare/deconectare).
2. Apăsați tasta menu (Meniu).
Se deschide meniul modurilor de funcționare.
3. Cu selectorul rotativ selectați "Setări".
4. Atingeți săgeata >.
5. Modificați valorile cu ajutorul selectorului rotativ.
6. Treceți întotdeauna cu săgeata > în următoarele setări și modificați-le dacă este necesar.
7. Pentru memorare, apăsați tasta menu (Meniu).
Pe display apare anulare sau memorare.

Lista setărilor

În listă găsiți toate setările de bază și posibilitățile de modificare a acestora. În funcție de echiparea aparatului dvs., pe display vor fi afișate doar acele setări care corespund aparatului dvs.

Puteți modifica următoarele setări:

Setarea	Opțiuni
Selectarea limbii	Sunt disponibile și alte limbi
Ora curentă	Setarea orei curente
Data	Setarea datei curente
Duritatea apei	0 (dedurizată) 1 (duritate scăzută) 2 (duritate medie) 3 (dură) 4 (foarte dură)
Durata semnalului sonor	Scurtă (30 s) Medie (1 m) Lungă (5 m)
Sunetul pentru taste	Deconectat (rămâne sunetul la conectarea și deconectarea cu on/off (Conectare/deconectare)) Conectat
Luminozitatea display-ului	Reglabilă în 5 trepte
Afișajul ceasului	Digital Oprit
Iluminatul	Aprins în timpul funcționării Stins în timpul funcționării
Funcționarea după conectare	Preparare la abur Meniul principal Preparate
Reducerea luminozității noaptea	Deconectată Conectată (display-ul va fi mai întunecat între orele 22:00 și 5:59)

Logo-ul mărcii	Afișare
	Fără afișare
Timp de funcționare ulterioară a ventilatorului	Recomandat
	Minim
Setări din fabrică	Resetare
	Fără resetare

Indicație: Modificările setărilor pentru limbă, sunetul tastelor și pentru luminozitatea display-ului sunt active imediat. Toate celelalte setări devin active numai după salvare.

Modificarea orei curente

Ora curentă o modificați în setările de bază.

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

1. Apăsați tasta on/off (Conectare/deconectare).
2. Apăsați tasta menu (Meniu).
3. Cu selectorul rotativ selectați "Setări".
4. Atingeți săgeata > pentru a ajunge la "Ora curentă".
5. Modificați ora curentă cu ajutorul selectorului rotativ.
6. Apăsați tasta menu (Meniu).
Pe display apare salvare sau anulare.

Pană de curent

După o pană de curent mai lungă, pe display apar setările pentru prima punere în funcțiune.

Setați din nou limba, ora curentă și data.

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.

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.

Produse de curățare

Exteriorul aparatului (cu front din aluminiu)	Soluție de detergent de vase - se șterge până la uscare cu un șervet moale. Frontul din aluminiu se șterge pe direcție orizontală și fără apăsare, cu produse delicate pentru curățat geamuri - cu o lavetă moale pentru geamuri sau cu o lavetă din microfibră, care nu lasă scame.
Exteriorul aparatului (cu front din inox)	Soluție de detergent de vase - se șterge până la uscare cu un șervet moale. Întotdeauna trebuie îndepărtate imediat petele de calcar, grăsime, amidon și albuș. Puteți obține agenți speciali de curățare a oțelului inoxidabil de la unitățile de service abilitate sau din comerțul de specialitate.
Interiorul spațiului de coacere cu recipient de vaporizare	Soluție fierbinte de detergent de vase sau apă cu oțet – utilizați buretele atașat sau o perie moale. Atenție! Spațiul de coacere ar putea rugini Nu utilizați bureți din sârmă de oțel sau bureți abrazivi.
Rezervorul de apă	Soluție de detergent de vase – Nu curățați în mașina de spălat vase!
Locașul rezervorului	Frecăți până la uscare după fiecare funcționare
Garnitura din capacul rezervorului de apă	Uscați bine după fiecare funcționare
Suporturile pentru tăvi	vezi capitolul: Curățarea suporturilor pentru tăvi
Geamurile ușilor	vezi capitolul: Curățarea geamurilor ușii Atenție! Deteriorări ale suprafețelor După curățarea cu detergent pentru geamuri, ștergeți geamurile până la uscarea completă. În caz contrar, pot apărea pete care nu mai pot fi îndepărtate.
Garnitura de etanșare a ușii	Soluție fierbinte de detergent
Accesorii	Înmuiăți-le în soluție fierbinte de detergent. Curățați cu o perie sau cu un burete sau în mașina de spălat vase. În cazul decolorărilor din cauza alimentelor cu conținut de amidon (deex. orez), curățați cu apă cu oțet.

Burete de curățare

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

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

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 (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. Apăsăți tasta on/off (conectare/deconectare).
6. Apăsăți pe tasta Meniu.
7. Rotiți selectorul rotativ până când apare „Decalcifiere”.
8. Cu tasta start/stop porniți decalcifierea. În rândul care indică starea curentă, decrementarea duratei rămase este afișată vizibil. Atunci când durata rămasă a expirat, 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 temeinic, umpleți-l cu apă și introduceți-l la loc.
3. Închideți ușa aparatului.
4. Apăsăți tasta start/stop.
Aparatul clătește. După circa 20 de secunde, primul ciclu de clătire este terminat.
5. Deschideți ușa aparatului.
6. Spălați bine buretele cu apă.
7. Preluăți 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. Apăsăți tasta start/stop.
Aparatul clătește. După circa 20 de secunde, al doilea ciclu de clătire este terminat.
4. Preluăți cu buretele restul de apă din recipientul de vaporizare.
5. Ștergeți spațiul de coacere cu buretele și apoi uscați cu un șervet moale.
6. Deconectați 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.

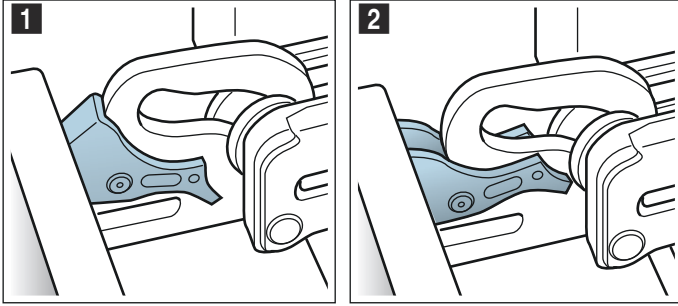
Demontarea și montarea din/în balamale a ușii aparatului

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.



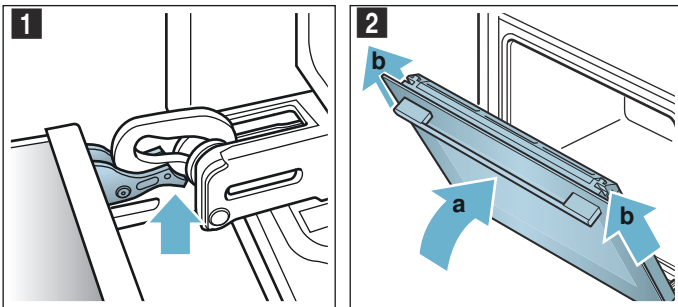
⚠️ Avertizare

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 din balamale a ușii aparatului

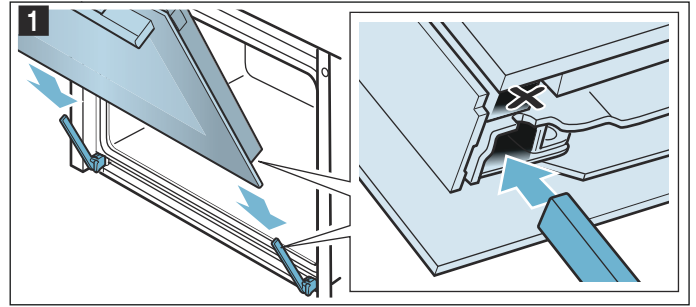
- Deschideți complet ușa aparatului și apăsați spre dreapta aparatului.
- Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (figura 1).
- Închideți ușa aparatului până la opritor **a**. Prindeți cu ambele mâini din stânga și din dreapta **b** și scoateți ușa trăgând în sus (figura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



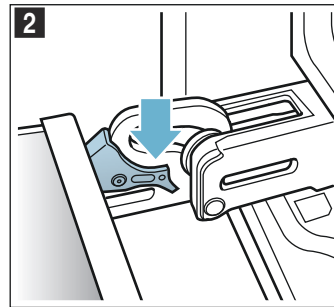
Montarea ușii aparatului în balamale

Montați din nou ușa aparatului, procedând în ordine inversă.

- La montarea ușii aparatului, aveți grijă ca ambele balamale să fie introduse drept în deschizătură (figura 1). Așezați ambele balamale în partea de jos pe geamul exterior și utilizați-l ca ghidaj. Aveți grijă ca balamalele să fie introduse în deschizătura corectă. Introducerea trebuie să se producă ușor și fără nicio rezistență. În cazul în care simțiți rezistență, verificați dacă balamalele sunt introduse în deschizătura corectă.



- Deschideți complet ușa aparatului. Închideți la loc prin rabatare ambele pârghii de blocare (figura 2).



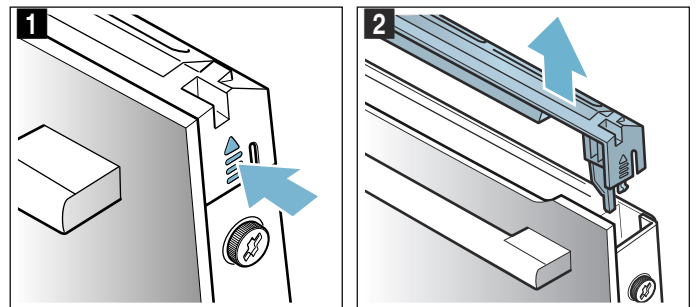
- Închideți ușa spațiului de coacere.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

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

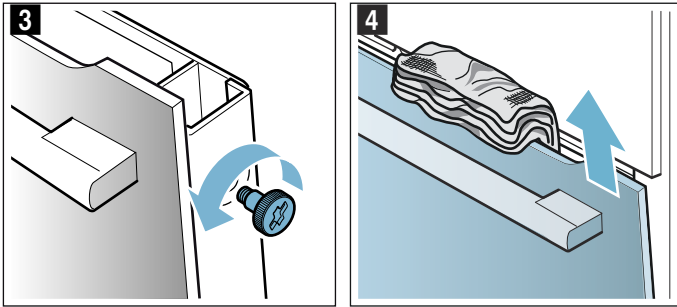
Demontarea de pe aparat

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



- 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.



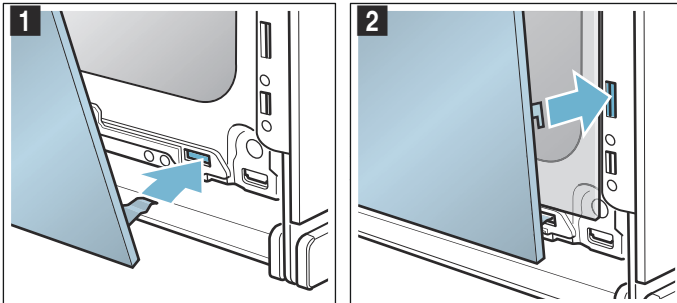
Curățați geamurile cu un produs de curățat sticla și cu o lavetă moale.

⚠️ Avertizare
Pericol de vătămare!

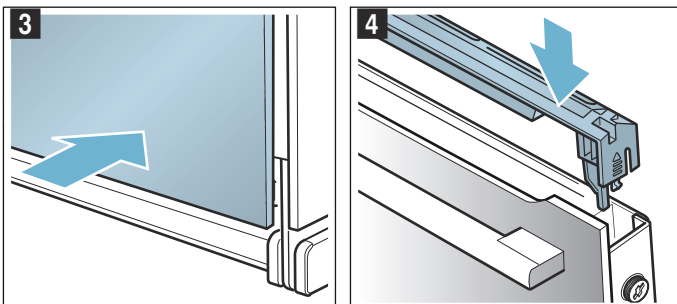
- Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna. Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

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.

Curățarea suporturilor

Suporturile pentru tăvi pot fi scoase pentru a fi curățate.

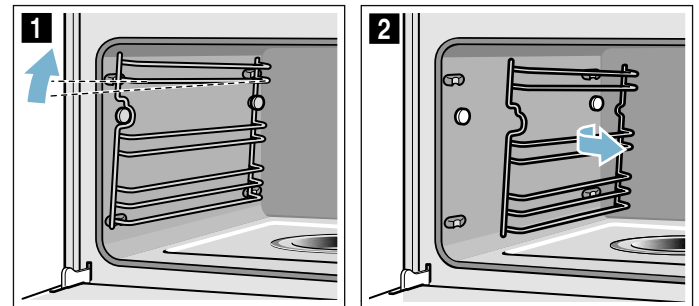
⚠️ Avertizare – Pericol de ardere la atingerea părților fierbinți ale spațiului de coacere!

Așteptați până când spațiul de coacere s-a răcit.

Scoaterea suporturilor pentru tăvi

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

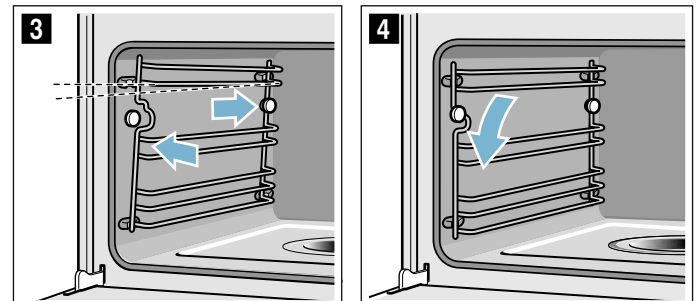
1. Apăsați cu atenție suportul în sus în partea din față până ce se deblochează și desprindeți-l în lateral din elementul de suspendare (imaginea 1).
2. Deblocați suportul din elementul de suspendare și scoateți-l (imaginea 2).



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

Montarea suporturilor pentru tăvi

1. Orientați suportul cu părțile ieșite în sus.
2. Agățați suportul în partea din spate și împingeți-l în spate până ce se blochează (imaginea 3).
3. Agățați suportul în partea din față în elementul de suspendare și apăsați-l în jos până se blochează și este montat din nou orizontal în aparat (imaginea 4).



Fiecare suport pentru tăvi se potrivește numai pe o singură parte.

Ce-i de făcut în caz de defecțiune?

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.




Tabel de defecțiuni

La mesajele de eroare care conțin litera E, de ex. E0111, deconectați și conectați aparatul. În cazul în

Avertizare – Pericol de electrocutare!

Reparațiile neautorizate 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 ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.

care mesajul apare din nou, chemați unitatea de service abilitată.

Defecțiune	Cauza posibilă	Recomandări/remediere
Aparatul nu funcționează	Siguranță defectă	Verificați la panoul de siguranțe dacă siguranța corespunzătoare aparatului este funcțională
	Pană de curent	Verificați dacă celelalte aparate din bucătărie funcționează
Aparatul conectat nu poate fi operat, pe display este afișat simbolul 	Siguranța pentru copii este activată	Apăsați tasta  , până se stinge simbolul 
Spațiul de coacere nu se încălzește și pe display este afișat "Modul Demo conectat"	Aparatul se află în modul Demo	Deconectați siguranța din tabloul siguranțelor și reconectați-o după cca. 10 secunde. Conectați aparatul și în setări selectați "Modul Demo deconectat".
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 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 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 Sistemul de recunoaștere nu funcționează	Împingeți complet rezervorul, până când auziți cum se blochează Chemati unitatea 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. Senzorii 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 service abilitată
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 → "Setări de bază" la pagina 18 → "Înainte de prima utilizare" la pagina 10 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 timpuri de preparare prea scurți, aparatul nu se poate calibra automat	Resetați aparatul la setarea din fabrică și repetați calibrarea
În timpul preparării, iese abur prin fanțele de aerisire	Proces normal	Nu este posibil

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!

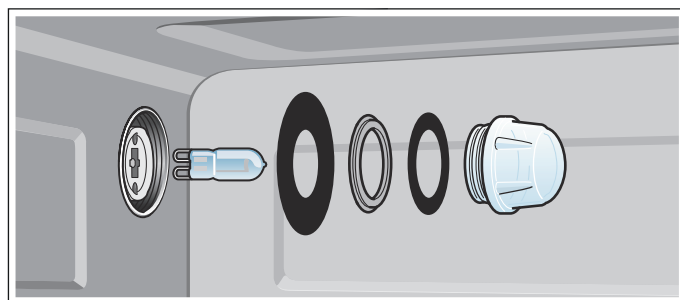
Aparatul se încălzește puternic. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere sau elementele de încălzire. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.

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.

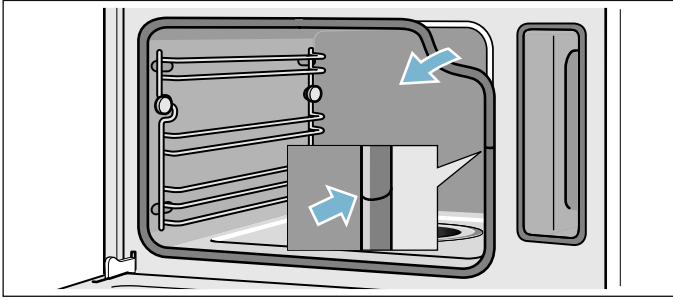
Înlocuirea capacului din sticlă sau a garniturilor

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.



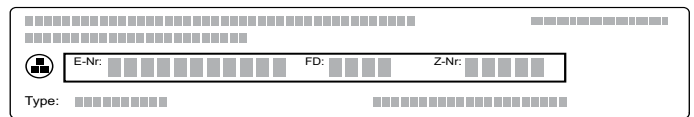
Serviciul pentru clienți

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 vă putea oferi asistență calificată. Plăcuța de fabricație cu numerele se află în dreapta atunci când deschideți ușa aparatului.

Dacă aparatul dumneavoastră cu abur este conectat, veți găsi plăcuța de fabricație în dreapta, în spatele panoului de control.



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

Nr. E

Nr. FD

Unitățile service abilitate

Țineți cont de faptul că deplasarea personalului unității service în cazul unei operări eronate implică costuri și în perioada de garanție.

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

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 dvs.

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).

Timul 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	Timul 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 + grătar 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-cății	Accesorii	Modul de în-călzire	Temperatu-ra în °C	Timpul de preparare în min.
Gulie	felii	perforat + neperforat	Preparare la abur	100	20 - 25
Praz	felii	perforat + neperforat	Preparare la abur	100	6 - 9
Porumb	întreg	perforat + neperforat	Preparare la abur	100	25 - 35
Sfeclă Mangold*	răzuită	perforat + neperforat	Preparare la abur	100	8 - 10
Sparanghel, verde*	întreg	perforat + neperforat	Preparare la abur	100	7 - 12
Sparanghel, alb*	întreg	perforat + neperforat	Preparare la abur	100	10 - 15
Spanac*	-	perforat + neperforat	Preparare la abur	100	2 - 3
Broccoli Romanesco	buchețele	perforat + neperforat	Preparare la abur	100	8 - 10
Varză de Bruxelles	buchețele	perforat + neperforat	Preparare la abur	100	20 - 30
Sfeclă roșie	întreagă	perforat + neperforat	Preparare la abur	100	40 - 50
Varză roșie/varză vânătă	răzuită	perforat + neperforat	Preparare la abur	100	30 - 35
Varză albă/varză	răzuită	perforat + neperforat	Preparare la abur	100	25 - 35
Dovlecei	felii	perforat + neperforat	Preparare la abur	100	3 - 4
Mazăre păstăi	-	perforat + neperforat	Preparare la 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-călzire	Temperatu-ra în °C	Timpul de preparare în min.
Cartofi fierți în coajă (mărime medie)	-	perforat + neperforat	3 1	Preparare la abur	100	35 - 45
Cartofi fierți (în sferturi)	-	perforat + neperforat	3 1	Preparare la abur	100	20 - 25
Orez nedecorticat	1:1,5	neperforat	-	Preparare la abur	100	35 - 45
Orez cu bob lung	1:1,5	neperforat	-	Preparare la abur	100	20 - 30
Orez Basmati	1:1,5	neperforat	-	Preparare la abur	100	20 - 30
Orez prefiert	1:1,5	neperforat	-	Preparare la abur	100	15 - 20
Rizoto	1:2	neperforat	-	Preparare la 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	3 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 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	3 1	Preparare la abur	80 - 90	12 - 18
Cârnați albi	perforat + neperforat	3 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	3 1	Preparare la abur	80 - 90	15 - 25
File de doradă	fiecare de 0,15 kg	perforat + neperforat	3 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	3 1	Preparare la abur	80 - 90	12 - 15
File de cod	fiecare de 0,15 kg	perforat + neperforat	3 1	Preparare la abur	80 - 90	10 - 14
File de somon	fiecare de 0,15 kg	perforat + neperforat	3 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	3 1	Preparare la abur	80 - 90	10 - 20
Rulouri de limbi de mare, umplute		perforat + neperforat	3 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	3 1	Preparare la abur	90 - 95	7 - 10
Ouă fierte tari (mărimea M, max. 1,8 kg)	perforat + neperforat	3 1	Preparare la abur	100	10 - 12
Ouă fierte moi (mărimea M, max. 1 kg)	perforat + neperforat	3 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	3	Regenerare	100	12 - 15
Paste, cartofi, orez	recipient de aburi neperforat	3	Regenerare	100	5 - 25

Decongelare

Funcția cu abur Decongelare este destinată decongelării fructelor și legumelor congelate. Păsările, carnea și peștele se decongelează cel mai bine în frigider. Pentru decongelare, scoateți alimentul congelat din ambalaj. Așezați fructele și legumele congelate în recipientul perforat pentru preparare la abur și introduceți recipientul neperforat dedesubt. Astfel, alimentul nu rămâne în apa formată în urma decongelării și 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 sau un vas pe grătar.

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. Setați 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	3 1	50 - 55	15 - 20
Legume	0,5 kg	perforat + neperforată	3 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 grătar sau să așezați grătarul cu atenție pe baza spațiului de

coacere.

Atenție: nu zgâriați baza spațiului de coacere!

Așezați castronul cu aluat pe grătar. Nu acoperiți aluatul.

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

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	3 1	Preparare la abur	100	30 - 45
Coacăze	perforat + neperforat	3 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	3 1	Preparare la abur	80 - 100	20 - 25
File de somon	perforat + neperforată	3 1	Preparare la abur	80 - 100	20 - 25
Broccoli	perforat + neperforată	3 1	Preparare la abur	100	6 - 10
Conopidă	perforat + neperforată	3 1	Preparare la abur	100	5 - 8
Fasole	perforat + neperforată	3 1	Preparare la abur	100	6 - 10
Mazăre	perforat + neperforată	3 1	Preparare la abur	100	5 - 12
Morcovi	perforat + neperforată	3 1	Preparare la abur	100	4 - 6
Amestec de legume	perforat + neperforată	3 1	Preparare la abur	100	6 - 10
Varză de Bruxelles	perforat + neperforată	3 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	3 1	Preparare la abur	100	7 - 9
Broccoli (alimentare cu aburi)	perforat + neperforată	3 1	Preparare la abur	100	7 - 9
Mazăre* (încărcarea maximă)	perforat + neperforată	3 1	Preparare la abur	100	5 - 12

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



Horizontal lines for writing.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. There are 28 lines in total, providing a template for handwriting practice.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Produs de BSH Hausgeräte GmbH sub licență Siemens AG



9001001202
960707