



HB24D.52. / HB24D582.

Piekarnik parowy

SIEMENS

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3	Czyszczenie szyb w drzwiczkach	15
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3	Czyszczenie prowadnic	15
Przyczyny uszkodzeń	4	Usterka, co robić?	16
Nowe urządzenie	4	Wymiana żarówki w komorze gotowania	17
Pulpit obsługi	4	Wymiana uszczelki drzwiczek	17
Tryby pracy	5	Serwis	17
Komora piekarnika	5	Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD-Nr)	17
Wyposażenie	5	Ochrona środowiska	18
Automatyczna kalibracja	6	Ekologiczna utylizacja	18
Przed pierwszym użyciem	6	Wskazówki dotyczące oszczędzania energii	18
Ustawianie godziny	6	Tabele i porady	18
Ustawianie zakresu twardości wody	6	Wyposażenie	18
Pierwsze uruchomienie	7	Naczynia	18
Wstępne czyszczenie wyposażenia	7	Czas gotowania i ilość produktów	18
Obsługa urządzenia	7	Równomierne rozłożenie produktów	18
Napełnianie zbiornika na wodę	7	Produkty wrażliwe na działanie ciśnienia	18
Włączanie urządzenia	7	Gotowanie całego menu	18
Wyłączanie urządzenia	8	Warzywa	18
Po każdym użyciu	8	Dodatki i warzywa strączkowe	19
Funkcje zegara	8	Drób i mięso	20
Nastawianie minutnika	8	Ryba	21
Nastawianie czasu trwania	8	Dodatki do zup, inne	21
Przesunięcie czasu zakończenia	9	Desery, owoce prażone	21
Ustawianie godziny	9	Odgrzewanie potraw	22
Programy automatyczne	10	Rozmrażanie	22
Ustawianie programu	10	Wyrastanie ciasta	22
Wskazówki dotyczące programów	10	Odsączanie soku	22
Tabele programów	11	Wekowanie	23
Zabezpieczenie przed dziećmi	12	Produkty mrożone	23
Włączenie zabezpieczenia przed dziećmi	12		
Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi	12		
Ustawienia podstawowe	12		
Konserwacja i czyszczenie	13		
Środki czyszczące	13		
Odkamienianie	14		
Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek urządzenia	14		

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.siemens-home.com** oraz w sklepie internetowym: **www.siemens-eshop.com**

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować. W przypadku przekazania urządzenia innej osobie należy dołączyć dokumentację.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie 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.

Nigdy nie zezwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiczkami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory piekarnika ani elementów grzejnych. Nie pozwalać dzieciom zbliżać się do urządzenia.

Niebezpieczeństwo pożaru!

Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze piekarnika.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika. Powstaje gorąca para wodna.

Niebezpieczeństwo zwarcia!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!

Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Skontaktować się z serwisem.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- 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 w perforowanych pojemnikach do gotowania lub na ruszcie.

- Folia aluminiowa w komorze piekarnika nie może stykać się z szybą w drzwiczkach. Może to spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.
- 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.
- W przypadku gotowania na parze w perforowanym pojemniku zawsze należy wsuwać pod spód blachę do pieczenia lub nieperforowany pojemnik do gotowania. Umożliwia to wyłapywanie powstających skroplin.
- Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika. Mogą one spowodować korozję w komorze.
- 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.
- Niczego stawiać na otwarte drzwiczki urządzenia. Może to doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
- Nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Ciężar urządzenia przekracza wytrzymałość uchwytu, który może się urwać.
- 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.

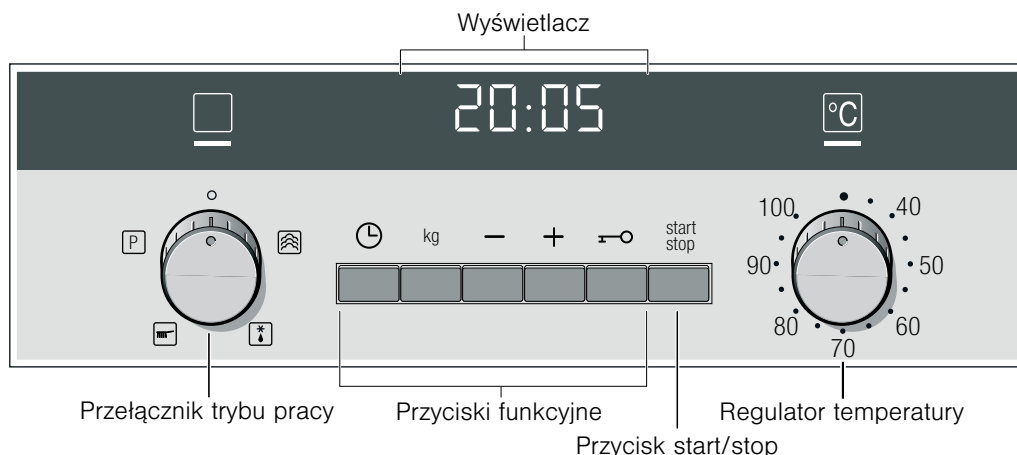
Nowe urządzenie

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- pulpitu obsługi
- trybów pracy

- komory gotowania
- wyposażenia
- automatycznej kalibracji

Pulpit obsługi



Element obsługi		Zastosowanie
Przełącznik trybu pracy	☐	Wybór trybu pracy
Przyciski funkcyjne		Krótkie naciśnięcie: wybór funkcji zegara (patrz rozdział: Funkcje zegara) Długie naciśnięcie przy wyłączonym urządzeniu: wybór ustawień podstawowych (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe)
	- +	Zmiana godziny, czasu trwania, wagi itp.
	kg	Wprowadzenie wagi potrawy do ustawień programu (patrz rozdział: Programy automatyczne)
		Włączanie i wyłączanie zabezpieczenia przed dziećmi (patrz rozdział: Zabezpieczenie przed dziećmi)
Przycisk start/stop		Krótkie naciśnięcie: włączanie i przerywanie (pauza) trybu gotowania Długie naciśnięcie: zakończenie trybu gotowania
Regulator temperatury		Nastawianie temperatury (patrz rozdział: Włączanie urządzenia)

Chowane pokręta obsługi

Przełącznik trybu pracy i regulator temperatury można

schować. W celu ich schowania lub wysunięcia należy na nie nacisnąć.

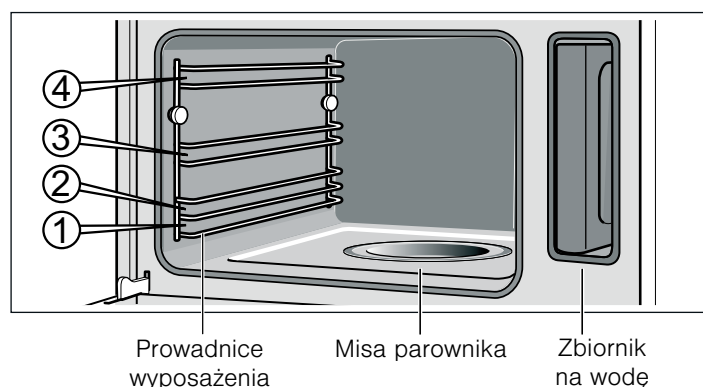
Tryby pracy

Za pomocą przełącznika trybu pracy można nastawić urządzenie w zależności od zastosowań.

Tryb pracy		Zastosowanie
Gotowanie na parze	35 - 100 °C	Do warzyw, ryb i dodatków, do odsączania soku z owoców i blanszowania. Do wyrastania ciasta (w temperaturze 35 °C). Potrawy są otoczone parą ze wszystkich stron
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
Odkamienianie		Do odkamieniania systemu obiegu wody i misy parownika (patrz rozdział: Odkamienianie)
Programy automatyczne		Wybór programu (patrz rozdział: Programy automatyczne)

Komora piekarnika

Wypozażenie można wsunąć do komory piekarnika na cztery wysokości. Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry.



Uwaga!

- 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 w perforowanych pojemnikach do gotowania lub na ruszcie.
- Nie umieszczać wyposażenia pomiędzy wysokościami wsunięcia, ponieważ może się przechylić.

Wypozażenie

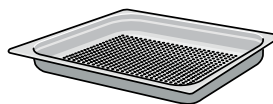
Należy używać wyłącznie wyposażenia dołączonego do urządzenia lub nabytego w punkcie serwisowym. Wyposażenie jest specjalnie dopasowane do urządzenia.

Urządzenie wyposażone jest w:



Pojemnik do gotowania, nieperforowany, GN 2/3, 40 mm głębokości

do wychwytywania kropli podczas gotowania na parze oraz do gotowania ryżu, warzyw strączkowych i zbóż



Pojemnik do gotowania, perforowany, GN 2/3, 40 mm głębokości

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

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

Automatyczna kalibracja

Temperatura wrzenia wody zależy od ciśnienia powietrza. Podczas kalibracji urządzenie dopasowuje się do ciśnienia występującego w miejscu ustawienia urządzenia. Odbywa się to automatycznie podczas pierwszego uruchomienia urządzenia (patrz rozdział: Pierwsze uruchomienie). Wówczas powstaje więcej pary niż zwykle i jest to normalny objaw.

Ważne, aby urządzenie działało bez przerwy przez 20 minut w temperaturze 100 °C. W tym czasie nie otwierać drzwiczek urządzenia.

Jeśli automatyczna kalibracja urządzenia nie powiedzie się (np. z powodu otwarcia drzwiczek urządzenia), należy przeprowadzić ją ponownie przy następnym włączeniu trybu gotowania.

Po przestawieniu urządzenia w inne miejsce

Aby urządzenie przystosowało się automatycznie do nowego miejsca ustawienia, należy przywrócić ustawienia fabryczne (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe) i powtórzyć czynności związane z pierwszym uruchomieniem (patrz rozdział: Pierwsze uruchomienie).

Po przerwie w zasilaniu

Urządzenie zapisuje ustawienia wprowadzone podczas kalibracji również w przypadku przerwy w zasilaniu lub odłączenia urządzenia od sieci. Ponowna kalibracja nie jest konieczna.

Przed pierwszym użyciem

Niniejszy rozdział zawiera informacje dotyczące czynności, które należy wykonać przed pierwszym użyciem urządzenia:

- nastawianie godziny
- ustawianie zakresu twardości wody
- pierwsze uruchomienie
- wstępne czyszczenie wyposażenia

Ustawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej na wyświetlaczu świeci się symbol ☼ i 0:00. Należy ustawić godzinę.

1. Nacisnąć przycisk ☼.

Na wyświetlaczu pojawia się godzina 12:00.

2. Za pomocą przycisku + lub – nastawić godzinę.

Po kilku sekundach ustawienia zegara zostaną zapisane.

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 "średni". Jeśli woda jest bardziej twarda lub bardziej miękka, należy tę wartość zmienić.

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

Jeśli woda zawiera dużo wapnia, zalecamy używać wody zmiękczonej.

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

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

1. W razie potrzeby obrócić przełącznik trybu pracy na 0, aby wyłączyć urządzenie.
2. Przytrzymać przycisk ☼, aż na wyświetlaczu pojawi się **c 0 2**.
3. Tyle razy naciskać przycisk ☼, aż pojawi się **c 5 2** (zakres twardości wody "średni").
4. Nacisnąć przycisk + lub –, aby zmienić zakres twardości wody.
Możliwe wartości:

c 5 0	zmięczona	-
c 5 1	miękka	I
c 5 2	średni	II
c 5 3	twarda	III
c 5 4	bardzo twarda	IV

5. Przytrzymać przycisk ☼, aby opuścić ustawienia podstawowe.
Zmiana została zapisana.

Pierwsze uruchomienie

Przed pierwszym użyciem należy nagrzewać puste urządzenie przez 20 minut do temperatury 100 °C przy użyciu trybu Gotowanie na parze . W tym czasie nie otwierać drzwiczek urządzenia. Urządzenie zostanie automatycznie skalibrowane (patrz rozdział: Automatyczna kalibracja).

1. Napełnić i wsunąć zbiornik na wodę (patrz rozdział: Napełnić zbiornik na wodę).
Przed pierwszym użyciem należy zwilżyć uszczelkę pokrywki zbiornika.
2. Obrócić przełącznik trybu pracy na Gotowanie na parze .
3. Obrócić regulator temperatury na 100 °C.

4. Nacisnąć przycisk .

Urządzenie nagrzewa się do 100 °C. Odliczanie 20 minut rozpocznie się dopiero, gdy osiągnięta zostanie nastawiona temperatura. W tym czasie nie otwierać drzwiczek urządzenia.

Tryb gotowania wyłączy się automatycznie i rozlegnie się sygnał.

5. Przełącznik trybu pracy i regulator temperatury obrócić na 0, aby wyłączyć urządzenie.
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:

- sposobu napełniania zbiornika na wodę
- włączania i wyłączania urządzenia
- tego, o czym należy pamiętać po każdorazowym zakończeniu trybu gotowania

Napełnianie zbiornika na wodę

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

Uwaga!

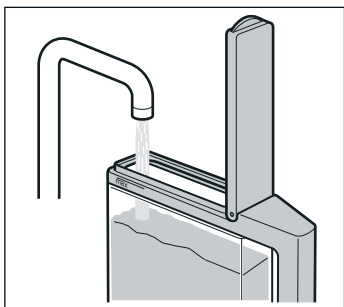
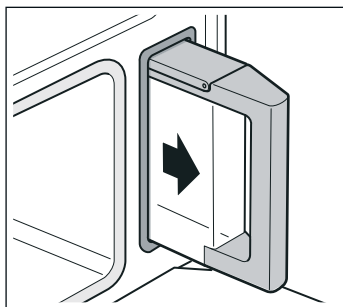
Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania niewłaściwej wody

- Należy używać wyłącznie świeżej wody z kranu, wody zmiękczonej lub mineralnej niegazowanej.
- Jeśli woda z kranu zawiera dużo wapnia, zalecamy używanie wody zmiękczonej.
- Nie stosować wody destylowanej, wody o dużej zawartości chloru (> 40 mg/l) ani innych płynów niż woda.

Informacje na temat wody z kranu można uzyskać w przedsiębiorstwie wodociągowym. Twardość wody można sprawdzić przy pomocy załączonych pasków testowych.

Przed każdym użyciem urządzenia napełnić zbiornik wodą:

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia i wyjąć zbiornik na wodę.
2. Napełnić zbiornik zimną wodą do oznaczenia "max".



3. Pokrywkę zbiornika zamknąć do zatrzaśnięcia.
4. Wsunąć zbiornik, aż zaskoczy na swoje miejsce.

Włączanie urządzenia

1. Przełącznik trybu pracy ustawić na żądany tryb pracy.
2. Obracając regulator temperatury ustawić temperaturę.

Tryb pracy	Zakres temperatury
 Gotowanie na parze	35 - 100 °C
 Rozmrażanie	35-60 °C

Na wyświetlaczu pojawia się proponowany czas trwania.

3. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.

4. Nacisnąć przycisk .

Urządzenie grzeje.

Symbol  świeci się do momentu, gdy osiągnięta zostanie nastawiona temperatura oraz za każdym razem, gdy piekarnik ponownie się nagrzewa.

W przypadku trybu Gotowanie na parze  czas trwania jest odliczany dopiero po upływie czasu nagrzewania.

Zmiana temperatury

W każdej chwili można zmienić temperaturę. W tym celu należy obrócić regulator temperatury.

Przerwa

Nacisnąć krótko przycisk , aby przerwać tryb gotowania (pauza). Wentylator może pracować w dalszym ciągu. W celu uruchomienia urządzenia nacisnąć przycisk . Jeśli podczas trybu gotowania drzwiczki zostaną otworzone, praca urządzenia zostanie przerwana. W celu uruchomienia urządzenia należy zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk . W przypadku aktywowania ustawienia podstawowego "Kontynuacja po zamknięciu drzwiczek", nie ma potrzeby ponownego włączania urządzenia (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe).

Komunikat

Jeśli zbiornik na wodę jest pusty, rozlega się sygnał i pojawia się symbol  (Napełnić zbiornik na wodę). Tryb gotowania zostanie przerwany.

1. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia.
Uchodzi przez nie gorąca para!
2. Wyjąć zbiornik na wodę, napełnić do oznaczenia "max" i ponownie wsunąć na miejsce.
3. Nacisnąć przycisk .

Wyłączanie urządzenia

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiczkami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.

Nacisnąć długo przycisk , aby zakończyć tryb pracy.

Po upływie nastawionego czasu trwania tryb gotowania zostanie automatycznie zakończony. Rozbrzmiewa sygnał. Nacisnąć przycisk , aby wyłączyć sygnał.

Przełącznik trybu pracy i regulator temperatury obrócić z powrotem na pozycję O, aby wyłączyć urządzenie.

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

Po każdym użyciu

Opróżnianie zbiornika na wodę

1. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia.
Uchodzi przez nie gorąca para!
2. Wyjąć i opróżnić zbiornik na wodę.
3. Wytrzeć do sucha uszczelkę pokrywki zbiornika oraz otwór wlewowy urządzenia.

Uwaga!

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

Osuszanie komory gotowania

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

1. Drzwiczki urządzenia pozostawić uchylone, aż urządzenie ostygnie.
2. Komorę gotowania i misę parownika przetrzeć dołączoną gąbką i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
3. Gdy tylko urządzenie ostygnie, należy usunąć zanieczyszczenia z komory gotowania.
4. Jeśli na meblach lub uchwytach osadziły się skropliny, należy je wytrzeć suchą ściereczką.

Funkcje zegara

Urządzenie ma zaprogramowane różne funkcje zegara. Przycisk  służy do wywoływania menu i przechodzenia pomiędzy poszczególnymi funkcjami.

Dopóki świecą się wszystkie symbole zegara, można dokonać ustawień. Strzałka ► wskazuje funkcję zegara, przy której użytkownik aktualnie się znajduje.

Nastawioną funkcję zegara można zmienić bezpośrednio za pomocą przycisku + lub -, jeśli przed symbolem zegara znajduje się strzałka ►.

Odczytywanie funkcji zegara

Tyle razy nacisnąć przycisk , aż strzałka ► pojawi się przed odpowiednim symbolem. Żądana wartość pojawi się na kilka sekund na wskaźniku.

Nastawianie minutnika

Minutnika można używać jak zegara funkcyjnego. Minutnik działa niezależnie od trybu gotowania. Minutnik ma swój własny sygnał. Dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie czasu trwania.

1. Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu świecą się symbole czasu, strzałka ► znajduje się przed .

2. Za pomocą przycisku + lub - nastawić minutnik.

Wartość proponowana, przycisk + = 10 minut

Wartość proponowana, przycisk - = 5 minut

Po kilku sekundach ustawiony czas zostanie zapisany.

Minutnik włącza się. Wyświetlany jest symbol  oznaczający minutnik oraz odliczany czas.

Zmiana ustawień minutnika

Za pomocą przycisku + lub - zmienić ustawienie minutnika. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

Po upływie czasu odliczanego przez minutnik

Rozbrzmiewa sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się 0:00. Za pomocą przycisku  wyłączyć minutnik.

Kasowanie ustawień minutnika

Za pomocą przycisku - cofnąć ustawienie minutnika na 0:00. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

Nastawianie czasu trwania

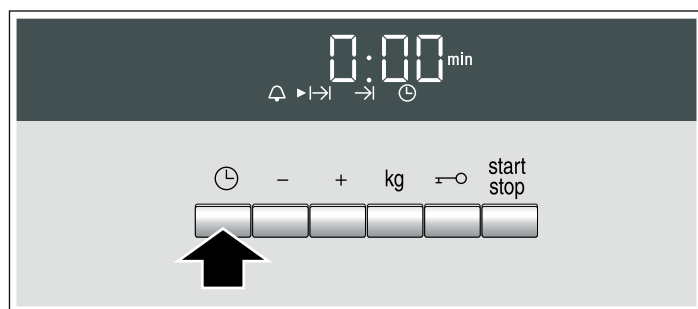
Czas trwania służy do ustawiania czasu gotowania potrawy. Po upływie nastawionego czasu trwania tryb gotowania zostanie automatycznie zakończony.

Przykład na rysunku:
czas trwania 45 minut.

Założenie:

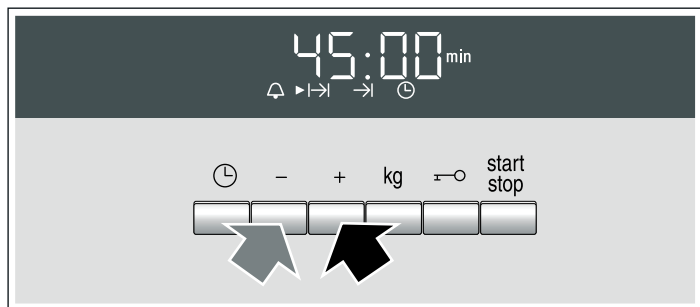
Tryb pracy i temperatura są ustawione.

1. Tyle razy nacisnąć przycisk , aż strzałka ► pojawi się przed czasem trwania .



Świecą się symbole zegara. Na wyświetlaczu pojawia się 0:00.

2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić czas trwania.
Wartość proponowana, przycisk **+** = 30 minut
Wartość proponowana, przycisk **-** = 10 minut



3. Nacisnąć przycisk **start/stop**.

Urządzenie grzeje. Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu. Świeci się symbol **▶→**.

W przypadku trybu Gotowanie na parze **☞** czas trwania jest odliczany dopiero po upływie czasu nagrzewania.

Zmiana nastawionego czasu trwania

Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić czas trwania. Jeśli minutnik jest nastawiony, należy najpierw nacisnąć przycisk **⌚**. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Urządzenie przestaje grzać. Nacisnąć przycisk **⌚**, aby wyłączyć sygnał. Przełącznik trybu pracy i regulator temperatury obrócić z powrotem na **0**, aby wyłączyć urządzenie. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Uchodzi przez nie gorąca para.

Przesunięcie czasu zakończenia

Czas, o którym potrawa ma być gotowa, można zmienić. Urządzenie włącza się automatycznie i wyłącza o żądanej porze. Można np. rano wstawić potrawę do komory piekarnika 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 przypadku trybu Gotowanie na parze **☞** czas trwania jest odliczany dopiero po upływie czasu nagrzewania. Nastawiony czas zakończenia ulega wydłużeniu o czas nagrzewania.

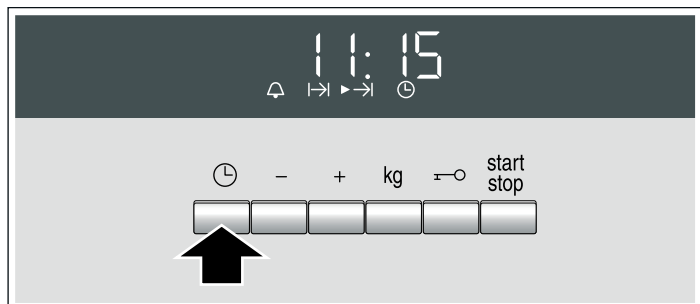
Przykład na rysunku:

Jest godzina 10:30, gotowanie trwa 45 minut, a potrawa powinna być gotowa na godzinę 12:30.

Założenie:

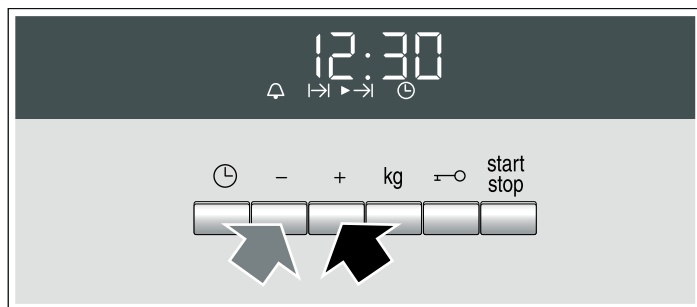
Tryb pracy i temperatura są ustawione.

1. Tyle razy nacisnąć przycisk **⌚**, aż strzałka pojawi się przed czasem trwania **▶→**.
2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić godzinę.
3. Nacisnąć przycisk **⌚**.



Strzałka **▶** znajduje się przed **→** (czas zakończenia). Pojawia się godzina, o której potrawa będzie gotowa.

4. Za pomocą przycisku **+** przestawić czas zakończenia na później.



5. Nacisnąć przycisk **start/stop**.

Urządzenie przełącza się na tryb czuwania. Na wyświetlaczu widoczny jest czas zakończenia **▶→**. Tryb gotowania włącza się w odpowiednim momencie. Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu.

Zmiana czasu zakończenia

Za pomocą przycisku **+** lub **-** zmienić czas zakończenia. Jeśli nastawiony jest minutnik, należy najpierw tyle razy nacisnąć przycisk **⌚**, aż strzałka pojawi się przed czasem zakończenia **▶→**.

Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Jeśli ustawiony czas trwania jest już odliczany, nie należy zmieniać czasu zakończenia. W przeciwnym razie wynik gotowania może być niezadowalający.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Urządzenie przestaje grzać. Nacisnąć przycisk **⌚**, aby wyłączyć sygnał. Przełącznik trybu pracy i regulator temperatury obrócić z powrotem na **0**, aby wyłączyć urządzenie. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Uchodzi przez nie gorąca para.

Kasowanie czasu zakończenia

Za pomocą przycisku **-** cofnąć czas zakończenia na aktualną godzinę. Jeśli nastawiony jest minutnik, należy najpierw tyle razy nacisnąć przycisk **⌚**, aż strzałka pojawi się przed czasem zakończenia **▶→**.

Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Ustawiony czas trwania zostaje natychmiast wykasowany.

Ustawianie godziny

Przykład:

zmiana czasu z letniego na zimowy.

Żadna inna funkcja zegara nie może być ustawiona.

1. Tyle razy nacisnąć przycisk **⌚**, aż strzałka pojawi się przed godziną **▶⌚**.
2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić godzinę.
Po kilku sekundach ustawienia zegara zostaną zapisane.

Po przerwie w zasilaniu

Po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu świeci się symbol **⌚** i **0:00**. Nacisnąć przycisk **⌚**. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić godzinę. Po kilku sekundach ustawienia zegara zostaną zapisane.

Wyłączanie wyświetlania godziny

Wyświetlanie godziny można wyłączyć. Wówczas jest ona widoczna tylko, gdy urządzenie jest włączone (patrz rozdział: Ustawienia podstawowe).

Programy automatyczne

Za pomocą 20 różnych programów można bardzo łatwo przygotowywać potrawy.

Niniejszy rozdział zawiera:

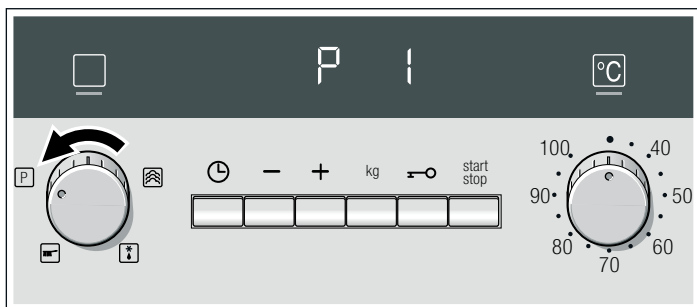
- informacje dotyczące ustawiania programu z grupy programów automatycznych
- wskazówki i porady dotyczące tych programów
- informacje, które programy można ustawić

Ustawianie programu

Wybrać odpowiedni program z tabeli programów. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących programów.

1. Obrócić przełącznik trybu pracy na **P**.

Na wyświetlaczu pojawia się pierwszy program **P 1**.



2. Za pomocą przycisku **+** lub **-** nastawić program.

3. Nacisnąć przycisk **kg**.

Na wyświetlaczu pojawia się proponowana waga.

W przypadku niektórych programów nie trzeba podawać wagi. Wówczas pojawia się **0.00 kg**.



4. Za pomocą przycisku **+** lub **-** wprowadzić wagę potrawy.

5. Nacisnąć przycisk **start stop**.

Upływ czasu trwania programu widoczny jest na wyświetlaczu.

przesunięcie czasu zakończenia

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

Przerwanie programu

Nacisnąć długo przycisk **start stop** i obrócić przełącznik trybu pracy z powrotem na **O**.

Zakończenie programu

Rozbrzmiewa sygnał. Tryb gotowania zostanie wyłączony. Obrócić przełącznik trybu pracy z powrotem na **O**, aby wyłączyć urządzenie.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W trakcie lub po zakończeniu gotowania należy ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia. Przy otwieraniu nie nachylać się nad drzwiczkami. Należy pamiętać, że para w zależności od temperatury może być niewidoczna.

Wskazówki dotyczące programów

Wszystkie programy są dostosowane do gotowania na jednym poziomie.

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

Naczynia

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 ona powstające skropliny.

Ilość/Waga

Potrawy wkładać do naczyń maksymalnie do 4 cm wysokości.

W przypadku programów automatycznych konieczne jest podanie wagi potrawy. 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.

Przyrządzanie warzyw P1 - P6

Warzywa przyprawiać dopiero po ugotowaniu.

Przyrządzanie produktów zbożowych/soczewicy P7 - P10

Produkt należy zważyć i dodać do nich wody w odpowiedniej proporcji:

Ryż basmati 1:1,5

Kuskus 1:1

Ryż naturalny 1:1,5

Soczewica 1:2

Wprowadzić wagę produktu bez wody.

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

Gotowanie na parze piersi kurczaka P11

Drobiu nie należy układać w naczyniu warstwami.

Gotowanie na parze ryby P12 - P13

Do przygotowania ryby można nieco natłuścić perforowany pojemnik do gotowania.

Nie układać filetów rybnych warstwami. Należy podać wagę najcięższego fileta i wybrać kawałki możliwie jednakowej wielkości.

Przyrządzanie owoców prażonych P14

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

Przyrządzanie ryżu na mleku P15

Odważyć 1 miarkę ryżu i dodać 2,5 miarki mleka. Napęlnić naczynie ryżem i mlekiem maks. do 2,5 cm wysokości. Wprowadzić wagę ryżu bez mleka. Po ugotowaniu zamieszać. Pozostałe mleko zostanie szybko wchłonięte.

Przyrządzanie jogurtu P16

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

Do 100 ml mleka należy dodać 1-2 łyżki naturalnego jogurtu lub odpowiednią ilość fermentu jogurtowego. Następnie przełożyć do czystych słoiczek i zakręcić.

Następnie wstawić słoiczki do lodówki.

Dezynfekcja butelek P18

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.

Gotowanie jaj P19 - P20

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

Tabele programów

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących programów.

Program		Uwagi	Wyposażenie	Wyso-kość
P 1*	Gotowanie na parze różyczek kalafiora	Różyczki jednakowej wielkości	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
P 2*	Różyczki brokuła, gotowanie na parze	Różyczki jednakowej wielkości	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
P 3*	Gotowanie na parze zielonej fasolki	-	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
P 4*	Marchew w plastrach, gotowanie na parze	Plastry o grubości ok. 3 mm	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
P 5	Mrożone warzywa mieszane, gotowanie na parze	-	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
P 6*	Ziemniaki w mundurkach	średnie, Ø 4 - 5 cm	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
P 7	Ryż basmati	maks. 0,75 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
P 8	Ryż naturalny	maks. 0,75 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
P 9	Kuskus	maks. 0,75 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
P 10	Soczewica	maks. 0,55 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
P 11	Gotowanie na parze świeżej piersi kurczaka	Waga całkowita 0,2 - 1,5 kg	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
P 12	Gotowanie na parze świeżej ryby w całości	0,3 - 2 kg	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
P 13	Gotowanie na parze świeżego fileta rybnego	maks. 2,5 cm grubości	perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
P 14*	Owoce prażone	-	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
P 15	Ryż na mleku	-	Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
P 16	Jogurt w słoiczkach	-	słoiki + Nieperforowany pojemnik do gotowania	2
P 17*	Podgrzewanie gotowanych dodatków		Nieperforowany pojemnik do gotowania	2

* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

Program	Uwagi	Wyposażenie	Wyso-kość
P 18*	Dezynfekcja butelek	Perforowany pojemnik do gotowania	2
P 19*	Jajka na twardo	Jajka klasy M, maks. 1,8 kg perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1
P 20*	Jajka na miękko	Jajka klasy M, maks. 1 kg perforowany pojemnik do gotowania + Nieperforowany pojemnik do gotowania	3 1

* W przypadku tego programu można przesunąć czas zakończenia

Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Włączenie zabezpieczenia przed dziećmi

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

Pulpit obsługi jest zablokowany.

Mimo aktywowanego zabezpieczenia przed dziećmi można wyłączyć urządzenie, za pomocą przycisku  wyłączyć sygnał, za pomocą przycisku stop wstrzymać tryb gotowania i nastawić minutnik.

Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

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

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.

1. W razie potrzeby obrócić przełącznik trybu pracy na , aby wyłączyć urządzenie.

2. Przytrzymać przycisk , aż na wyświetlaczu pojawi się .
3. Tyle razy naciskać przycisk , aż pojawi się żądane ustawienie podstawowe.
4. Nacisnąć przycisk  lub , aby zmienić ustawienie podstawowe.
5. Przytrzymać przycisk , aby opuścić ustawienia podstawowe. Zmiana została zapisana.

Można zmienić następujące ustawienia podstawowe:

Ustawienie podstawowe	Funkcja	Możliwe ustawienia
 2	Jasność wyświetlacza	 1 = ciemny  2 = średni  3 = jasny
 1 2	Czas trwania sygnału: Ustawienie czasu trwania sygnału dźwiękowego w przypadku zakończenia pracy urządzenia	 1 1 = krótki (10 sekund)  1 2 = średni (2 minuty)  1 3 = długi (5 minut)
 2 1	Wyświetlanie godziny, gdy urządzenie jest wyłączone	 2 0 = wł.  2 1 = wł.
 3 1	Kontynuacja po zamknięciu drzwiczek. Po zamknięciu drzwiczek nie trzeba ponownie włączać urządzenia	 3 0 = wł.  3 1 = wł.
 4 2	Czas automatycznego zapisywania zmian	 4 1 = krótki (2 sekundy)  4 2 = średni (5 sekund)  4 3 = długi (10 sekund)
 5 2	Ustawianie zakresu twardości wody dla wskaźnika do odkamieniania	 5 0 = zmiękczona  5 1 = miękka (I)  5 2 = średnia (II)  5 3 = twarda (III)  5 4 = bardzo twarda (IV)
 6 0	Sygnał nagrzania do gotowania na parze	 6 0 = wł.  6 1 = wł.

Ustawienie podstawowe	Funkcja	Możliwe ustawienia
	Przywrócenie ustawień fabrycznych urządzenia: ■ wszystkie zmiany w ustawieniach podstawowych zostaną skasowane ■ automatyczna kalibracja zostanie ponownie przeprowadzona	 = nie przywracać  = przywrócić

Konserwacja i czyszczenie

Niniejszy rozdział zawiera informacje na temat:

- czyszczenia i konserwacji urządzenia
- odkamieniania

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.

Uwaga!

Uszkodzenie powierzchni: Gdy odkamieniacz dostanie się na powierzchnię urządzenia lub na inne delikatne powierzchnie, należy natychmiast zmyć go wodą.

Gdy tylko komora gotowania ostygnie, należy usunąć zanieczyszczenia.

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

Nie używać szorstkich gąbek i druciaków.

Środki czyszczące

Urządzenie z zewnątrz (z frontem z aluminium)	Woda z płynem - wytrzeć do sucha miękką ściereczką Delikatny środek do mycia okien - wycierać w kierunku poziomym miękką ściereczką do okien lub niepozostawiającą włókien ściereczką z mikrofazy, nie naciskając na front z aluminium.
Urządzenie z zewnątrz (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 serwisie lub sklepie specjalistycznym.
Wnętrze komory piekarnika z misą parownika	Gorąca woda z płynem lub octem – używać dołączonej gąbki lub miękkiej szczotki do zmywania. Uwaga! Komora gotowania może rdzewieć.: Nie używać szorstkich gąbek ani druciaków.
Zbiornik na wodę	Woda z płynem – nie czyścić w zmywarce!
Otwór wlewowy	Po każdym użyciu wytrzeć do sucha
Uszczelka pokrywki zbiornika na wodę	Po każdym użyciu wytrzeć do sucha
Prowadnice	patrz rozdział: Czyszczenie prowadnic
Szyby w drzwiczkach	patrz rozdział: Czyszczenie szyb w drzwiczkach Uwaga! Uszkodzenie powierzchni: Po użyciu płynu do mycia szyb należy szyby w drzwiczkach wytrzeć do sucha. W przeciwnym razie mogą powstać trudne do usunięcia plamy.
Uszczelka drzwiczek	Gorąca woda z płynem
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.

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 (nt kat. 460 770, dostępna również online w sklepie internetowym). Dokładnie usuwa mokre i tłuste zanieczyszczenia.

Odkamienianie

Aby urządzenie było sprawne, należy je odkamieniać w regularnych odstępach czasu. Na wyświetlaczu pojawia się przypomnienie **calc**.

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

Odkamienianie składa się z:

- Odkamienianie (ok. 30 minut), następnie ponownie napełnić zbiornik na wodę i opróżnić misę parownika
- 1. czyszczenia (20 sekund), następnie opróżnić misę parownika
- 2. czyszczenie (20 sekund), następnie usunąć pozostałości wody

Wszystkie trzy etapy należy przeprowadzić do końca. Urządzenie jest gotowe do pracy dopiero po zakończeniu 2. czyszczenia.

Środek do odkamieniania

Do odkamieniania używać wyłącznie płynów zalecanych przez serwis (nr zam. 311 138, dostępny również online w sklepie internetowym). Inne środki do odkamieniania mogą uszkodzić urządzenie.

1. Sporządzić roztwór do odkamieniania mieszając 300 ml wody z 60 ml płynu do odkamieniania.
2. Opróżnić zbiornik na wodę i napełnić go roztworem do odkamieniania.

Uwaga!

Uszkodzenie powierzchni: Gdy odkamieniacz dostanie się na powierzchnię urządzenia lub na inne delikatne powierzchnie, należy natychmiast zmyć go wodą.

Uruchomienie programu odkamieniania

Komora gotowania musi być całkowicie wystudzona.

1. Obrócić przełącznik trybu pracy na Odkamienianie
2. Wsunąć zbiornik na wodę z roztworem do odkamieniania i zamknąć drzwiczki urządzenia.
3. Nacisnąć przycisk .
Program odkamieniania włącza się. Lampka w komorze gotowania pozostaje zgaszona.

Opróżnianie misy parownika i ponowne napełnianie zbiornika na wodę

Po upływie ok. 30 minut rozlega się sygnał. Pojawia się symbol (Napełnić zbiornik na wodę) i 0:40 min.

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Zbiornik na wodę dokładnie wypłukać, napełnić wodą i ponownie wsunąć na miejsce.

Pojawia się symbol (Opróżnić misę parownika).

3. Roztwór do odkamieniania usunąć z misy parownika dołączoną gąbką.
4. Zamknąć drzwiczki urządzenia.

1. czyszczenie

Nacisnąć przycisk .
Trwa czyszczenie urządzenia.

Opróżnianie misy parownika

Po upływie 20 sekund pojawia się (Opróżnić misę parownika) i 0:20 min.

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Gąbkę dokładnie wypłukać.
3. Resztki wody usunąć z misy parownika za pomocą gąbki.
4. Zamknąć drzwiczki urządzenia.

2. czyszczenie

Nacisnąć przycisk .
Trwa czyszczenie urządzenia.

Usuwanie pozostałości wody

Po upływie 20 sekund pojawia się (Opróżnić misę parownika) i 0:00.

1. Otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Resztki wody usunąć z misy parownika za pomocą gąbki.
3. Komorę piekarnika oczyścić gąbką i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
4. Obrócić przełącznik trybu pracy z powrotem na O, aby wyłączyć urządzenie.
Program odkamieniania jest zakończony.

Przerwanie programu odkamieniania

Wskazówka: W przypadku przerwania programu należy dwukrotnie przeprowadzić płukanie urządzenia. Do momentu zakończenia drugiego cyklu płukania nie można używać żadnego trybu pracy.

1. Długo naciskać przycisk , aby przerwać program odkamieniania.
Na wyświetlaczu pojawia się 0:40 min.
Aby z urządzenia usunąć roztwór do odkamieniania, należy dwukrotnie przeprowadzić płukanie.
2. Nacisnąć przycisk .
Pojawia się symbol (Napełnić zbiornik na wodę).

Postępować tak, jak opisano pod hasłem "Opróżnianie misy parownika i ponowne napełnienie zbiornika na wodę".

Odkamienianie tylko misy parownika

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

Jedyna różnica:

1. Sporządzić roztwór do odkamieniania mieszając 100 ml wody z 20 ml płynu do odkamieniania.
2. Misę parownika napełnić po brzegi roztworem do odkamieniania.
3. Zbiornik na wodę napełnić czystą wodą.
4. Włączyć tryb pracy Odkamienianie , jak opisano powyżej.

Misę parownika można odkamienić również ręcznie.

Zdejmowanie i zakładanie drzwiczek urządzenia

Dla ułatwienia czyszczenia można zdjąć drzwiczki urządzenia.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

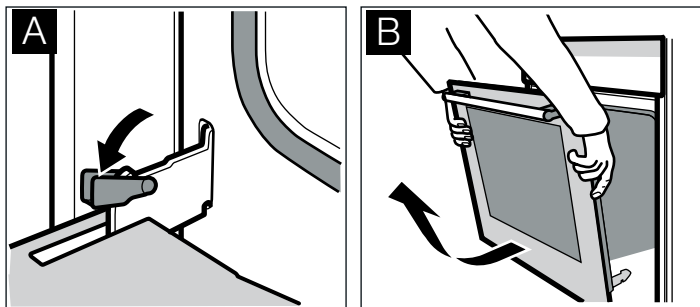
Zawiasy drzwiczek mogą zatrzasnąć się z dużą siłą. W celu zdjęcia drzwiczek urządzenia należy podnieść dźwignie blokujące zawiasy, a po założeniu drzwiczek ponownie je opuścić. Nie chwytać za zawiasy.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

Jeśli drzwiczki urządzenia wypadły z jednej strony, nie należy chwytać za zawiasy. Zawiasy mogą zatrzasnąć się z dużą siłą. Skontaktować się z serwisem.

Zdejmowanie drzwiczek urządzenia

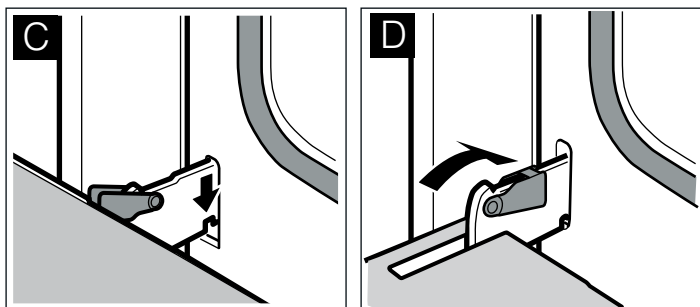
1. Całkowicie otworzyć drzwiczki urządzenia.
2. Podnieść dźwignie mocujące z lewej i prawej strony (rys. A). Zawiasy są zabezpieczone i nie mogą się zamknąć.
3. Drzwiczki urządzenia zamykać do momentu, w którym wyczuje się opór.
4. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony, trochę bardziej domknąć i wyciągnąć (rys. B).



Zakładanie drzwiczek urządzenia

Po oczyszczeniu ponownie założyć drzwiczki urządzenia.

1. Zawiasy nasadzić na mocowania z lewej i prawej strony (rys. C). Nacięcia na obu zawiasach muszą zaskoczyć na swoje miejsce.
2. Całkowicie otworzyć drzwiczki urządzenia.
3. Opuścić dźwignie mocujące z lewej i prawej strony (rys. D).



Drzwiczki urządzenia są zabezpieczone i nie można już ich zdjąć.

4. Zamknąć drzwiczki urządzenia.

Czyszczenie szyb w drzwiczkach

Dla ułatwienia czyszczenia można wymontować wewnętrzną szybę drzwiczek urządzenia.

⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!

Niektóre elementy drzwiczek urządzenia mogą mieć ostre krawędzie. Istnieje ryzyko skaleczenia się. Zaleca się zakładanie rękawic ochronnych.

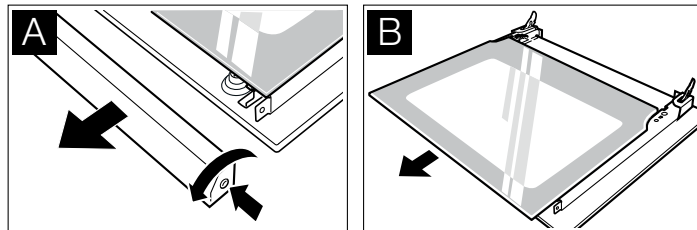
⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

Demontaż szyby w drzwiczkach

Wskazówka: Przed demontażem należy zapamiętać położenie, w jakim zamontowana jest szyba w drzwiczkach, aby później nie popełnić błędu przy jej ponownym montażu.

1. Wymontować drzwiczki urządzenia i położyć je frontem do dołu na miękkim, czystym podłożu (patrz rozdział: Demontaż i montaż drzwiczek urządzenia).
2. Nakładkę drzwiczek urządzenia odkręcić na górze z lewej i prawej strony, a następnie zdjąć (rys. A).
3. Szybę drzwiczek unieść i wyciągnąć (rys. B).



Czyszczenie

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

Uwaga!

Nie używać środków żrących, środków do szorowania ani skrobaczek do szkła. Można uszkodzić szkło.

Montaż szyby w drzwiczkach

1. Szybę drzwiczek wsunąć do oporu.
2. Nałożyć i przykręcić nakładkę.
3. Ponownie zamontować drzwiczki urządzenia.

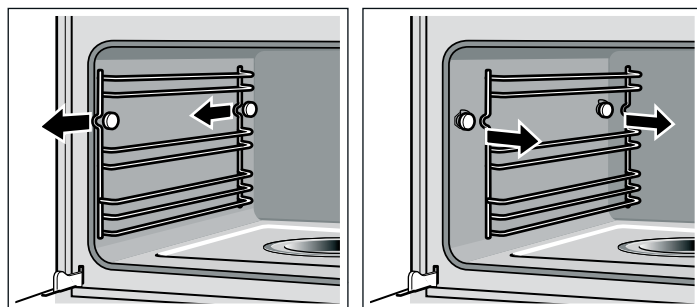
Czyszczenie prowadnic

Prowadnice można wyjąć do czyszczenia.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące elementy w komorze piekarnika!

Należy poczekać, aż komora piekarnika ostygnie.

1. Prowadnicę należy przesunąć do przodu i zdjąć na bok.



2. Oczyszczyć prowadnicę płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania/szczotką lub umyć w zmywarce.
3. Prowadnice zawiesić z przodu i z tyłu i przesunąć do tyłu, aż zaskoczą na swoje miejsce. Każda prowadnica pasuje tylko z jednej strony.

Usterka, co robić?

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

Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowanych techników serwisu. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy mogą być przyczyną poważnych zagrożeń.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Naprawy układu elektronicznego urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez specjalistę.
- Przed rozpoczęciem napraw układu elektronicznego bezwzględnie odłączyć urządzenie od zasilania. Wyłączyć wyłącznik nadprądowy lub bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej w mieszkaniu.

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówki/Rozwiązanie problemu
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. Na wyświetlaczu pojawia się ►I► 0:40 min	Odkamienianie zostało przerwane	Obrócić przełącznik trybu pracy na  i włączyć 2x mycie (patrz rozdział Przerwanie programu odkamieniania)
Urządzenia nie można włączyć	Drzwiczki urządzenia są niedomknięte	Zamknąć drzwiczki urządzenia
Urządzenie nie pracuje. Na wskaźniku widoczny jest czas trwania	Przypadkowo zostało włączone pokrętko obsługi	Nacisnąć długo przycisk 
	Po wprowadzeniu ustawień nie wciśnięto przycisku 	Nacisnąć krótko przycisk  , aby włączyć tryb gotowania lub nacisnąć długo przycisk  , aby skasować ustawienie
Na wyświetlaczu świeci się ☹ i 0:00	Przerwa w zasilaniu	Ponownie ustawić godzinę (patrz rozdział Funkcje zegara)
Pojawia się wskazanie  , mimo że zbiornik na wodę 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 wskazanie  , mimo że zbiornik na wodę nie jest jeszcze pusty lub zbiornik na wodę jest pusty, a wskazanie  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
Pojawia się wskazanie 	Urządzenie nie było używane przez co najmniej 2 dni i zbiornik na wodę jest pełny	Opróżnić i wyczyścić zbiornik. Po zakończeniu trybu 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
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	Włączyć program Odkamienianie (patrz rozdział: Odkamienianie)

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówki/Rozwiązanie problemu
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
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce E...	Usterka techniczna	Nacisnąć przycisk  , aby skasować komunikat o usterce, w razie potrzeby ponownie nastawić godzinę. Jeśli komunikat o usterce pojawi się ponownie, należy wezwać serwis
Urządzenie przestaje grzać. Na wyświetlaczu miga dwukropek	Naciśniętych zostało kilka przycisków	Nastawić tryb Gotowanie na parze w temperaturze 35 °C, następnie przytrzymać przycisk  , aż rozlegnie się sygnał. Jeszcze raz nacisnąć krótko przycisk 

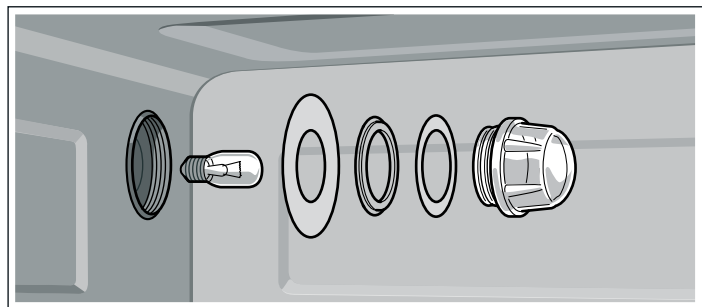
Wymiana żarówki w komorze gotowania

Odporne na temperaturę żarówki 25 W, 220/240 V, cokol 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 uszczelek!

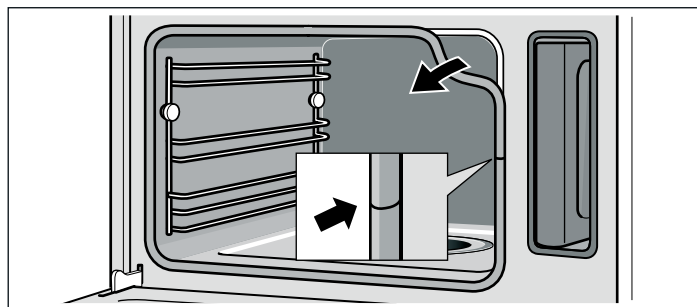
Wymiana klosza i uszczelek

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

Wymiana uszczelki drzwiczek

Jeśli uszczelka drzwiczek komory gotowania jest uszkodzona, należy ją wymienić. Uszczelki zapasowe można nabyć w serwisie. 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, zwłaszcza w rogach, czy uszczelka przylega.



Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem. Zawsze znajdziemy odpowiednie rozwiązanie, również aby uniknąć zbędnego wzywania techników serwisu.

Symbol produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD-Nr)

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD-Nr) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczka znamionowa z tymi numerami znajduje się po lewej stronie na dole, widoczna po otwarciu drzwiczek urządzenia.

Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności szybko je odnaleźć.

E-Nr

FD-Nr

Serwis 

Należy pamiętać, że wezwanie technika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez

wykwalfikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

Ochrona środowiska

Należy rozpakować urządzenie i zutylizować opakowanie zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.

Ekologiczna utylizacja



To urządzenie odpowiada przepisom Dyrektywy europejskiej 2002/96/WE dotyczącej starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Dyrektywa podaje zasady obowiązujące w całej UE dotyczące zwrotu i recyklingu zużytych urządzeń.

Wskazówki dotyczące oszczędzania 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 jednoczesne gotowanie na kilku poziomach. W przypadku przyrządzania potraw o różnych czasach gotowania najpierw należy wstawić potrawę o najdłuższym czasie gotowania.

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 użycia wysokiego ciśnienia. Dzięki temu potrawy zachowują typowy kształt, kolor i aromat.

W tabelach zamieszczono wybrane potrawy, które nadają się do przygotowywania w piekarniku parowym. Podane są najlepsze tryby pracy, wyposażenie, temperatura 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 ona 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. Dlatego podane wartości mogą służyć jedynie jako dane orientacyjne.

Równomierne rozłożenie produktów

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

Produkty wrażliwe na działanie ciśnienia

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

Gotowanie całego menu

Na parze można gotować całe menu, nie ryzykując przy tym pomieszczenia 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 ona 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

* Nagrzać urządzenie

Produkty spożywcze	Wielkość pojedynczej sztuki	Wyposażenie	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
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
Budyń jarzynowy	-	Forma do gotowania w kąpeli wodnej 1,5 l + perforowany pojemnik do gotowania na wys. 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
Kukurydza	W całości	perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	25 - 35
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	Cały	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
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	Wyposażenie	Wysokość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Ziemniaki w mundurkach (średniej wielkości)	-	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	35-45
Gotowane ziemniaki (w ćwiartkach)	-	Perforowany + Nieperforowany	3 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

Produkty spożywcze	Proporcja	Wypożenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Risotto	1:2	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	30 - 35
Soczewica	1:2	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	30 - 45
Biała fasola, namo-czona	1:2	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	65 - 75
Kuskus	1:1	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	6 - 10
Ziarno orkisz, śruto-wane	1:2,5	Nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	15 - 20
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 + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	95	20-25

Drób i mięso

Drób

Produkty spożywcze	Ilość	Wypożenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
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	Wypożenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Cienki befsztyk, śred-nio wypieczony*	1 kg	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	25 - 35
Gruby befsztyk, śred-nio wypieczony*	1 kg	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	30 - 40

* Przedtem obsmażyć i zawinąć w folię

Wieprzowina

Produkty spożywcze	Ilość	Wypożenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Filet wieprzowy*	0,5 kg	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	10 - 12
Medaliony wieprzowe*	ok. 3 cm grubo-ści	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	Wypożenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Kiełbaski wiedeńskie	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	12 - 18
Biała kiełbasa	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 90	15 - 20

Ryba

Produkty spożywcze	Ilość	Wyposażenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
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 rybna	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, inne

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Wkładka jajeczna	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	90	15 - 20
Kluseczki grysikowe	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	90 - 95	7 - 10
Jajka na twardo (klasa M, maks. 1,8 kg)	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	10-12
Jajka na miękko (klasa M, maks. 1 kg)	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	6 - 8

Desery, owoce prażone

Owoce prażone

Odważyć owoce, dodać ok. 1/3 miarki wody oraz, według uznania, cukier i przyprawy.

Ryż na mleku

Odważyć 1 miarkę ryżu i dodać 2,5 miarki mleka. Napełnić naczynie ryżem i mlekiem 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 UHT podgrzewanie nie jest konieczne.

Do 100 ml mleka należy dodać 1-2 łyżki naturalnego jogurtu lub odpowiednią ilość fermentu jogurtowego. Następnie przełożyć do czystych słoiczek i zakręcić.

Następnie wstawić słoiczki do lodówki.

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Kluski na parze	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	20-25
Krem karmelowy	Foremki + perforowany	Gotowanie na parze	90 - 95	15 - 20
Ryż na mleku*	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	25 - 35
Jogurt*	Słoiczki + perforowany	Gotowanie na parze	40	300 - 360
Jabłka prażone	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Gruszki prażone	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Wiśnie prażone	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Rabarbar prażony	Nieperforowany	Gotowanie na parze	100	10 - 15
Śliwki prażone	Nieperforowany	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 gotowa-nia w min.
Warzywa	Nieperforowany pojemnik do gotowania	3	Gotowanie na parze	100	12 - 15
Makaron, ziemniaki, ryż	Nieperforowany pojemnik do gotowania	3	Gotowanie na parze	100	5 - 10

Rozmrażanie

Artykuły spożywcze należy zamrażać w temperaturze -18 °C, możliwie płasko, w porcjach. Nie należy zamrażać zbyt dużych ilości. Produkty rozmrożone mają krótszą przydatność do spożycia i psują 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 piekarnika jest czysto.

Używać trybu pracy Rozmrażanie.

Jeśli jest to konieczne, produkt w trakcie rozmrażania należy 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 zakończeniu rozmrażania należy przez 15 minut nagrzewać piekarnik parowy w temperaturze 100 °C przy włączonym trybie Gotowanie na parze.

Rozmrażanie mięsa

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

Rozmrażanie drobiu

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

Produkty spożywcze	Ilość	Wyposażenie	Wysokość	Temperatura w °C	Czas gotowania w min.
Pałki z kurczaka	0,25 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	45 - 50	55 - 60
Owoce jagodowe	0,5 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	50 - 55	15 - 20
Filet rybny	0,4 kg	Perforowany + nieperforowany	3 1	40 - 45	50 - 55

Wyrastanie ciasta

W przypadku użycia trybu pracy Gotowanie na parze ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej.

Perforowany pojemnik do gotowania można wsunąć na dowolną wysokość.

Ciasto w misce wstawić do perforowanego pojemnika do gotowania. Ciasta nie należy przykrywać.

Produkty spożywcze	Ilość	Wyposażenie	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Ciasto drożdżowe	1 kg	Miska + perforowany pojemnik do gotowania	35	20 - 30
Zaczyn	1 kg	Miska + perforowany pojemnik do gotowania	35	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 przełożyć owoce do ściereczki i wycisnąć resztę soku.

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia 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.

Następujące artykuły spożywcze nie nadają się do wekowania w tym urządzeniu:

zawartość blaszanych puszek, mięso, ryby i masa pasztetowa.

Sprawdzić słoiki wekowe, gumowe uszczelki, klamry lub sprężyny.

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

Słoiki należy wstawić do perforowanego pojemnika do gotowania. Nie mogą się one stykać.

Po upływie nastawionego czasu gotowania otworzyć drzwiczki urządzenia.

Słoiki wekowe wyjąć z urządzenia dopiero, gdy zupełnie wystygną.

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia 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

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

Podane czasy gotowania dotyczą potraw wsuniętych do zimnej komory piekarnika.

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wyso-kość	Tryb pracy	Temperatura w °C	Czas gotowa-nia w min.
Wyroby mączne, świeże, mrożone*	Nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	5 - 10
Pstrąg	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 100	20-25
Filet z łososia	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	80 - 100	20-25
Brokuły	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	4 - 6
Kalafior	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	5 - 8
Fasola	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	4 - 6
Groszek	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	4 - 6
Marchew	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	3 - 5
Warzywa mieszane	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	4 - 8
Brukselka	Perforowany + Nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	5 - 10

* Dodać nieco wody



Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000581920 920117