

SIEMENS

Aby gotowanie sprawiało tyle samo radości co jedzenie...

...należy przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. Wówczas będą mogli Państwo wykorzystać wszystkie możliwości techniczne parowara.

Zapoznają się Państwo z ważnymi informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa i poznają poszczególne części urządzenia. Pokażemy krok po kroku sposób obsługi, który jest bardzo prosty.

W tabelach znajdują się ustawienia i wysokości wsunięcia dla wielu znanych potraw. Wszystkie te ustawienia zostały przetestowane w naszym studiu gotowania.

W przypadku drobnych zakłóceń, tutaj znajdą Państwo sposób na ich samodzielne usunięcie.

Szczegółowy spis treści pomoże Państwu szybko odnaleźć szukane informacje.

Życzymy smacznego.

Instrukcja obsługi

HB26D552.

pl

9000 350 155

Spis treści

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	5
Przyczyny uszkodzeń	6
Nowe urządzenie	8
Pulpit obsługi	8
Tryby pracy	9
Komora gotowania i wyposażenie	10
Zbiornik na wodę	12
Automatyczna kalibracja	13
Przed pierwszym użyciem	14
Pierwsze ustawienia	14
Ustawianie zakresu twardości wody	15
Czyszczenie	16
Obsługa urządzenia	17
Włączanie urządzenia	17
Wyłączanie urządzenia	18
Po każdym użyciu	19
Proponowane ustawienia	19
Funkcje zegara	21
Nastawianie minutnika	21
Ustawianie czasu trwania	22
Przesunięcie czasu zakończenia	23
Ustawianie godziny	25
Programy automatyczne	26
Ustawianie programu	26
Wskazówki dotyczące programów	28
Tabele programów	28

Spis treści

Pamięć	36
Zapisywanie ustawień w pamięci	36
Włączanie pamięci	36
Zabezpieczenie przed dziećmi	37
Ustawienia podstawowe	38
Konserwacja i czyszczenie	40
Środki czyszczące	41
Funkcja pomocy w czyszczeniu	42
Odkamienianie	44
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek urządzenia .	46
Czyszczenie przewodnic	47
Czyszczenie szyb w drzwiczkach	48
Usterka, co robić?	49
Wymiana żarówki w komorze piekarnika	52
Wymiana uszczelki drzwiczek	53
Serwis	54
Numer E i numer FD	54
Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska	55
Oszczędność energii	55
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	55
Tabele i porady	56
Warzywa	57
Dodatki i warzywa strączkowe	59
Mięso, drób, ryby	60
Dodatki do zup	62

Spis treści

Desery, owoce prażone	63
Odgrzewanie potraw	64
Rozmrażanie	65
Wyrastanie ciasta	66
Odsączanie soku	67
Wekowanie	67
Produkty mrożone	68

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw.

Dorośli i dzieci nie mogą obsługiwać urządzenia bez nadzoru,

- jeśli nie pozwala im na to niesprawność fizyczna lub psychiczna
- lub jeśli ich wiedza i doświadczenie są niewystarczające, aby prawidłowo i bezpiecznie użytkować urządzenie.

Nigdy nie zezwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Gorąca komora gotowania

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie dotykać gorących powierzchni urządzeń kuchennych ani gorących powierzchni w komorze gotowania. Ostrożnie otwierać drzwiczki komory gotowania. Uchodzi przez nie gorąca para. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Zagrożenie pożarem!

Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania.

Niebezpieczeństwo zwarcia!

Nie dopuścić do przycięcia kabla przyłączeniowego w gorących drzwiczkach urządzenia. Może dojść do stopienia izolacji przewodu.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Opary alkoholowe mogą zapalić się w komorze gotowania. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych alkoholi oraz ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.

Gorące wyposażenie

Niebezpieczeństwo poparzenia!
Do wyjmowania gorącego wyposażenia z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

Gorąca woda

Niebezpieczeństwo poparzenia!
Czyszczenia nie wolno przeprowadzać tuż po wyłączeniu urządzenia. Woda w misie parownika może być jeszcze gorąca. Należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.

Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy są niebezpieczne. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonych pracowników serwisu.

Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej lub wyciągnąć wtyczkę z gniazda. Skontaktować się z serwisem.

Przyczyny uszkodzeń

Nic nie stawiać na dno komory gotowania

Bezpośrednio na dnie komory gotowania nie wolno niczego ustawiać. Nie wolno wykładać go folią aluminiową. Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić urządzenie.

Na dnie komory gotowania i w misie parownika nic się nie może znajdować. Naczynia należy zawsze stawiać na ruszcie lub w perforowanych pojemnikach do gotowania.

Folia aluminiowa

Folia aluminiowa w komorze piekarnika nie może dotykać szyby w drzwiczkach. Może to spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.

Naczynia

Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

Nie należy stosować naczyń ze śladami rdzy. Nawet najmniejsze ślady rdzy mogą prowadzić do korozji w komorze gotowania.

Gotowanie na parze w perforowanym pojemniku

W przypadku gotowania na parze w perforowanych pojemnikach zawsze należy wsunąć pod spód pojemnik nieperforowany. Wyłapuje ona powstające skropliny.

Wilgotne produkty

Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze gotowania. Mogą one spowodować korozję w komorze.

Silnie zabrudzone uszczelki drzwiczek

Jeśli uszczelka drzwiczek jest mocno zabrudzona, drzwiczki nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Zawsze dbać o czystość uszczelki drzwiczek, a w razie konieczności wymienić ją.

Drzwiczki urządzenia jako powierzchnia do odstawiania

Niczego stawiać na otwarte drzwiczki urządzenia. Może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Transport urządzenia

Nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Uchwyt drzwiczek może się oderwać.

Konserwacja i czyszczenie

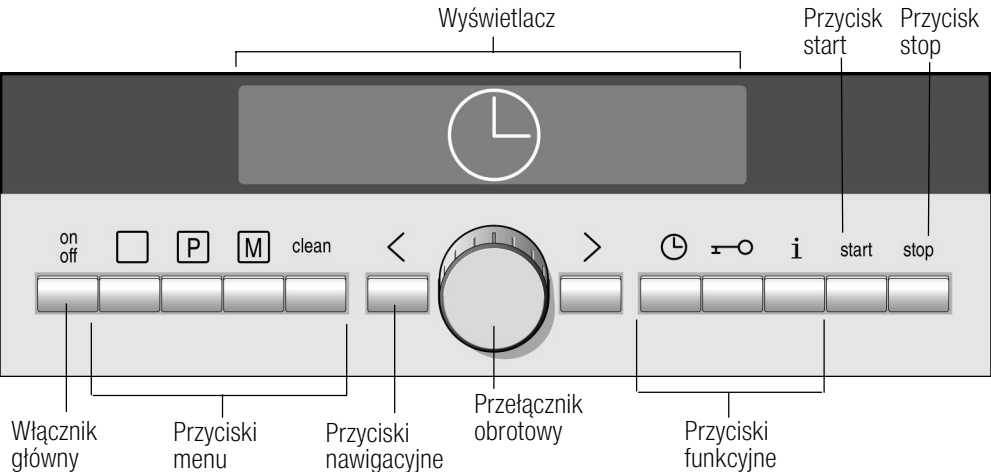
Komora gotowania wykonana jest ze stali nierdzewnej najwyższej jakości. Niewłaściwa konserwacja może prowadzić do korozji w komorze gotowania. Należy przestrzegać zaleceń dotyczących konserwacji i czyszczenia zawartych w instrukcji obsługi. Gdy tylko komora gotowania ostygnie, należy usunąć zanieczyszczenia.

Nowe urządzenie

Niniejszy rozdział zawiera informacje o:

- pulpicie obsługi
- trybach pracy
- komorze gotowania i wyposażeniu

Pulpit obsługi



Element obsługi		Zastosowanie
Włącznik główny	on/off	Włączanie i wyłączanie urządzenia
Przyciski menu		Wybór trybu pracy
		Wybór programu automatycznego (patrz rozdział: Programy automatyczne)
		Zapisywanie ustawień w pamięci i wywoływanie ich (patrz rozdział: Pamięć)
	clean	Wybór trybu czyszczenia (patrz rozdział: Czyszczenie i konserwacja)
Przyciski nawigacyjne	< >	Przejęście na wyświetlaczu na lewą lub prawą stronę. Przy tym zmiany zostaną zapisane

Element obsługi		Zastosowanie
Przełącznik obrotowy		Zmiana godziny, czasu trwania, wagi itp. Nacisnąć na przełącznik obrotowy, aby go schować lub wyciągnąć
Przyciski funkcyjne		Wybór funkcji zegara (patrz rozdział: Funkcje zegara)
		Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi (patrz rozdział: Zabezpieczenie przed dziećmi)
	i	Urządzenie włączone: Wywoływanie aktualnej informacji Urządzenie wyłączone: Wybór ustawień podstawowych (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe)
Przycisk start	start	Włączanie
Przycisk stop	stop	Krótkie naciśnięcie: Przerwanie (pauza) trybu pracy Długie naciśnięcie: Wyłączenie trybu pracy

Tryby pracy

Za pomocą przycisku  przechodzi się do trybów pracy urządzenia.

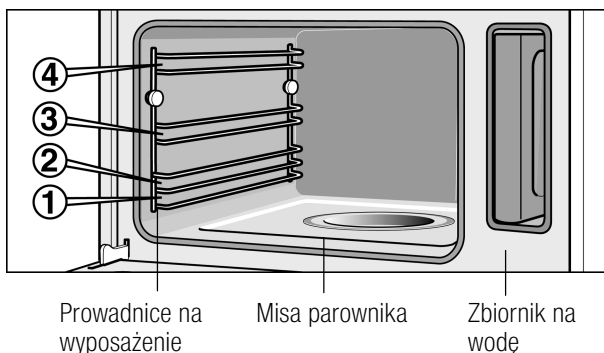
Tryb pracy		Zastosowanie
Gotowanie na parze	35 - 100 °C	Do warzyw, ryb i dodatków, do odsączania soku z owoców i blanszowania.
Odgrzewanie	80 - 100 °C	Do potraw na talerzu i pieczywa. Gotowane potrawy zostaną ponownie delikatnie podgrzane. Dzięki obecności pary potrawy nie wysychają.
Wyrastanie ciasta	35 - 50 °C	Do ciasta drożdżowego i zaczynu. Ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej. Powierzchnia ciasta nie wysycha.
Rozmrażanie	35 - 60 °C	Do warzyw, mięsa, ryb i owoców. Dzięki obecności wilgoci ciepło działa na potrawy delikatnie. Potrawy nie wysychają i zachowują swój kształt.

Komora gotowania i wyposażenie

Wyposażenie można wsunąć do komory gotowania na cztery wysokości. Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry.

Uwaga!

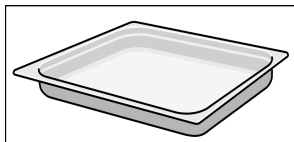
- Misa parownika nie może być przykryta. Na dnie komory gotowania nie wolno ustawiać żadnych naczyń.
- Nie umieszczać wyposażenia pomiędzy wysokościami wsunięcia, ponieważ może się przechylić.



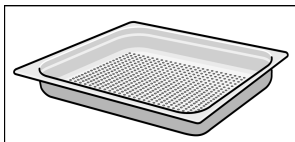
Wyposażenie

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

Urządzenie wyposażone jest w:

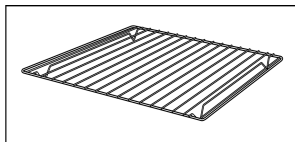


Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN 2/3, 40 mm głębokości do wychwytywania skroplin podczas gotowania na parze i do gotowania ryżu, warzyw strączkowych oraz zbóż



**Pojemnik do gotowania,
perforowany,
GN $\frac{2}{3}$, 40 mm głębokości**

do gotowania na parze
całych ryb lub dużych ilości
warzyw, do odsączania soku
z owoców jagodowych itd.



Ruszt

do naczyń takich jak stoiki do
weków, form do zapiekaneek i
puddingów

Dodatkowe wyposażenie można nabyć w sklepach
specjalistycznych:

Wyposażenie	Nr zamówieniowy
Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm głębokości	HZ36D533
Pojemnik do gotowania, perforowany, GN $\frac{2}{3}$, 40 mm głębokości	HZ36D533G
Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN $\frac{2}{3}$, 28 mm głębokości (blacha do pieczenia)	HZ36D532
Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm głębokości	HZ36D513
Pojemnik do gotowania, perforowany, GN $\frac{1}{3}$, 40 mm głębokości	HZ36D513G
Ruszt	HZ36DR
Gąbka do czyszczenia	643 254
Środek do odkamieniania	311 138
Ściereczka z mikrofazy	460 770

Zbiornik na wodę

Po otwarciu drzwiczek urządzenia widać po prawej stronie zbiornik na wodę.

Zbiornik należy napełniać wyłącznie świeżą wodą z sieci wodociągowej lub dostępną w handlu wodą niegazowaną.

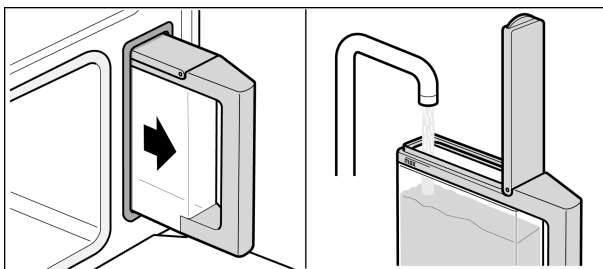
Jeśli woda zawiera dużo wapnia, zalecamy używać wody zmiękczonej.

Jeśli woda z kranu zawiera dużo chloru ($> 40 \text{ mg/l}$), używać niegazowanej wody mineralnej o niskiej zawartości chloru. Informacje na temat wody z kranu można uzyskać w przedsiębiorstwie wodociągowym.

Przed pierwszym użyciem należy zwilżyć uszczelkę pokrywki zbiornika.

Uwaga!

Nie wolno wlewać wody destylowanej ani innych płynów do zbiornika na wodę. Można uszkodzić urządzenie.



Przed każdym użyciem

Przed każdym użyciem napełnić zbiornik wodą.

1. Napełnić zbiornik zimną wodą do oznaczenia "max".
2. Pokrywkę zbiornika zamknąć do zatrzaśnięcia.
3. Wsunąć zbiornik, aż zaskoczy na swoje miejsce.

Po każdym użyciu

Po każdym użyciu urządzenia należy opróżnić zbiornik na wodę

1. Zbiornik na wodę wyciągnąć ostrożnie i nie przechylać z urządzenia, aby zapobiec skapywaniu wody z zaworu.
2. Wylać wodę.
3. Wyrzucić do sucha otwór wlewowy urządzenia oraz uszczelkę pokrywki zbiornika.

Komunikat "Napełnić zbiornik na wodę"

Jeśli zbiornik na wodę jest pusty, rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Napełnić zbiornik na wodę". Praca urządzenia zostaje przerwana.

1. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Może uchodzić para.
2. Wyjąć zbiornik na wodę, napełnić do oznaczenia i ponownie wsunąć na miejsce.
3. Naciśnąć przycisk start.

Komunikat "Napełnić zbiornik na wodę?"

Informacja ukazuje się, gdy tryb pracy został ustawiony, a zbiornik na wodę jest napełniony tylko do połowy.

Jeśli wody w zbiorniku wystarczy na czas gotowania, można włączyć urządzenie.

Jeśli ilość wody nie jest wystarczająca, należy napełnić zbiornik wodą do poziomu "max.", ponownie go wsunąć i uruchomić urządzenie.

Automatyczna kalibracja

Temperatura wrzenia wody zależy od ciśnienia powietrza. Podczas kalibracji urządzenie zostaje dopasowane do ciśnienia występującego w miejscu, w którym urządzenie się znajduje. Odbywa się to automatycznie w trakcie pierwszego gotowania na parze w temperaturze 100 °C. Wówczas powstaje więcej pary niż zwykle, i jest to normalny objaw.

Po przestawieniu urządzenia w inne miejsce

Aby urządzenie przystosowało się automatycznie do nowego miejsca ustawienia, należy przywrócić ustawienia fabryczne (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe).

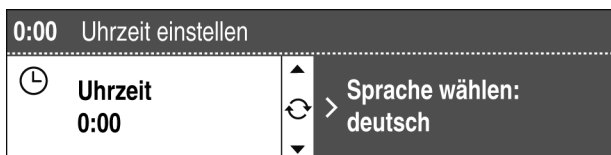
Przed pierwszym użyciem

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- sposobu ustawiania godziny po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej
- zmiany języka na wyświetlaczu
- zmiany zakresu twardości wody
- czyszczenia urządzenia przed pierwszym użyciem.

Pierwsze ustawienia

Po podłączeniu urządzenia do sieci na wyświetlaczu pojawia się "Uhrzeit" (Godzina) i "Sprache wählen" (Wybór języka). Należy ustawić godzinę i w razie potrzeby język wyświetlacza.



Nastawianie godziny i zmiana języka

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualną godzinę.
2. Za pomocą przycisku > przejść do hasła "Sprache wählen" (Wybór języka).
3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany język.
4. Naciśnąć przycisk ⌏.

Język i godzina zostały zapisane. Wyświetlana jest aktualna godzina.

Ustawianie zakresu twardości wody

Urządzenie należy odkamieniać w regularnych odstępach czasu. Tylko w ten sposób można zapobiec uszkodzeniu urządzenia.

Urządzenie automatycznie sygnalizuje, kiedy należy je odkamienić. Zakres twardości wody ustawiony jest fabrycznie na II. Jeśli woda jest twardsza lub bardziej miękka, należy tę wartość zmienić.

Sprawdzanie twardości wody

Twardość wody można sprawdzić przy pomocy załączonych pasków testowych lub uzyskać informacje na ten temat w przedsiębiorstwie wodociągowym.

Zmiękczona woda

Tylko w przypadku używania wyłącznie zmiękczonej wody nie trzeba przeprowadzać odkamieniania. Wówczas należy zmienić ustawienie twardości wody na "zmiękczona".

Zmiana zakresu twardości wody

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

1. Przytrzymać przycisk **i**, aż na wyświetlaczu pojawi się "Wybór języka"
2. Obracać przełącznik obrotowy, aż pojawi się "Zakres twardości wody".
3. Nacisnąć przycisk **>**.
Na wyświetlaczu zaznaczone jest "2-średnia".
4. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić zakres twardości wody. Możliwe wartości:
zmiękczona
1-miękka I
2-średnia II
3-twarda III
4-bardzo twarda IV
5. Nacisnąć przycisk **i**, aby opuścić ustawienia podstawowe.
Zmiana została zapisana.

Czyszczenie

Nagrzewanie urządzenia

Przed pierwszym użyciem należy nagrzać puste urządzenie oraz wyczyścić wyposażenie.

1. Napełnić i wsunąć zbiornik na wodę.
2. Nacisnąć przycisk , aby włączyć urządzenie.

Po ok. 4 sekundach pojawi się tryb pracy "Gotowanie na parze".

3. Nacisnąć przycisk start.

Urządzenie nagrzewa się automatycznie do 100 °C i wyłącza się po upływie 20 minut. Rozbrzmiewa sygnał.

4. Nacisnąć przycisk stop, aby zakończyć tryb pracy.

Drzwiczki urządzenia pozostawić uchylone, aż urządzenie ostygnie.

Wstępne czyszczenie wyposażenia

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić wyposażenie wodą z płynem i zmywakiem.

Obsługa urządzenia

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

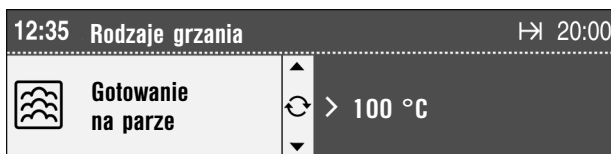
- włączania i wyłączania urządzenia
- tego, o czym należy pamiętać po każdym użytkowaniu urządzenia

Włączanie urządzenia

1. Nacisnąć przycisk , aby włączyć urządzenie.
Na wyświetlaczu pojawia się na 4 sekundy logo firmy. Następnie wskazanie przechodzi automatycznie do menu "Rodzaje grzania".

Wybieranie rodzaju grzania

Menu "Rodzaje grzania" można również wywołać bezpośrednio poprzez naciśnięcie przycisku .



Wybór temperatury

Wybór czasu trwania

2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany rodzaj grzania.
3. Nacisnąć przycisk >.
Zaznaczona jest proponowana temperatura.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną temperaturę.
5. Nacisnąć przycisk .
- Na wyświetlaczu pojawia się "Minutnik".
6. Za pomocą przycisku > przejść do czasu trwania.
7. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania.
8. Nacisnąć przycisk .
9. Nacisnąć przycisk start, aby włączyć urządzenie.
Urządzenie grzeje. Podczas gotowania na parze, czas trwania jest odliczany dopiero po upływie czasu nagrzewania.

Aktualna temperatura

Nacisnąć przycisk **i**. Aktualna temperatura pojawi się na 10 sekund na wyświetlaczu.

Słupki kontroli nagrzewania, znajdujące się obok wskazania godziny, wskazują wzrost temperatury w komorze gotowania.

Zmiana temperatury

Za pomocą przełącznika obrotowego można w każdej chwili zmienić temperaturę. Zmiana zostaje automatycznie zapisana.

Wyłączanie urządzenia



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Przy otwieraniu drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. Po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwiczki.

Upłynął ustawiony czas trwania

Po upływie czasu trwania urządzenie wyłącza się automatycznie. Rozbrzmiewa sygnał. Nacisnąć przycisk **⏻**, aby wyłączyć sygnał.

Nacisnąć przycisk **off**, aby wyłączyć urządzenie. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia.

Przerwa

Krótko nacisnąć przycisk stop. Wentylator może pracować w dalszym ciągu. W celu uruchomienia urządzenia nacisnąć przycisk start.

Jeśli podczas pracy urządzenia drzwiczki zostaną otworzone, praca zostanie przerwana. W celu uruchomienia urządzenia należy zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk start.

W przypadku zmiany ustawienia podstawowego "Kontynuacja po zamknięciu drzwiczek" na "automatycznie", nie ma potrzeby ponownego włączania urządzenia (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe).

Przerwanie

Długo naciskać przycisk stop, aby przerwać tryb pracy.

Nacisnąć przycisk **off**, aby wyłączyć urządzenie. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia.

Jeśli podczas pracy urządzenia drzwiczki zostaną otworzone, wentylator może nadal pracować.

Po każdym użyciu

Opróżnianie zbiornika na wodę

Należy opróżnić zbiornik na wodę. Dokładnie osuszyć uszczelkę na pokrywie zbiornika i otwór wlewowy urządzenia.

Nie suszyć zbiornika na wodę w gorącej komorze gotowania. Zbiornik zostanie uszkodzony.

Osuszanie komory gotowania

Drzwiczki urządzenia pozostawić uchylone, aż urządzenie ostygnie.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Woda w misie parownika może być gorąca. Przed wytarciem jej poczekać, aż woda ostygnie.

Komorę gotowania i misę parownika przetrzeć dołączoną gąbką i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Jeśli na meblach lub uchwytach osadziły się skropliny, należy je wytrzeć suchą ściereczką.

Proponowane ustawienia

Przy wyborze potrawy z proponowanych ustawień podane są od razu optymalne wartości ustawień. Do wyboru jest wiele różnych kategorii. Wśród ciast, chleba, drobiu, mięsa, ryb i dziczyzny, a także zapiekanek i produktów gotowych znajdują się liczne potrawy z naszymi proponowanymi ustawieniami. Istnieje możliwość zmiany temperatury i czasu pieczenia. Tryb pracy jest ustawiony na stałe.

Więcej możliwości wyboru zawierają opisy przygotowywania poszczególnych potraw. Warto je wypróbować i przekonać się o różnorodności potraw.

Wybór potrawy

1. Nacisnąć przycisk .
Na wyświetlaczu pojawia się tryb pracy gotowanie na parze i 100 °C.
2. Przełącznik obrotowy przekręcić w lewo na  proponowane ustawienia.

- 3.** Za pomocą przycisku > przejść do pierwszej kategorii potraw i używając przełącznika obrotowego wybrać odpowiednią kategorię.

Za pomocą przycisku > przejść do następnego poziomu. Za pomocą przełącznika obrotowego dokonuje się kolejnych wyborów.

Na koniec pojawia się ustawienie dotyczące wybranej potrawy.

- 4.** Nacisnąć przycisk start.

Tryb uruchamia się. Proponowany czas trwania I→I odliczany jest na wyświetlaczu.

Upłynął ustawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Urządzenie przestaje grzać. Na wyświetlaczu pojawia się I→I 0:00. Nacisnąć przycisk ⊖, aby wyłączyć sygnał.

Zmiana temperatury

Za pomocą przełącznika obrotowego można w każdej chwili zmienić temperaturę.

Zmiana ustawionego czasu trwania

Nacisnąć przycisk ⊖ i za pomocą przycisku > przejść do czasu trwania. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawiony czas trwania. Za pomocą przycisku ⊖ zamknąć menu funkcji zegara.

Wywoływanie informacji

Nacisnąć krótko przycisk i. W celu uzyskania dalszych informacji ponownie nacisnąć przycisk i.

Funkcje zegara

Do wywołania funkcji zegara służy przycisk . Możliwe jest ustawienie następujących funkcji:

Gdy urządzenie jest wyłączone:

- Nastawianie minutnika
- Ustawianie godziny

Gdy urządzenie jest włączone:

- Nastawianie minutnika
- Ustawianie czasu trwania
- Przesunięcie czasu zakończenia

Ustawianie funkcji zegara - krótkie objaśnienie

1. Nacisnąć przycisk .
2. Za pomocą przycisku < lub > przejść do żądanej funkcji.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić godzinę lub czas trwania.
4. Za pomocą przycisku  zamknąć menu funkcji zegara.

Poniżej zostało dokładnie opisane, w jaki sposób ustawiać poszczególne funkcje.

Nastawianie minutnika

Minutnik działa niezależnie od urządzenia. Można go używać jak zegara funkcyjnego i w każdej chwili nastawić.

1. Nacisnąć przycisk .
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić minutnik.
3. Za pomocą przycisku  zamknąć menu funkcji zegara.

Wyświetlacz wraca do poprzedniego stanu.

Wyświetlany jest symbol  oznaczający minutnik oraz upływający czas.

Zmiana ustawień minutnika

Nacisnąć przycisk . W ciągu następnych kilku sekund zmienić za pomocą przełącznika obrotowego ustawienie minutnika. Za pomocą przycisku  zamknąć menu funkcji zegara.

Po upływie czasu odliczanego przez minutnik

Rozbrzmiewa sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się  0:00. Nacisnąć przycisk , aby wyłączyć sygnał.

Kasowanie ustawień minutnika

Nacisnąć przycisk . Za pomocą przełącznika obrotowego cofnąć czas odliczany przez minutnik na 0:00. Za pomocą przycisku  zamknąć menu funkcji zegara.

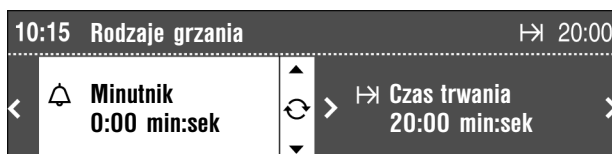
Ustawianie czasu trwania

Czas trwania służy do ustawiania czasu gotowania potrawy. Po upływie ustawionego czasu trwania urządzenie automatycznie wyłącza się.

Przykład na rysunku: gotowanie na parze przez 45 minut w temperaturze 100 °C.

Założenie:
tryb pracy i temperatura są ustawione.

1. Nacisnąć przycisk .



2. Za pomocą przycisku  lub  przejść do czasu trwania i ustawić go za pomocą przełącznika obrotowego.



3. Za pomocą przycisku ⊖ zamknąć menu funkcji zegara.
4. Nacisnąć przycisk start.
Urządzenie grzeje. Czas trwania I→I odliczany jest na wyświetlaczu.
Podczas gotowania na parze, czas trwania jest odliczany dopiero po upływie czasu nagrzewania.



Zmiana ustawionego czasu trwania

Nacisnąć przycisk ⊖. Za pomocą przycisku > lub < przejść do czasu trwania i zmienić go używając przełącznika obrotowego. Za pomocą przycisku ⊖ zamknąć menu funkcji zegara.

Upłynął ustawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Urządzenie przestaje grzać. Na wyświetlaczu pojawia się czas trwania I→I 0:00. Nacisnąć przycisk ⊖, aby wyłączyć sygnał.

Przesunięcie czasu zakończenia

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

Można np. rano włożyć potrawę do komory gotowania i tak nastawić, aby była gotowa w porze obiadowej.

Nie zostawiać produktów spożywczych na dłuższy czas w komorze gotowania, ponieważ mogą się popsuć.

W przypadku niektórych programów nie ma możliwości przesunięcia czasu zakończenia.

W trybie pracy z parą należy do czasu trwania doliczyć czas nagrzewania. Ustawiony czas zakończenia może się więc przesunąć o czas nagrzewania.

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

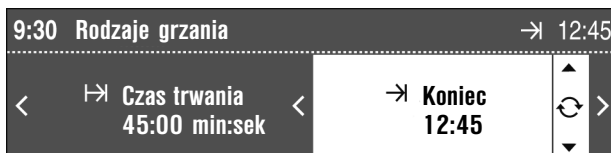
Założenie:

ustawiony tryb pracy nie został włączony.

Nastawiono czas trwania. Funkcje zegara $\ominus$ są otwarte.



1. Za pomocą przycisku $\triangleright$ przejść do czasu zakończenia.



2. Za pomocą przełącznika obrotowego przestawić czas zakończenia na później.
3. Za pomocą przycisku $\ominus$ zamknąć menu funkcji zegara.
4. Potwierdzić przyciskiem start.

Ustawienie zostało zapisane. Urządzenie znajduje się w trybie czuwania. Na wyświetlaczu pojawia się czas zakończenia $\rightarrow$! Tryb pracy włącza się w odpowiednim momencie. Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.

Zmiana czasu zakończenia

Jest to możliwe dopóki urządzenie znajduje się w trybie czuwania. Nacisnąć przycisk $\ominus$. Za pomocą przycisku $\triangleright$ lub $\triangleleft$ przejść do czasu zakończenia i zmienić go używając przełącznika obrotowego. Za pomocą przycisku $\ominus$ zamknąć menu funkcji zegara.

Upłynął ustawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Urządzenie przestaje grać. Czas trwania jest ustawiony na I→I 0:00. Nacisnąć przycisk , aby wyłączyć sygnał.

Kasowanie czasu zakończenia

Jest to możliwe dopóki urządzenie znajduje się w trybie czuwania. Nacisnąć przycisk . Za pomocą przycisku > lub < przejść do czasu zakończenia. Obrócić przełącznik obrotowy w lewo, aż wskaźnik zgaśnie. Urządzenie przechodzi od razu do trybu pracy.

Ustawianie godziny

Podczas ustawiania lub zmiany godziny urządzenie musi być wyłączone.

Po przerwie w zasilaniu

Po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu pojawia się "Ustawianie zegara".

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualną godzinę.

Przerwa w dopływie energii elektrycznej nie powoduje zmiany ustawień języka.

2. Nacisnąć przycisk .
Godzina została zapisana.

Zmiana ustawionej godziny

Przykład: zmiana czasu z letniego na zimowy.

1. Nacisnąć przycisk .
2. Za pomocą przycisku > przejść do ustawień godziny  i za pomocą przełącznika obrotowego zmienić godzinę.
3. Za pomocą przycisku  zamknąć menu funkcji zegara.

Zmiana wskazania godziny

Gdy urządzenie jest wyłączone, na wyświetlaczu pojawia się aktualna godzina. Wskazanie to można zmienić lub wyłączyć (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe).

Programy automatyczne

Niniejszy rozdział zawiera:

- informacje dotyczące ustawiania programu z grupy programów automatycznych
- wskazówki i porady dotyczące tych programów
- informacje, które programy można ustawić (tabele programów)

Przygotowanie potraw przy użyciu programów automatycznych jest bardzo proste. Dostępnych jest 9 grup programów, w sumie 40 programów.

Ustawianie programu

Przykład: gotowanie na parze 500 g świeżej piersi kurczaka.

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

Przykład:

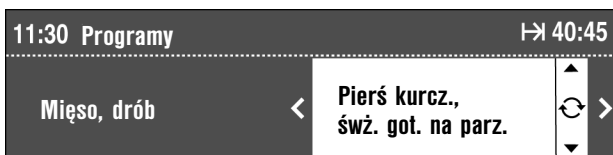
- Grupa programów "Mięso, drób"
- Program "Pierś kurczaka, świeża, gotowana na parze"

Wybór grupy programów



1. Nacisnąć przycisk **[P]**.
Na wyświetlaczu pojawia się pierwsza grupa programów "Warzywa".
2. Obracać przełącznik obrotowy, aż pojawi się żądana grupa programów.

Wybór programu



3. Nacisnąć przycisk >, aby zaznaczyć pierwszy program w grupie programów.
4. Obracać przełącznik obrotowy, aż pojawi się żądany program.

Wprowadzanie wagi



5. Nacisnąć przycisk >, aby zaznaczyć proponowaną wagę.
6. Obrócić przełącznik obrotowy, aby ustawić wagę potrawy.
7. Nacisnąć przycisk >.

Na wyświetlaczu pojawia się indywidualne ustawienie – ☐☐☐☐☐☒ +.

8. Obrócić przełącznik obrotowy, aby dopasować wynik gotowania:

w lewo: słabszy wynik gotowania

w prawo: mocniejszy wynik gotowania

Możliwe jest stałe dopasowanie wyniku gotowania dla wszystkich programów równocześnie (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe).

9. Nacisnąć przycisk start, aby uruchomić program.

Czas trwania programu odliczany jest na wyświetlaczu. Wskaźnik kontroli nagrzewania nie pojawia się.

Przesunięcie czasu zakończenia

W przypadku niektórych programów można przesunąć czas zakończenia. Program zostanie później uruchomiony i zakończy się o żądanej godzinie (patrz rozdział: Funkcje zegara).

Zakończenie programu

Rozbrzmiewa sygnał. Urządzenie wyłącza się.
Nacisnąć przycisk stop.



Niebezpieczeństwo poparzenia!
Przy otwieraniu drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. Po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwiczki.

Przerwanie programu

Długo naciskać przycisk stop.

Wskazówki dotyczące programów

Naczynia

Wszystkie programy są dostosowane do gotowania na jednym poziomie.

Wynik gotowania może się różnić w zależności od wielkości i jakości potraw.

Należy używać zalecanych naczyń. Przyrządzenie wszystkich potraw zostało wypróbowane w tych naczyniach. W przypadku zastosowania innego naczynia, wynik gotowania może być różny.

W przypadku gotowania w perforowanych pojemnikach należy wsunąć dodatkowo nieperforowany pojemnik na wysokość 1. Wyłapuje się w powstające skropliny.

Ilość/waga

Naczynia wypełniać potrawami maksymalnie do 4 cm wysokości.

W przypadku programów automatycznych konieczne jest podanie wagi potrawy. W przypadku kilku kawałków należy wprowadzić wagę najcięższego. Całkowita waga potrawy musi mieścić się w przedziale wagowym dla danej potrawy.

Czas gotowania

Po uruchomieniu programu wyświetli się czas gotowania. Może się on zmienić w ciągu pierwszych 10 minut, ponieważ czas nagrzewania zależy m. in. od temperatury potrawy i wody.

Tabele programów

W tym rozdziale znajdują się wszystkie grupy programów z przynależnymi do nich programami. Przed przystąpieniem do przyrządzania potraw z zastosowaniem programu należy zapoznać się z odnośnymi wskazówkami.

Warzywa

Warzywa przyprawiać dopiero po ugotowaniu.

Program	Uwagi	Naczynie/Wyposażenie	Poziom
Gotowanie na parze kalafiora / w różyczkach*	różyczki jednakowej wielkości	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Gotowanie na parze kalafiora / kalafior, cały*	-	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Różyczki brokuła, gotowanie na parze*	różyczki jednakowej wielkości	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Gotowanie na parze zielonej fasolki*	-	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Marchew w plastrach, gotowanie na parze*	plastry o grubości ok. 3 mm	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Kalarepka w plastrach, gotowanie na parze*	plastry o grubości ok. 3 mm	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Brukselka, gotowanie na parze*	-	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Szparagi, gotowanie na parze / białe szparagi*	-	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Szparagi, gotowanie na parze / zielone szparagi*	-	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
Warzywa mieszane, mrożone, na parze		Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia			

Ziemniaki

Ziemniaki przyprawiać dopiero po ugotowaniu.

Program	Uwagi	Naczynie/Wyposażenie	Poziom
Gotowane ziemniaki*	średnie, w ćwiartkach, waga jednej sztuki 30 - 40 g	Perforowany	3
		+ nieperforowany pojemnik do gotowania	1
Ziemniaki w mundurkach*	średnie, Ø 4 - 5 cm	Perforowany	3
		+ nieperforowany pojemnik do gotowania	1
* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia			

Produkty zbożowe

Produkt należy zważyć i dodać wody w odpowiedniej proporcji:

Ryż 1 : 1,5

Kuskus 1 : 1

Proso 1 : 3

Soczewica 1 : 2

Wprowadzić wagę produktu bez wody.

Produkty zbożowe należy zamieszać po ugotowaniu. Ewentualne pozostałości wody zostaną szybko wchłonięte.

Przygotowanie risotto

Do risotto dodać wody w proporcji 1 : 2. Podać wagę produktu łącznie z wodą. Komunikat "Zamieszać" pojawia się po ok. 15 minutach. Zamieszać risotto i nacisnąć przycisk start.

Program	Uwagi	Naczynie/Wyposażenie	Poziom
Ryż / ryż długoziarnisty	maks. 0,75 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
Ryż / ryż basmati	maks. 0,75 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
Ryż / ryż naturalny	maks. 0,75 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2

Program	Uwagi	Naczynie/Wyposażenie	Poziom
Kuskus	maks. 0,75 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
Proso	maks. 0,55 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
Risotto	maks. 2 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
Soczewica	maks. 0,55 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2

Mięso, drób

Mięsa lub drobiu nie układać warstwami w naczyniu. Przedtem można zamarynować piersi kurczaka.

Program	Uwagi	Naczynie/Wyposażenie	Poziom
Pierś kurczaka, świeża, gotowana na parze	waga całkowita 0,2 - 1,5 kg	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1
Schab peklowany, świeży, w plastrach*	-	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1
Kielbasy parzone*	-	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1

* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

Ryba

Do przygotowania ryby można nieco natłuścić perforowane naczynie do gotowania.

Nie należy układać warstwami całych ryb lub filetów. Należy podać wagę najcięższej ryby i wybrać kawałki możliwie jednakowej wielkości.

Program	Uwagi	Naczynie/Wyposażenie	Poziom
Gotowanie na parze świeżej ryby w całości	0,3 - 2 kg	Perforowany	3
		+ nieperforowany pojemnik do gotowania	1
Filet rybny, gotowanie na parze / filet rybny, świeży	maks. 2,5 cm grubości	Perforowany	3
		+ nieperforowany pojemnik do gotowania	1
Filet rybny, gotowanie na parze / ryba mrożona	maks. 2,5 cm grubości	Perforowany	3
		+ nieperforowany pojemnik do gotowania	1
Omułki	-	Perforowany	3
		+ nieperforowany pojemnik do gotowania	1

Wypieki, desery

Przyrządzanie prażonych owoców

Program nadaje się do przyrządzania wyłącznie owoców pestkowych i ziarnkowych. Odważyć owoce, dodać ok. 1/3 miarki wody oraz, według uznania, cukier i przyprawę.

Przyrządzanie ryżu na mleku

Odważyć 1 miarkę ryżu i dodać 2,5 miarki mleka. Ryż wsypać do wyposażenia maks. do 2,5 cm wysokości. Po ugotowaniu zamieszać. Pozostałe mleko zostanie szybko wchłonięte.

Przyrządzanie jogurtu

Mleko podgrzać na płycie grzejnej do temperatury 90 °C. Następnie ostudzić do temperatury 40 °C. W przypadku mleka homogenizowanego podgrzewanie nie jest konieczne.

Do 100 ml mleka należy dodać jedną do dwóch łyżeczek naturalnego jogurtu lub odpowiednią ilość fermentu jogurtowego. Mieszką należy napętnić czyste słoiczki i zakręcić je.

Następnie wstawić słoiczki do lodówki.

Program	Uwagi	Naczynie/Wyposażenie	Poziom
Owoce prażone*	-	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
Ryż na mleku	-	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
Jogurt w słoiczkach	-	Słoiczki + perforowany pojemnik do gotowania	2

* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

Odgrzewanie

Program	Uwagi	Naczynie/Wyposażenie	Poziom
Dodatki gotowane*	-	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
Warzywa gotowane*	-	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2

* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

Rozmrażanie

Artykuły spożywcze należy zamrażać w temperaturze 18 °C, możliwie płasko, w porcjach. Nie należy zamrażać zbyt dużych ilości.

Wszystkie programy rozmrażania odnoszą się do surowych produktów spożywczych.



Zagrożenie zdrowia!

Podczas rozmrażania produktów pochodzenia zwierzęcego należy koniecznie odlać powstającą wodę. Nie może dojść do zetknięcia się jej z innym produktami spożywczymi. Mogłoby to doprowadzić do rozprzestrzeniania się bakterii.

Po rozmrożeniu należy na 15 minut nastawić piekarnik parowy na gorące powietrze o temperaturze 100 °C.

Rozmrażanie filetu rybnego

Nie układać filetów rybnych warstwami.

Rozmrażanie drobiu w całości

Przed rozmrażaniem usunąć opakowanie.

Po rozmrożeniu należy drób jeszcze odstawić.

W przypadku większego drobiu (np. indyczę) można po ok. 30 minutach usunąć podroby.

Rozmrażanie mięsa

Za pomocą tego programu można rozmrażać pojedyncze kawałki na pieczenie.

Lekkie rozmrażanie owoców

Aby lekko rozmrozić owoce, należy wynik rozmrażania dopasować do indywidualnych potrzeb.

Program	Uwagi	Naczynie/Wyposażenie	Poziom
Ryba / ryba w całości	maks. 2,5 cm grubości	Perforowany	3
		+ nieperforowany pojemnik do gotowania	1
Ryba / filet rybny	maks. 2,5 cm grubości	Perforowany	3
		+ nieperforowany pojemnik do gotowania	1
Drób w całości	maks. 1,5 kg	Perforowany	3
		+ nieperforowany pojemnik do gotowania	1
Mięso	maks. waga jednej sztuki 1,5 kg	Perforowany	3
		+ nieperforowany pojemnik do gotowania	1
Owoce jagodowe	-	Perforowany	3
		+ nieperforowany pojemnik do gotowania	1

Specjalny

Dezynfekcja butelek

Zawsze bezpośrednio po opróżnieniu butelek należy je wyczyścić szczotką do butelek. Następnie umyć w zmywarce.

Butelki ustawić w perforowanym pojemniku do gotowania w taki sposób, aby się nie stykały.

Po dezynfekcji należy wytrzeć butelki czystą ściereczką. Ten program odpowiada wygotowywaniu naczyń.

Wekowanie

Program nadaje się do przyrządzania owoców pestkowych i ziarnkowych oraz warzyw (oprócz fasoli).

Dynię zblanszować przed wekowaniem.

Program opracowany jest na słoiki 1-litrowe. Do większych lub mniejszych słoików należy indywidualnie dopasować wynik gotowania.

Po zakończeniu programu otworzyć komorę gotowania, aby nie dopuścić do przegotowania. Słoiki pozostawić w komorze gotowania na kilka minut do przestygnięcia.

Program jest przeznaczony do przygotowywania twardych owoców. Jeśli użyte owoce nie są zupełnie twarde, należy indywidualnie dopasować wynik gotowania.

Gotowanie jaj

Przed gotowaniem ponakłuwać jaja. Nie należy układać jaj warstwami. Klasa M odpowiada wadze ok. 50 g.

Program	Uwagi	Naczynie/Wyposażenie	Poziom
Dezynfekcja butelek*	-	Perforowany pojemnik do gotowania	2
Wekowanie	w słoikach 1 -litrowych	Perforowany	3
		+ nieperforowany pojemnik do gotowania	1
Jaja / jajka na twardo*	jaja klasy M, maks. 1,8 kg	Perforowany	3
		+ nieperforowany pojemnik do gotowania	1
Jaja / jajka na miękko*	jaja klasy M maks. 1 kg	Perforowany	3
		+ nieperforowany pojemnik do gotowania	1

* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

Pamięć

Funkcja pamięci umożliwia zapisanie własnego programu i wywołanie go poprzez naciśnięcie przycisku.

Funkcja ta jest przydatna w przypadku potraw, które są przygotowywane szczególnie często.

Zapisywanie ustawień w pamięci

1. Nastawić żądany tryb pracy. Nie uruchamiać.
2. Przytrzymać przycisk **[M]**, aż na wyświetlaczu pojawi się komunikat "Zapisano".

Ustawienie jest zapisane i może w każdej chwili zostać uruchomione.

Zapisywanie innego ustawienia

Wprowadzić nowe ustawienia i zapisać, naciskając na przycisk **[M]**. Stare ustawienie zostanie nadpisane.

Włączanie pamięci

Zapisane ustawienie można w każdej chwili uruchomić.

1. Krótko nacisnąć przycisk **[M]**.
2. Nacisnąć przycisk start.

Włącza się ustawienie pamięci.

Zmiana ustawienia

W każdej chwili można zmienić ustawienie.

Przy następnym włączaniu funkcji pamięci, pojawi się znowu pierwotnie zapisane ustawienie.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Aby dzieci przypadkowo nie włączyły urządzenia lub nie zmieniły nastawionego trybu pracy, urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed dziećmi.

Włączenie zabezpieczenia przed dziećmi

Naciskać przycisk  przez ok. 4 sekundy, aż pojawi się symbol .

Pulpit obsługi jest zablokowany.

Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi **Wskazówka**

Przytrzymać przycisk , aż symbol  zgaśnie. Można ponownie wprowadzić ustawienia.

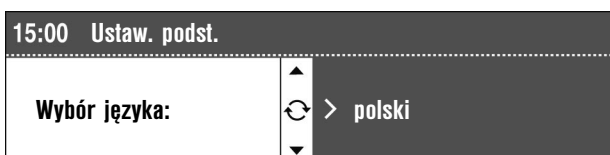
Mimo aktywowanego zabezpieczenia przed dziećmi można wyłączyć urządzenie, za pomocą przycisku  wyłączyć sygnał, za pomocą przycisku stop wstrzymać pracę urządzenia i ustawić minutnik.

Ustawienia podstawowe

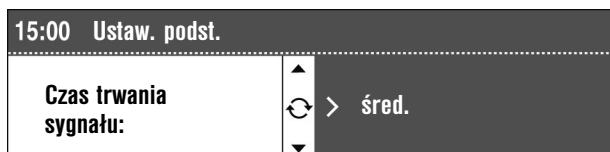
Urządzenie ma wprowadzone różnego rodzaju ustawienia podstawowe, które zostały zaprogramowane fabrycznie. Istnieje jednak możliwość ich zmiany i dostosowania do indywidualnych potrzeb.

Wszystkie wprowadzone zmiany można anulować i przywrócić ustawienia fabryczne.

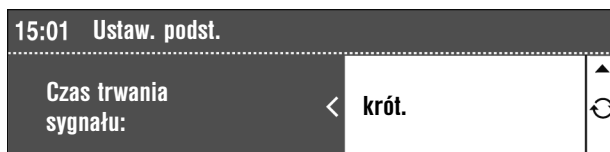
Urządzenie musi być wyłączone.



1. Przytrzymać przycisk **i** przez 4 sekundy, aż na wyświetlaczu pojawi się "Wybór języka".



2. Obracać przełącznik obrotowy, aż pojawi się żądane ustawienie.



3. Nacisnąć przycisk **>**, aby zaznaczyć wartość.
4. Obracać przełącznik obrotowy, aż pojawi się żądana wartość.
5. Przytrzymać przycisk **i** przez ok. 4 sekundy, aby opuścić ustawienia podstawowe.
Zmiana została zapisana.

Można zmienić następujące ustawienia podstawowe:

Ustawienie podstawowe	Funkcja	Możliwe ustawienia
Wybór języka	Zmiana języka na wyświetlaczu	30 różnych języków
Czas trwania sygnału	Ustawienie czasu trwania sygnału dźwiękowego w przypadku zakończenia pracy urządzenia	krót. śred. dł.
Dźwięk klawiszy	Włączenie lub wyłączenie dźwięku w momencie naciskania przycisków	wył. wł.
Jasność wyświetlacza	Zmiana jasności wyświetlacza	dzień śred. noc
Kontrast	Zmiana kontrastu wyświetlacza	7 stopni -  +
Wskazanie godziny	Wyświetlanie godziny, gdy urządzenie jest wyłączone	wył. analog. 1 analog. 2 analog. 3 cyfr.
Kontynuacja po zamknięciu drzwiczek	Po zamknięciu drzwiczek nie trzeba ponownie włączać urządzenia	wył. automatycznie
Dopasowanie indywidualne	Ustawienie generalnie słabszego lub mocniejszego wyniku gotowania dla programów	7 stopni -  +
Wyświetlanie logo firmy	Włączenie lub wyłączenie wyświetlania logo firmy w momencie włączania urządzenia	wł. wył.
Zakres twardości wody	Ustawianie zakresu twardości wody dla wskaźnika do odkamieniania	zmiękczona 1-miękka 2-średnio twarda 3-twarda 4-bardzo twarda
Sygnał nagrzania do gotowania na parze	Sygnalizuje zakończenie fazy nagrzewania w trybach pracy z parą wodną	wył. wł.
Przywracanie ustawień fabrycznych	Przywrócenie ustawień fabrycznych urządzenia: - wszystkie zmiany w ustawieniach podstawowych zostaną skasowane - pamięć zostanie skasowana - automatyczna kalibracja zostanie ponownie przeprowadzona	nie przywracać przywrócić

Konserwacja i czyszczenie

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- czyszczenia i konserwacji urządzenia
- środków czyszczących i funkcji pomocy w czyszczeniu
- trybu pracy Czyszczenie
- trybu pracy Odkamienianie



Niebezpieczeństwo zwarcia!

Do czyszczenia urządzenia nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

Uwaga!

Uszkodzenie powierzchni! Nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- środków do czyszczenia piekarników,
- agresywnych środków czyszczących ani preparatów zawierających chlor,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.

Gdy tego typu środek dostanie się na powierzchnię urządzenia, natychmiast zmyć go wodą.

Gdy tylko komora gotowania ostygnie, należy usunąć zanieczyszczenia. Później będzie znacznie trudniej usunąć przypalone resztki pożywienia.

W przypadku dużego zabrudzenia należy zastosować funkcję pomocy w czyszczeniu (patrz rozdział: Funkcja pomocy w czyszczeniu)

Sole są bardzo agresywne i mogą prowadzić do rdzy. Resztki ostrych sosów (keczup, musztarda) lub potraw solonych usuwać bezpośrednio po ostygnięciu komory gotowania.

Gąbka do czyszczenia

Dołączona gąbka jest bardzo chłonna. Używać gąbki wyłącznie do czyszczenia komory piekarnika oraz do usuwania resztek wody z misy parownika.

Przed pierwszym użyciem gąbki należy ją dokładnie wypłukać. Gąbkę można również prać w pralce (bielizna do gotowania).

Ściereczka z mikrofazy

Ściereczka z mikrofazy nadaje się szczególnie do czyszczenia delikatnych powierzchni, jak szkło, ceramika szklana, stal nierdzewna i aluminium (nr artykułu 460 770, dostępna również online w sklepie internetowym). Dokładnie usuwa mokre i tłuste zanieczyszczenia.

Środki czyszczące

Urządzenie z zewnątrz	Woda z płynem - wytrzeć do sucha miękką ściereczką
z frontem z aluminium	Delikatny środek do mycia okien - wycierać w kierunku poziomym miękką ściereczką do okien lub niestrzępiącą się ściereczką z mikrofazy, nie naciskając
z frontem ze stali nierdzewnej	Woda z płynem - wytrzeć do sucha miękką ściereczką Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka Środki do czyszczenia stali nierdzewnej można nabyć w punkcie serwisowym lub sklepie specjalistycznym
Komora gotowania wewnątrz	Gorąca woda z płynem lub octem Używać dołączonej gąbki lub miękkiej szczotki do naczyń. Nie używać szorstkich gąbek ani druciaków! Komora gotowania może zardzewieć.
Misa parownika	Gorąca woda z płynem lub octem
Uszczelka na zewnątrz komory gotowania	Gorąca woda z płynem
Zbiornik na wodę	Woda z płynem, nie czyścić w zmywarce!
Otwór wlewowy	Po każdym użyciu wytrzeć do sucha
Uszczelka w pokrywce	Po każdym użyciu wytrzeć do sucha
Prowadnice	Gorącą wodą z płynem lub w zmywarce
Szyby w drzwiczkach	Płyn do mycia szyb
Wyposażenie	Namoczyć w gorącej wodzie z płynem. Wyczyścić szczoteczką lub gąbką do zmywania, albo umyć w zmywarce W przypadku przebarwień spowodowanych produktami zawierającymi skrobię (np. ryż) czyścić wodą z octem

Funkcja pomocy w czyszczeniu

Funkcja pomocy w czyszczeniu sprawia za pomocą pary wodnej, że zabrudzenia odchodzą od komory gotowania. Następnie można je łatwo usunąć.

Program pomocy w czyszczeniu trwa ok. 30 minut.

Wskazówka:

W przypadku przerwania funkcji pomocy w czyszczeniu praca urządzenia zostanie zablokowana. Dopiero po 1 i 2 myciu można ponownie używać urządzenia, ponieważ płyn do mycia naczyń musi zostać całkowicie usunięty z urządzenia.

Przygotowanie

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

Zbiornik napełnić wodą do oznaczenia "max". Do misy parownika na dnie komory piekarnika wlać odrobinę płynu do mycia naczyń.

Uruchomić program pomocy w czyszczeniu

1. Nacisnąć przycisk clean.

Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Czyszczenie".

2. Nacisnąć przycisk start.

Funkcja pomocy w czyszczeniu jest włączona. Lampka w komorze gotowania pozostaje zgaszona.

1. mycie

Po ok. 30 minutach rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się "Opróżnić misę i wytrzeć urządzenie".

1. Wyjąć prowadnice z komory gotowania i wyczyścić (patrz rozdział: Zdejmowanie prowadnic).
2. Rozmiękczone zanieczyszczenia w komorze piekarnika i w misie parownika wytrzeć miękką szczotką do zmywania oraz gąbką.
3. W razie potrzeby napełnić zbiornik wodą i ponownie wsunąć na miejsce.
4. Nacisnąć przycisk start.

Następuje mycie urządzenia. Na wyświetlaczu pojawia się "1. mycie".

2. mycie

Po krótkim czasie pojawia się "Opróżnić misę".

1. Gąbkę dokładnie wypłukać.
2. Resztki wody usunąć z misy parownika za pomocą gąbki.
3. Nacisnąć przycisk start.

Następuje mycie urządzenia. Na wyświetlaczu pojawia się "2. mycie".

Po drugim myciu pojawia się komunikat "Opróżnić misę".

4. Nacisnąć przycisk stop.

Usuwanie resztek wody

Resztki wody z misy parownika usunąć za pomocą gąbki. Komorę gotowania przetrzeć gąbką i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Przerwanie funkcji pomocy w czyszczeniu

1. Długo naciskać przycisk stop.

Funkcja pomocy w czyszczeniu została anulowana.

Aby usunąć z urządzenia płyn do mycia naczyń, należy 2 razy przeprowadzić mycie urządzenia.

2. Nacisnąć przycisk start.

Na wyświetlaczu pojawia się "Opróżnić misę i wytrzeć urządzenie".

Postępować w sposób opisany pod hasłem "1 mycie".

Odkamienianie

Aby urządzenie było sprawne, należy je odkamieniać w regularnych odstępach czasu. Na wyświetlaczu ukazuje się przypomnienie "Odkamienianie urządzenia".

Proces odkamieniania trwa ok. 30 minut.

Tylko w przypadku używania wyłącznie zmiękczonej wody nie trzeba przeprowadzać odkamieniania.

Wskazówka:

W przypadku przerwania procesu odkamieniania praca urządzenia zostanie zablokowana. Dopiero po 1 i 2 myciu można ponownie używać urządzenia, ponieważ roztwór do odkamieniania musi zostać całkowicie usunięty z urządzenia.

Środek do odkamieniania

Do odkamieniania używać wyłącznie płynów zalecanych przez serwis (nr katalogowy 311138, dostępny również online w sklepie internetowym). Inne środki do odkamieniania mogą uszkodzić urządzenie.

1. Z 300 ml wody i 60 ml odkamieniacza w płynie sporządzić roztwór do odkamieniania.
2. Opróżnić zbiornik na wodę i napełnić go roztworem do odkamieniania.

Uwaga!

Pulpit obsługi oraz inne wrażliwe powierzchnie nie mogą mieć styczności z roztworem do odkamieniania. Jeśli tak się zdarzy, środek należy natychmiast zmyć wodą.

Uruchomienie programu odkamieniania

Komora gotowania musi być całkowicie wystudzona.

1. Nacisnąć przycisk clean.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Czyszczenie".
2. Obracać przełącznik obrotowy, aż pojawi się "Odkamienianie".
3. Nacisnąć przycisk start.

Program odkamieniania jest włączony. Lampka w komorze gotowania pozostaje zgaszona.

1. mycie

Po ok. 30 minutach rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się "Opróżnić misę i ponownie napełnić zbiornik na wodę".

1. Środek do odkamieniania usunąć z misy parownika dołączoną gąbką.
2. Zbiornik na wodę dokładnie wypłukać, napełnić wodą i ponownie wsunąć na miejsce.
3. Nacisnąć przycisk start.
Następuje mycie urządzenia. Na wyświetlaczu pojawia się "1. mycie".

2. mycie

Po krótkim czasie pojawia się "Opróżnić misę".

1. Gąbkę dokładnie wypłukać.
2. Resztki wody usunąć z misy parownika za pomocą gąbki.
3. Nacisnąć przycisk start.
Następuje mycie urządzenia. Na wyświetlaczu pojawia się "2. mycie".

Po drugim myciu pojawia się komunikat "Opróżnić misę".

4. Nacisnąć przycisk stop.

Usuwanie resztek wody

Resztki wody z misy parownika usunąć za pomocą gąbki. Komorę gotowania przetrzeć gąbką i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Przerwanie programu odkamieniania

1. Długo naciskać przycisk stop.
Program odkamieniania jest wyłączony.

Aby usunąć z urządzenia roztwór do odkamieniania, należy 2 razy przeprowadzić mycie urządzenia.

2. Nacisnąć przycisk start.
Na wyświetlaczu pojawia się "Opróżnić misę i ponownie napełnić zbiornik na wodę".

Postępować w sposób opisany pod hasłem "1 mycie".

Odkamienianie tylko misy parownika

Aby nie odkamieniać całego urządzenia, lecz tylko misę parownika, należy również włączyć tryb pracy odkamieniania.

Jedyna różnica:

1. Ze 100 ml wody i 20 ml odkamieniacza w płynie sporządzić roztwór do odkamieniania.
2. Misę parownika napełnić po brzegi roztworem do odkamieniania.
3. Zbiornik na wodę napełnić czystą wodą.
4. Włączyć program do odkamieniania, jak opisano powyżej.

Misę parownika można odkamienić również ręcznie, bez użycia programu do odkamieniania.

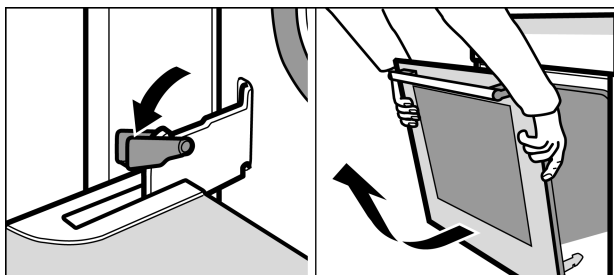
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek urządzenia



Dla ułatwienia czyszczenia można zdjąć drzwiczki urządzenia.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Zawiasy drzwiczek urządzenia mogą zatrzasknąć się z dużą siłą. Do zdejmowania i zakładania drzwiczek zawsze odkręcać do oporu obie blokady.
- W przypadku zdjęcia drzwiczek urządzenia bez odkręcenia do oporu obydwu blokad, zawias może się zatrzasknąć. Nie chwytać za zawiasy. Skontaktować się z serwisem.

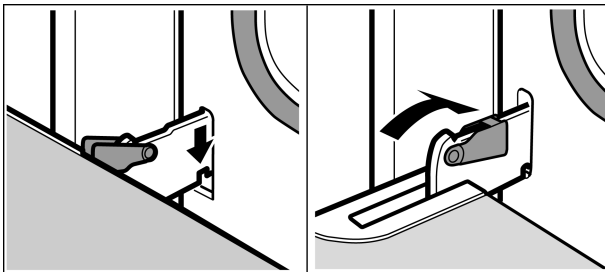


1. Całkowicie otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Obrócić obie - lewą i prawą - dźwignie blokujące.

Montaż drzwiczek urządzenia

3. Przymknąć drzwiczki urządzenia.
Obiema rękami chwycić u góry z lewej i prawej strony. Drzwiczki urządzenia nieco bardziej przymknąć i wyciągnąć.

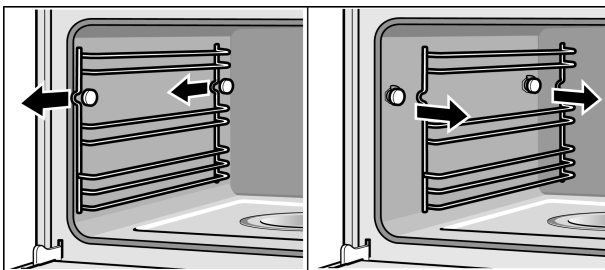
Po oczyszczeniu ponownie założyć drzwiczki urządzenia.



1. Włożyć zawiasy drzwiczek w otwory po lewej i prawej stronie komory gotowania. Nacięcia w zawiasach muszą po obu stronach zaskoczyć na swoje miejsce.
2. Całkowicie otworzyć drzwiczki urządzenia i podnieść dźwignie blokujące.
3. Zamknąć drzwiczki urządzenia.

Czyszczenie prowadnic

Prowadnice można wyjąć do czyszczenia.



Prowadnicę należy przesunąć do przodu i zdjąć. Oczyszczyć prowadnicę płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania lub szczotką. Prowadnice można także umyć w zmywarce.

Zawieszanie prowadnic

Prowadnicę zawiesić z przodu i z tyłu i przesunąć do tyłu, aż zaskoczy na swoje miejsce.

Każda prowadnica pasuje tylko z jednej strony.

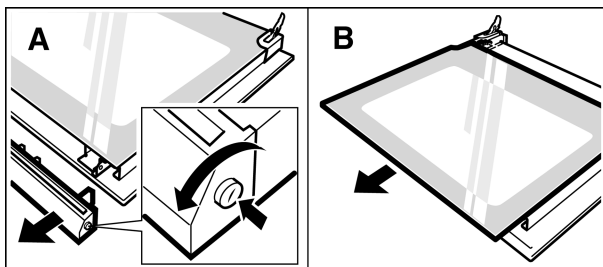
Czyszczenie szyb w drzwiczkach

Dla ułatwienia czyszczenia można wyjąć wewnętrzną szybę z drzwiczek urządzenia.

Uwaga!

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

1. Zdemontować drzwiczki urządzenia i położyć je na ściereczce uchwytem do dołu.



2. Odkręcić u góry pokrywę drzwiczek urządzenia. W tym celu należy odkręcić śruby z lewej i prawej strony. (Rys. A)
3. Wyciągnąć szybę z drzwiczek. (Rys. B)

Szyby w drzwiczkach czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

Montaż szyb w drzwiczkach

1. Z powrotem wsunąć szyby. Należy zwrócić uwagę na to, aby gładka powierzchnia była skierowana na zewnątrz, a strona z nadrukiem do wewnątrz.
2. Nałożyć osłonę i przykręcić.
3. Zamontować drzwiczki urządzenia.

Usterka, co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed skontaktowaniem się z serwisem należy zwrócić uwagę na następujące wskazówki.

Prace naprawcze mogą być przeprowadzane wyłącznie przez wyspecjalizowanych techników serwisu. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą być przyczyną poważnych zagrożeń.

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówki/Pomoc
Urządzenie nie działa	Wtyczka nie jest włożona do gniazda	Podłączyć urządzenie do zasilania
	Przerwa w zasilaniu	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne
	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny
	Błąd w obsłudze	Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po ok. 10 sekundach
Urządzenia nie można włączyć	Drzwiczki urządzenia są niedomknięte	Zamknąć drzwiczki urządzenia
Urządzenia nie można uruchomić, na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Czyszczenie" lub "Odkamienianie"	Funkcja pomocy w czyszczeniu lub proces odkamieniania zostały przerwane	2 razy przeprowadzić mycie urządzenia (patrz rozdział Przerwanie funkcji pomocy w czyszczeniu lub Przerwanie programu odkamieniania)
Na wyświetlaczu pojawia się "Godzina"	Przerwa w zasilaniu	Ponownie ustawić godzinę (patrz rozdział Funkcje zegara)
Urządzenie nie pracuje. Wyświetlacz pokazuje czas trwania	Przełącznik obrotowy został przypadkowo przestawiony	Nacisnąć przycisk stop
	Po wprowadzeniu ustawień nie naciśnięto przycisku start	Nacisnąć przycisk start lub wykasować ustawienie za pomocą przycisku stop

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówki/Pomoc
Na wyświetlaczu pojawia się napis "Automatyczne wyłączenie"	Automatyczne wyłączenie zostało aktywowane	Nacisnąć dowolny przycisk
Pojawia się napis "Napełnić zbiornik na wodę", mimo że zbiornik jest pełny	Zbiornik na wodę nie jest właściwie wsunięty	Wsunąć zbiornik, aż zaskoczy na swoje miejsce
	System rozpoznawania nie działa	Skontaktować się z serwisem
Pojawia się komunikat "Napełnić zbiornik na wodę", mimo że zbiornik nie jest jeszcze pusty lub zbiornik na wodę jest pusty, a wskazanie "Napełnić zbiornik na wodę", nie pojawia się	Zbiornik na wodę jest zabrudzony. Ruchome czujniki stanu wody są zaciśnięte	Opróżnić i wyczyścić zbiornik. Jeśli nie można oddzielić części, nabyć nowy zbiornik na wodę w punkcie serwisowym
Zbiornik na wodę opróżnia się z nieznanych przyczyn. Woda przelewa się przez misę parownika	Zbiornik nie jest właściwie zamknięty	Pokrywkę należy zamknąć do zatrzaśnięcia
	Uszczelka w pokrywie zbiornika jest zabrudzona	Wyczyścić uszczelkę
	Uszczelka w pokrywie zbiornika jest uszkodzona	Zaopatrzyć się w nowy zbiornik na wodę w punkcie serwisowym
Misa parownika jest pusta, chociaż zbiornik na wodę jest pełny	Zbiornik na wodę nie jest właściwie wsunięty	Wsunąć zbiornik, aż zaskoczy na swoje miejsce
	Przewód doprowadzający jest zapchany	Odkamienić urządzenie. Sprawdzić, czy zakres twardości wody jest prawidłowo ustawiony
Na wyświetlaczu pojawia się "Opróżnić/oczyścić zbiornik?"	Urządzenie nie było używane przez co najmniej 2 dni i zbiornik na wodę jest pełny	Opróżnić i wyczyścić zbiornik. Po zakończeniu gotowania należy zawsze opróżniać zbiornik na wodę
Podczas gotowania występuje odgłos "plum"	Efekt zimna/gorąca w przypadku mrożonek, spowodowany przez parę wodną	Jest to normalne
Podczas gotowania na parze powstaje bardzo dużo pary	Urządzenie jest automatycznie kalibrowane	Jest to normalne

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówki/Pomoc
Podczas gotowania na parze ponownie powstaje bardzo dużo pary	W przypadku za krótkich czasów gotowania urządzenie nie wykalibruje się automatycznie	Przywrócić ustawienia fabryczne urządzenia (patrz rozdział Ustawienia podstawowe). Następnie włączyć na 20 minut gotowanie na parze w temperaturze 100 °C
Podczas gotowania para uchodzi przez szczeliny wentylacyjne		Jest to normalne
Urządzenie nie gotuje prawidłowo na parze	Na urządzeniu osadził się kamień	Uruchomić program do odkamieniania
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce "E..."	Usterka techniczna	Nacisnąć przycisk  , aby skasować komunikat o usterce, w razie potrzeby ponownie ustawić godzinę. Jeśli komunikat o usterce pojawi się ponownie, należy wezwać serwis
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce "E011"	Przycisk był naciskany zbyt długo lub zablokował się	Nacisnąć przycisk  , aby skasować komunikat o usterce. Naciskać kolejno wszystkie przyciski i sprawdzić, czy są czyste
Urządzenie przestaje grzać. Na wyświetlaczu pojawia się "Demo"	Naciśniętych zostało kilka przycisków	Przerwać dopływ prądu i po 10 sekundach ponownie doprowadzić. W ciągu następnych 2 minut nacisnąć przycisk  i przytrzymać przez 4 sekundy.

Wymiana żarówki w komorze piekarnika

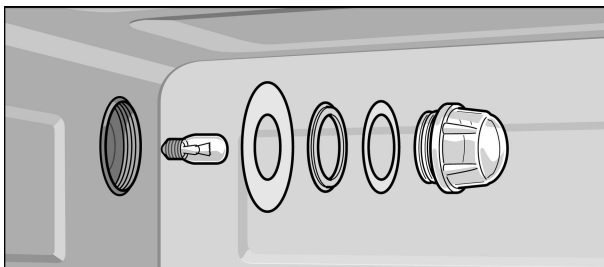
Odporne na temperaturę żarówki halogenowe 25 W, 220/240 V, cokół żarówki E14 i odpowiednie uszczelki można kupić w punkcie serwisowym. Należy podać numer E i FD urządzenia.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Przed wymianą żarówki należy odczekać, aż komora piekarnika i żarówka ostygną.

1. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej lub wyciągnąć wtyczkę z gniazda.
2. Wykręcić klosz obracając go w lewą stronę.
3. Wykręcić żarówkę obracając ją w lewą stronę i wymienić na żarówkę tego samego typu.
4. Na klosz nasunąć w odpowiedniej kolejności nowe uszczelki i pierścień zaciskowy.



5. Z powrotem wkręcić klosz z uszczelkami.
6. Urządzenie podłączyć do zasilania i ponownie nastawić godzinę.

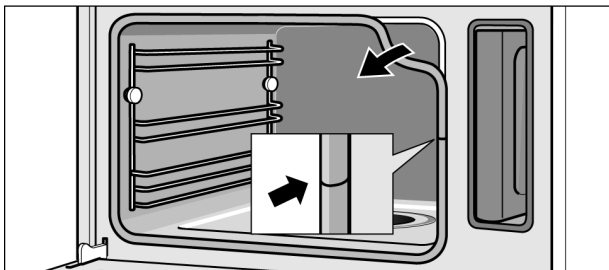
Nie używać urządzenia bez klosza ani uszczelkek.

Uszkodzony klosz lub uszczelki należy koniecznie wymienić. W punkcie serwisowym należy podać numer E i FD urządzenia.

Wymiana klosza i uszczelkek

Wymiana uszczelki drzwiczek

Jeśli uszkodzona jest uszczelka drzwiczek komory gotowania, należy ją wymienić. Zapasowe uszczelki do urządzenia można nabyć w punkcie serwisowym. Należy podać numer E i FD urządzenia.



1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Zdjąć starą uszczelkę drzwiczek.
3. Wsunąć nową uszczelkę w jednym miejscu i naciągnąć wokół komory gotowania. Miejsce styku musi znajdować się z boku.
4. Sprawdzić położenie uszczelki, szczególnie w zagięciach.

Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem. Adres i numer telefonu najbliższego punktu obsługi klienta znajduje się w książce telefonicznej. Podane centra serwisowe chętnie udzielą informacji również na temat najbliższego serwisu.

Numer E i numer FD

W punkcie serwisowym zawsze należy podać numer produktu (Nr E) i numer fabryczny (Nr FD). Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się po lewej stronie na dole, widoczna po otwarciu drzwiczek urządzenia. Należy tu wpisać dane urządzenia, aby w razie konieczności szybko je odnaleźć.

Nr E	Nr FD
Serwis ☎	

Porady dotyczące oszczędności energii i ochrony środowiska

Niniejszy rozdział zawiera porady dotyczące oszczędzania energii oraz prawidłowej utylizacji urządzenia.

Oszczędność energii

Urządzenie podgrzewać tylko wówczas, gdy jest to zalecane w przepisie lub podane w tabelach w instrukcji obsługi.

W trakcie pieczenia jak najrzadziej otwierać drzwiczki urządzenia.

Gotowanie na parze umożliwia jednocześnie gotowanie na kilku poziomach. W przypadku przyrządzania potraw o różnych czasach gotowania najpierw należy wsunąć potrawę o najdłuższym czasie gotowania.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego



Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

Urządzenie zostało oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Dyrektywa ta określa zasady obowiązujące w całej Unii Europejskiej w zakresie zwrotu i wtórnego wykorzystania zużytych urządzeń.

Tabele i porady

Gotowanie na parze jest szczególnie delikatną metodą przygotowywania potraw. Para otacza potrawę i zapobiega w ten sposób utracie wartości odżywczych produktów. Gotowanie przebiega bez użyciu wysokiego ciśnienia. W ten sposób potrawy zachowują typowy kształt, kolor i aromat.

W tabelach zamieszczono wybór potraw, które nadają się do przygotowywania w parowarze. Podają one najlepsze tryby pracy, wyposażenie i czas gotowania.

O ile nie podano inaczej, dane te dotyczą wkładania potrawy do zimnego urządzenia.

Wyposażenie

Należy stosować dostarczone wyposażenie.

W przypadku gotowania na parze w perforowanych pojemnikach zawsze należy wsunąć pod spód pojemnik nieperforowany. Wyłapuje on powstające skropliny.

Naczynia

W przypadku korzystania z naczynia należy je zawsze stawiać na środku perforowanego pojemnika do gotowania.

Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary. W przypadku stosowania naczyń o grubych ściankach czas gotowania wydłuża się.

Produkty spożywcze, które zwykle przygotowuje się w kąpeli wodnej, należy przykryć folią (np. podczas roztopiania czekolady).

Czas gotowania i ilość produktów

W przypadku gotowania na parze czas gotowania zależy od wielkości kawałków, a nie od ilości potrawy. W urządzeniu można gotować na parze maksymalnie 2 kg potrawy.

Należy przestrzegać wielkości pojedynczych sztuk podanych w tabelach. W przypadku przygotowywania mniejszych sztuk, skraca się czas gotowania, w przypadku większych przedłuża. Jakość i stopień dojrzałości produktu również mają wpływ na czas gotowania. Toteż podane wartości mogą służyć jedynie jako dane orientacyjne.

Równomierne rozłożenie produktów

Produkty wrażliwe na działanie ciśnienia

Gotowanie całego menu

Należy zawsze równomiernie rozkładać potrawę w naczyniu. Jeśli warstwy produktów są różnej grubości, gotują się nierównomiernie.

W pojemnikach do gotowania warstwa produktów wrażliwych na działanie ciśnienia nie powinna być zbyt gruba. Lepiej użyć dwóch pojemników.

Na parze można gotować całe menu, nie ryzykując przy tym pomieszania smaków. Najpierw należy wstawić do urządzenia potrawę o najdłuższym czasie gotowania, a pozostałe dostawiać w odpowiednim czasie. Dzięki temu wszystkie potrawy będą gotowe o tej samej porze.

Całkowity czas gotowania menu wydłuża się, ponieważ podczas każdego otwarcia drzwiczek uchodzi z urządzenia nieco pary i para musi się na nowo nagrzać.

Warzywa

Warzywa włożyć do perforowanego pojemnika i wsunąć na wysokość 3. Nieperforowany pojemnik do gotowania wsunąć pod spód, na wysokość 1. Wyłapuje on powstające skropliny.

Produkty spożywcze	Wielkość pojedynczej sztuki	Wyposażenie	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Karczochy	W całości	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	30 - 35
Kalafior	W całości	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	30 - 40
Kalafior	Różyczki	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Brokuły	Różyczki	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	8 - 10
Groszek	-	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	5 - 10
Koper włoski	Plastry	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	10 - 14
* Nagrzać urządzenie					

Produkty spożywcze	Wielkość pojedynczej sztuki	Wyposażenie	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Budyń jarzynowy	-	Forma do gotowania w kąpeli wodnej 1,5 l + perforowany pojemnik do gotowania na wysokości 2	Gotowanie na parze	100	50 - 70
Zielona fasolka	-	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	20 - 25
Marchew	Plastry	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	10 - 20
Kalarepa	Plastry	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	15 - 20
Por	Plastry	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	4 - 6
Boćwina*	Paski	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	8 - 10
Szparagi, zielone*	W całości	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	7 - 12
Szparagi, białe*	W całości	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Szpinak*	-	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	2 - 3
Brzoskiew	Różyczki	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	8 - 10
Brukselka	Różyczki	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	20 - 30
Buraki	Całe	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	40 - 50
Czerwona kapusta	Szatkowana	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	30 - 35
Biała kapusta	Szatkowana	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	25 - 35

* Nagrząć urządzenie

Produkty spożywcze	Wielkość pojedynczej sztuki	Wypozażenie	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Cukinia	Plastry	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	2 - 3
Strąki zielonego groszku	-	Perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	8 - 12
* Nagrząć urządzenie					

Dodatki i warzywa strączkowe

Dodać wodę, ewentualnie inny płyn, w podanych proporcjach.
Przykład: 1 : 1,5 = na 100 g ryżu dodać 150 ml wody
Nieperforowany pojemnik do gotowania można wsunąć na dowolną wysokość.

Produkty spożywcze	Proporcja/ wskazówki	Wypozażenie/ poziom	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach
Ziemniaki w mundurkach	Średniej wielkości	Perforowany (wys. 3) + nieperforowany (wys. 1)	Gotowanie na parze	100	35 - 45
Gotowane ziemniaki	W ćwiartkach	Perforowany (wys. 3) + nieperforowany (wys. 1)	Gotowanie na parze	100	20 - 25
Ryż naturalny	1 : 1,5	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	30 - 40
Ryż długoziarnisty	1 : 1,5	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	20 - 30
Ryż basmati	1 : 1,5	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	20 - 30
Ryż paraboliczny	1 : 1,5	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	15 - 20
Soczewica	1 : 2	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	30 - 45
Biała fasola, namoczona	1 : 2	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	65 - 75
Kuskus	1 : 1	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	6 - 10
Ziarno orkisz, śrutowane	1 : 2,5	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	15 - 20

Produkty spożywcze	Proporcja/wskazówki	Wyposażenie/poziom	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach
Proso, całe	1 : 2,5	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	25 - 35
Pszenica, cała	1 : 1	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	60 - 70
Kluski	-	Perforowany (wys. 3) + nieperforowany (wys. 1)	Gotowanie na parze	95	20 - 25

Mięso, drób, ryby

Wsunąć perforowany pojemnik do gotowania na wysokość 3, a nieperforowany pojemnik do gotowania na wysokość 1.

Gotową pieczeń pozostawić jeszcze na 10 minut w zamkniętym, wyłączonym parowarze. Dzięki temu mięso pozostaje soczyste.

Drób

Produkty spożywcze	Ilość/waga	Wyposażenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Tempera-tura w °C	Czas goto-wania w minutach
Pierś kurczaka	Po 0,15 kg	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	15 - 25
Pierś kaczki*	Po 0,35 kg	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	12 - 18

* Przedtem obsmażyć i zawinąć w folię

Wołowina

Produkty spożywcze	Ilość/ waga	Wypożażenie	Wyso- kość	Tryb pracy	Tempera- tura w °C	Czas goto- wania w minutach
Cienki befsztyk, średnio wypieczony*	1 kg	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	25 - 35
Gruby befsztyk, średnio wypieczony*	1 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	30 - 40
* Przedtem obsmażyć i zawinąć w folię						

Wieprzowina

Produkty spożywcze	Ilość/ waga	Wypożaże- nie	Wyso- kość	Tryb pracy	Tempera- tura w °C	Czas goto- wania w min.
Filet wieprzowy*	0,5 kg	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	10 - 12
Medaliony wieprzowe*	Ok. 3 cm grubości	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	10 - 12
Żeberka peklowane	W plastrach	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	15 - 20
* Przedtem obsmażyć i zawinąć w folię						

Kiełbasa

Produkty spożywcze	Ilość/ waga	Wypożażenie	Wyso- kość	Tryb pracy	Tempera- tura w °C	Czas goto- wania w minutach
Kiełbaski wiedeńskie	-	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 85	12 - 18
Biała kiełbasa	-	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 85	15 - 20

Ryba

Produkty spożywcze	Ilość/ waga	Wypozażenie	Wyso- kość	Tryb pracy	Tempera- tura w °C	Czas goto- wania w minutach
Dorada, cała	Po 0,3 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	15 - 25
Filet z dorady	Po 0,15 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	10 - 20
Terrina z ryby	Forma do gotowania w kąpieli wodnej 1,5 l	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	70 - 80	40 - 80
Pstrąg, cały	Po 0,2 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	12 - 15
Filet z dorsza	Po 0,15 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	10 - 14
Filet z łososia	Po 0,15 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	8 - 10
Małże	1,5 kg	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Filety z karmazyna	Po 0,15 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	10 - 20
Roladki z soli, faszerowane		Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	10 - 20

Dodatki do zup

Produkty spożywcze	Wypozażenie	Wyso- kość	Tryb pracy	Tempera- tura w °C	Czas gotowania w minutach
Kluseczki jajeczno-mleczne	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	90	15 - 20
Kluseczki grysikowe	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	90 - 95	7 - 10

Desery, owoce prażone

Owoce prażone

Odważyć owoce, dodać ok. ⅓ miarki wody oraz, według uznania, cukier i przyprawy.

Ryż na mleku

Odważyć 1 miarkę ryżu i dodać 2,5 miarki mleka. Ryż wsypać do wyposażenia maks. do 2,5 cm wysokości. Po ugotowaniu zamieszać. Pozostałe mleko zostanie szybko wchłonięte.

Jogurt

Na płycie grzejnej podgrzać mleko do temperatury 90 °C. Następnie ostudzić do temperatury 40 °C. W przypadku mleka homogenizowanego podgrzewanie nie jest konieczne.

Do 100 ml mleka należy dodać jedną do dwóch łyżeczek naturalnego jogurtu lub odpowiednią ilość fermentu jogurtowego. Mieszkanką należy napętnić czyste słoiczki i zakręcić je.

Następnie wstawić słoiczki do lodówki.

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Tryb pracy	Tempera- tura w °C	Czas gotowania w minutach
Kluski na parze	Nieperforowany pojemnik do gotowania	Gotowanie na parze	100	20 - 25
Krem karmelowy	Foremki + perforowany pojemnik do gotowania	Gotowanie na parze	90 - 95	15 - 20
Ryż na mleku*	Nieperforowany pojemnik do gotowania	Gotowanie na parze	100	25 - 35
Jogurt*	Słoiczki + perforowany pojemnik do gotowania	Gotowanie na parze	40	300 - 360
Jabłka prażone	Nieperforowany pojemnik do gotowania	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Gruszki prażone	Nieperforowany pojemnik do gotowania	Gotowanie na parze	100	10 - 15

* Można również zastosować odpowiedni program (patrz rozdział: Programy automatyczne)

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach
Wiśnie prażone	Nieperforowany pojemnik do gotowania	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Rabarbar prażony	Nieperforowany pojemnik do gotowania	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Śliwki prażone	Nieperforowany pojemnik do gotowania	Gotowanie na parze	100	15 - 20

* Można również zastosować odpowiedni program (patrz rozdział: Programy automatyczne)

Odgrzewanie potraw

Podczas odgrzewania potrawy są ponownie podgrzewane przy zachowaniu ich pełnej wartości odżywczej. Wyglądają i smakują jakby zostały świeżo przyrządzone.

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Warzywa	Nieperforowany pojemnik do gotowania	3	Odgrzewanie	100	12 - 15
Makaron, ziemniaki, ryż	Nieperforowany pojemnik do gotowania	3	Odgrzewanie	100	5 - 10

Rozmrażanie

Artykuły spożywcze należy zamrażać w temperaturze -18 °C, możliwie płasko, w porcjach. Nie należy zamrażać zbyt dużych ilości. Produkt rozmrożony ma krótszą przydatność do spożycia i psuje się szybciej niż produkty świeże.

Potrawę rozmrażać w woreczku do zamrażania, na talerzu lub w perforowanym pojemniku do gotowania. Pod spód należy zawsze wsunąć pojemnik nieperforowany. Dzięki temu produkty spożywcze nie leżą w wodzie powstającej w trakcie rozmrażania, a w komorze gotowania jest czysto.

Używać trybu pracy rozmrażanie.

Jeśli jest to konieczne, produkt należy w międzyczasie podzielić na mniejsze kawałki względnie wyjąć z urządzenia już rozmrożone kawałki.

Po rozmrożeniu produkty odstawić jeszcze na 5 do 15 minut w celu wyrównania temperatury.



Zagrożenie zdrowia!

Podczas rozmrażania produktów pochodzenia zwierzęcego należy koniecznie odlać powstającą wodę. Nie może dojść do zetknięcia się jej z innym produktami spożywczymi. Mogłoby to doprowadzić do rozprzestrzeniania się bakterii.

Po rozmrożeniu należy na 15 minut nastawić parowar na gotowanie na parze w temperaturze 100 °C.

Rozmrażanie mięsa

Kawałki mięsa przeznaczone do panierowania rozmrozić na tyle, aby przywarły do nich przyprawy i panierka.

Rozmrażanie drobiu

Przed rozmrażaniem wyjąć z opakowania. Koniecznie wylać wodę powstającą podczas odmrażania.

Produkty spożywcze	Ilość/ waga	Wyposażenie	Wysokość	Temperatura w °C	Czas gotowania w minutach
Kurczak	1 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	45 - 50	60 - 70
Pałki z kurczaka	0,4 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	45 - 50	30 - 35
Warzywa mrożone w bloku (np.szpinak)	0,4 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	45 - 50	20 - 30
Owoce jagodowe	0,3 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	45 - 50	5 - 8
Filet rybny	0,4 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	45 - 50	15 - 20
Gulasz		Perforowany + nieperforowany	3 1	45 - 50	40 - 50
Pieczeń wołowa		Perforowany + nieperforowany	3 1	45 - 50	70 - 80

Wyrastanie ciasta

W przypadku użycia trybu pracy wyrastanie ciasta ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej.

Ruszt można wsunąć na dowolną wysokość lub ostrożnie położyć na dno piekarnika.

Uwaga: Nie zadrapać dna piekarnika!

Ustawić misę z ciastem na ruszcie. Ciasta nie należy przykrywać.

Produkty spożywcze	Ilość	Naczynia	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Ciasto drożdżowe	1 kg	Miska + ruszt	40	20 - 30
Zaczyn	1 kg	Miska + ruszt	40	20 - 30

Odsączanie soku

Owoce jagodowe przez odsączeniem włożyć do misy i nasypać cukrem. Odstawić na co najmniej godzinę, aby owoce puściły sok.

Owoce jagodowe przełożyć do perforowanego pojemnika do gotowania i wsunąć na wysokość 3. Do zbierania soku wsunąć nieperforowany pojemnik do gotowania na wysokość 1.

Na koniec włożyć owoce jagodowe do ściereczki i wycisnąć resztę soku.

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wysokość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Maliny	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	30 - 45
Porzeczki	Perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	40 - 50

Wekowanie

Wekować należy możliwie świeże produkty spożywcze. Dłuższe przechowywanie powoduje utratę witamin, a produkty szybciej fermentują.

Stosować tylko owoce i warzywa najwyższej jakości.

Sprawdzić słoiki wekowe, gumowe obręcze, klamry lub sprężyny.

Gumowe obręcze i słoiki należy dokładnie umyć w gorącej wodzie. Do czyszczenia słoików nadaje się też program "Dezynfekcja butelek".

Słoiki należy wstawić do perforowanych pojemników do gotowania. Nie mogą się one stykać.

Po upływie nastawionego czasu gotowania otworzyć drzwiczki komory gotowania.

Słoiki wekowe wyjąć z urządzenia dopiero, gdy zupełnie wystygną.

Produkty spożywcze	Wypozażenie	Wysokość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Warzywa	1-litrowe słoiki wekowe	2	Gotowanie na parze	100	30 - 120
Owoce pestkowe	1-litrowe słoiki wekowe	2	Gotowanie na parze	100	25 - 30
Owoce ziarnkowe	1-litrowe słoiki wekowe	2	Gotowanie na parze	100	25 - 30

Produkty mrożone

Należy przestrzegać zaleceń producenta podanych na opakowaniu.

Podane czasy gotowania dotyczą potraw wsuniętych do zimnej komory gotowania.

Produkty spożywcze	Wypozażenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Tempera-tura w °C	Czas gotowania w min.
Wyroby mączne, świeże, mrożone*	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2	Gotowanie na parze	100	5 - 10
Pstrąg	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1	Gotowanie na parze	80 - 100	20 - 25
Filet z łososia	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1	Gotowanie na parze	80 - 100	20 - 25
Brokuły	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1	Gotowanie na parze	100	4 - 6
Kalafior	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1	Gotowanie na parze	100	5 - 8
Fasola	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1	Gotowanie na parze	100	4 - 6

* Dodać nieco wody

Produkty spożywcze	Wypożyczenie	Wyso- kość	Tryb pracy	Tempera- tura w °C	Czas gotowania w min.
Groszek	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1	Gotowanie na parze	100	4 - 6
Marchew	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1	Gotowanie na parze	100	3 - 5
Warzywa mieszane	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1	Gotowanie na parze	100	4 - 8
Brukselka	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania	3 + 1	Gotowanie na parze	100	5 - 10
* Dodać nieco wody					

Notatki

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 horizontal blue or grey lines spaced evenly apart, typical of notebook paper. The lines extend across the entire width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical lines, text, or other markings on the page.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

[illegible]