SIEMENS

Piekarnik parowy

CD634GB.1

siemens-home.bsh-group.com/welcome

pl Instrukcja obsługi

Register your product online

Spis treści

Używanie zgodne z przeznaczeniem 4

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa . 4

Przyczyny uszkodzeń 5

Ochrona środowiska 6
Wskazówki dotyczące oszczędzania energii 6
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego 6

Informacje na temat urządzenia 7
Pulpit obsługi 7
Elementy obsługi 7
Wyświetlacz 7
Menu trybu Gotowanie na parze 8
Menu trybów pracy. 8
Pozostałe informacje 8
Funkcje komory piekarnika 8

Wyposażenie 9
Dołączone wyposażenie. 9
Wsuwanie wyposażenia 9
Wyposażenie dodatkowe 10

Przed pierwszym użyciem. 11
Przed uruchomieniem: 11
Pierwsze uruchomienie 11
Kalibracja urządzenia i czyszczenie komory piekarnika 11
Czyszczenie wyposażenia 12

Obsługa urządzenia 12
Włączanie i wyłączanie urządzenia. 12
Włączenie lub zatrzymanie trybu pracy 13
Napełnianie zbiornika na wodę 13
Ustawianie rodzaju grzania i temperatury. 13
Po każdym użyciu 14

Funkcje zegara 15
Minutnik 15
Czas trwania. 15
Czas zakończenia 15

Potrawy 16
Wybór i wprowadzanie ustawień potraw 16
Wskazówki dotyczące potraw 16
Tabela 17

Zabezpieczenie przed dziećmi 19
Aktywacja i dezaktywacja. 19

Ustawienia podstawowe 19
Zmiana ustawień 19
Lista ustawień. 19
Zmiana ustawionej godziny 20

Czyszczenie 21
Środki czyszczące 21
Odkamienianie 22
Zdejmowanie i zakładanie drzwi urządzenia. 23
Montaż i demontaż szyb w drzwiach 23
Czyszczenie prowadnic 24

Co robić w razie usterki?. 25
Tabela usterek 25
Wymiana żarówki w komorze gotowania 26
Wymiana osłony żarówki i uszczelek 26
Wymiana uszczelki drzwiczek. 26

Serwis 27
Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD). . . 27

Tabele i rady 27
Wyposażenie 27
Naczynia. 27
Czas gotowania i ilość produktów 27
Równomierne rozłożenie produktów. 27
Produkty wrażliwe na działanie ciśnienia 27
Gotowanie całego menu. 28
Warzywa 28
Dodatki i warzywa strączkowe 29
Drób i mięso. 30
Ryby 30
Dodatki do zup, inne 31
Desery, owoce prażone 31
Odgrzewanie potraw. 32
Rozmrażanie. 32
Wyrastanie ciasta 32
Odsączanie soku 33
Wekowanie 33
Produkty mrożone 33
Potrawy testowe 34

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

Używanie zgodne z przeznaczeniem

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi i montażu należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zabudowy. Należy przestrzegać specjalnej instrukcji montażu.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 metrów nad poziomem morza.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 15 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika. ⟶ *"Wyposażenie" na stronie 9*

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- Podczas użytkowania może wydostawać się gorąca para. Nie dotykać otworów wentylacyjnych. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Woda w gorącej komorze gotowania może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej. Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania.
- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Po wyłączeniu urządzenia woda w misie parownika jest jeszcze gorąca. Nie opróżniać misy parownika natychmiast po wyłączeniu. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Podczas wyjmowania wyposażenia może się z niego wylewać gorący płyn. Gorące elementy wyposażenia wyjmować ostrożnie, używając rękawic kuchennych.

⚠Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczący.
- Łatwopalne płyny mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika (wybuch). Do zbiornika na wodę nie wlewać żadnych łatwopalnych płynów (np. napojów alkoholowych). Do zbiornika wlewać wyłącznie wodę lub zalecany przez nas roztwór do odkamieniania.

⚠Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzone 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. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Podczas wymiany żarówki w komorze gotowania styki oprawki znajdują się pod napięciem. Przed przystąpieniem do wymiany żarówki wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Wyposażenie, folia, papier do pieczenia lub naczynia na dnie komory piekarnika: nie stawiać wyposażenia na dnie piekarnika. Nie wykładać dna piekarnika folią, obojętnie jakiego rodzaju, ani papierem do pieczenia. Na dnie komory piekarnika oraz w misie parownika nie może znajdować się żaden przedmiot. Nagromadzone gorące powietrze może uszkodzić urządzenie. 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: Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.
- Naczynia ze śladami rdzy: Nie używać naczyń ze śladami rdzy. Nawet najmniejsze ślady rdzy mogą spowodować korozję w komorze piekarnika.
- Skropliny: W przypadku gotowania na parze w perforowanym pojemniku zawsze należy wsuwać pod spód blachę do pieczenia, uniwersalną blachę do pieczenia lub nieperforowany pojemnik do gotowania. Umożliwia to wyłapywanie powstających skroplin.
- Wilgoć w komorze piekarnika: wilgoć, która przez dłuższy czas utrzymuje się w komorze piekarnika, może być przyczyną korozji. Po każdym użyciu osuszyć komorę piekarnika. Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika. Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika.
- Mocno zabrudzona uszczelka: jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwi urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Utrzymywać uszczelkę w czystości.
  ⟶ *"Czyszczenie" na stronie 21*
- Drzwiczki urządzenia jako miejsce do siedzenia lub odkładania przedmiotów: nie stawać, nie siadać ani nie opierać się na otwartych drzwiczkach urządzenia. Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiczki urządzenia.
- Wsuwanie wyposażenia: W zależności od typu urządzenia wyposażenie może zarysować szybę drzwiczek podczas ich zamykania. Wyposażenie należy zawsze wsuwać do oporu do komory piekarnika.
- Transport urządzenia: nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Ciężar urządzenia przekracza wytrzymałość uchwytu, który może się urwać.
- Konserwacja urządzenia: Komora piekarnika wykonana jest ze stali nierdzewnej najwyższej jakości. Niewłaściwa konserwacja może prowadzić do korozji w komorze piekarnika. Należy przestrzegać zaleceń dotyczących konserwacji i czyszczenia zawartych w instrukcji obsługi. Wszelkie zanieczyszczenia należy usuwać od razu po ostygnięciu urządzenia.

- Gorąca woda w zbiorniku na wodę: Gorąca woda może uszkodzić pompę. Zbiornik należy napełniać wyłącznie zimną wodą.
- Roztwór do odkamieniania: Pulpit obsługi oraz inne powierzchnie urządzenia nie mogą mieć styczności z roztworem do odkamieniania. Powierzchnie te mogą ulec uszkodzeniu. Jeśli jednak dojdzie do takiej sytuacji, roztwór do odkamieniania należy natychmiast zmyć wodą.
- Czyszczenie zbiornika na wodę: Zbiornika na wodę nie czyścić w zmywarce. W przeciwnym razie zbiornik zostanie uszkodzony. Zbiornik na wodę czyścić miękką ściereczką i dostępnym w sprzedaży płynem do mycia naczyń.

Ochrona środowiska

Urządzenie odznacza się wysoką efektywnością energetyczną. Niniejszy rozdział zawiera porady dotyczące eksploatacji urządzenia w sposób umożliwiający oszczędzanie energii oraz prawidłowej utylizacji zużytego urządzenia.

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.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

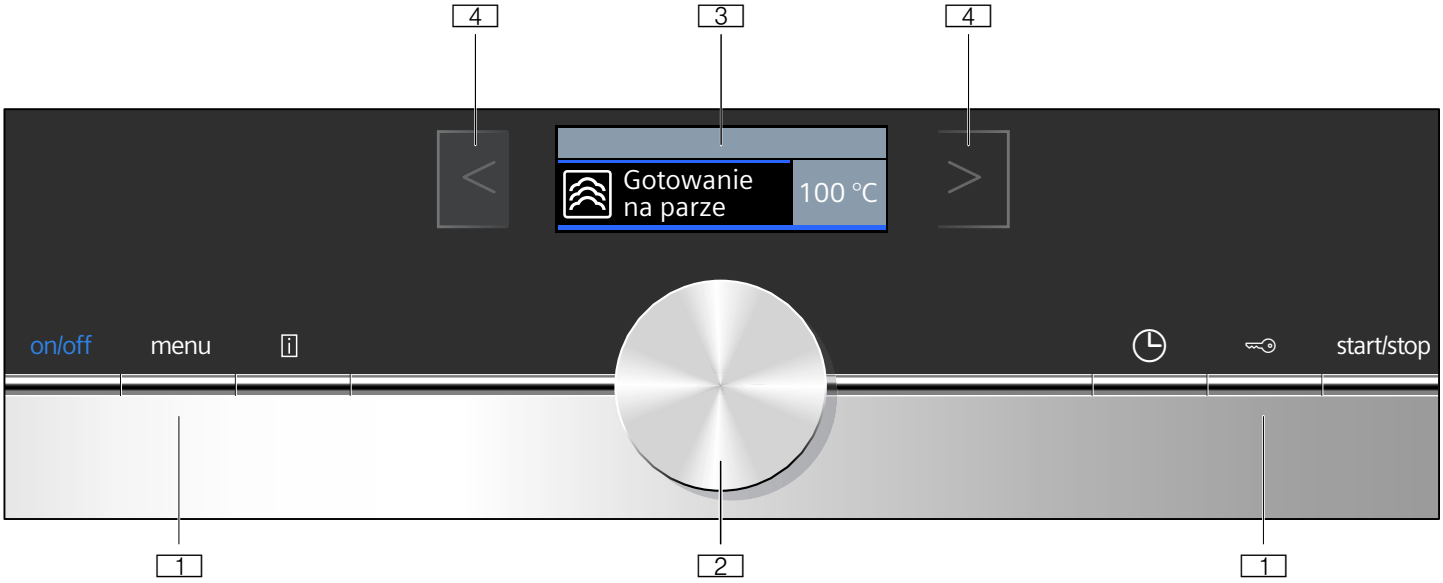
Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Informacje na temat urządzenia

W tym rozdziale opisane są wskaźniki oraz elementy obsługi.Poza tym rozdział zawiera informacje na temat różnych funkcji urządzenia.

Wskazówka: W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice, dotyczące na przykład koloru.



1 **Przyciski**
Przyciski po lewej oraz po prawej stronie przełącznika obrotowego posiadają punkt oporu. W celu włączenia danej funkcji należy nacisnąć odpowiedni przycisk.

2 **Przełącznik obrotowy**
Przełącznik obrotowy można obracać w lewo oraz w prawo.

3 **Wyświetlacz**
Na wyświetlaczu widoczne są aktualne wartości ustawień, możliwości wyboru lub informacje i wskazówki.

4 **Pola dotykowe**
Pod polami dotykowymi z lewej < i z prawej > strony wyświetlacza znajdują się czujniki. Nacisnąć lekko odpowiednią strzałkę, aby wybrać funkcję.

Elementy obsługi

Dzięki elementom obsługi wprowadzanie ustawień nie sprawia żadnych trudności.

Przyciski i pola dotykowego

Poniżej opisane jest krótko znaczenie różnych przycisków i pól dotykowych.

Przyciski		Znaczenie
on/off		Włączanie i wyłączanie urządzenia
menu	Menu	Otwieranie menu trybów pracy
i	Informacja	Wyświetlanie informacji i wskazówek
	Funkcje zegara	Otwieranie menu funkcji zegara
	Zabezpieczenie przed dziećmi	Aktywacja i dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi
start/stop		Włączenie, wstrzymanie lub przerwanie trybu pracy
Pola dotykowe		
<	Pole z lewej strony wyświetlacza	Nawigacja w lewo
>	Pole z prawej strony wyświetlacza	Nawigacja w prawo

Pulpit obsługi

Pulpit obsługi służy do wprowadzenia ustawień dotyczących różnych funkcji urządzenia przy użyciu przycisków i przełącznika obrotowego. Na wyświetlaczu widoczne są aktualne ustawienia.

Przełącznik obrotowy

Przełącznik obrotowy umożliwia zmianę trybów pracy oraz wartości ustawień widocznych na wyświetlaczu.

W przypadku większości list wyboru, np. listy rodzajów grzania, po przewinięciu do ostatniego punktu pojawia się ponownie punkt pierwszy. Jeżeli ustawiona została minimalna lub maksymalna temperatura, w celu zmiany ustawionej wartości należy obracać przełącznik obrotowy w przeciwnym kierunku.

Wyświetlacz

Wyświetlacz jest zbudowany w taki sposób, aby umożliwić jednoczesny odczyt wszystkich danych.

Wartość, której ustawienie można w danym momencie zmienić, jest wyróżniona. Ma postać białych znaków umieszczonych na ciemnym tle.

Pasek stanu

Pasek stanu znajduje się na górze wyświetlacza. Na pasku stanu wyświetlana jest godzina, ustawione funkcje zegara.

Wskaźnik kontroli temperatury

Słupki wskaźnika kontroli temperatury wskazują fazy nagrzewania w komorze piekarnika.

Wskaźnik kontroli nagrzewania	Wskaźnik kontroli nagrzewania wskazuje wzrost temperatury w komorze piekarnika. Moment, gdy wszystkie słupki są wypełnione, oznacza optymalny czas na wsunięcie potrawy.
Wskaźnik ciepła resztkowego	Po wyłączeniu urządzenia pod paskiem stanu pojawia się linia wskazująca stopień ciepła resztkowego w komorze piekarnika. Wskazanie gaśnie, gdy temperatura spadnie do ok. 60 °C.

Wskazówka: Inercja termiczna powoduje, że wskazywana temperatura może nieco odbiegać od rzeczywistej temperatury w piekarniku. Podczas nagrzewania można za pomocą przycisku i sprawdzić aktualną temperaturę.

Menu trybu Gotowanie na parze

Urządzenie ma zaprogramowane różne rodzaje grzania. Po włączeniu urządzenia przechodzi się bezpośrednio do menu trybu Gotowanie na parze, w którym wymienione są rodzaje grzania.

Rodzaj grzania z użyciem pary	Temperatura	Zastosowanie
Pieczenie na parze	30-100 °C	Do warzyw, ryb i dodatków, do odsączania soku z owoców i blanszowania
Odgrzewanie	80-100 °C	Do potraw na talerzu Gotowane potrawy zostaną ponownie delikatnie podgrzane. Dzięki obecności pary potrawy nie wysychają
Wyrastanie ciasta	30-50 °C	Do ciasta drożdżowego Ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej. Powierzchnia ciasta nie wysycha
Rozmrażanie	30-60 °C	Do warzyw i owoców Dzięki obecności wilgoci ciepło działa na potrawy delikatnie. Potrawy nie wysychają i zachowują swój kształt

Proponowane wartości

Urządzenie ma zaprogramowane proponowane wartości temperatury lub stopnia mocy dla każdego rodzaju grzania. Można je zaakceptować lub zmienić w ramach dozwolonego zakresu wartości.

Menu trybów pracy

Menu jest podzielone na różne tryby pracy. Zapewnia to szybki dostęp do żądanej funkcji.

Tryb pracy	Zastosowanie
Gotowanie na parze → *"Obsługa urządzenia" na stronie 12*	Ustawić odpowiedni rodzaj grzania z użyciem pary i włączyć.
Potrawy	Podczas przyrządzania potraw użyć trybu z zastosowaniem pary.
Odkamienianie	Odkamienić system doprowadzający wodę.
Ustawienia → *"Ustawienia podstawowe" na stronie 19*	Ustawienia podstawowe urządzenia można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Pozostałe informacje

W większości przypadków urządzenie umożliwia uzyskanie informacji i wskazówek dotyczących aktualnie wykonywanej czynności. W tym celu nacisnąć przycisk i. Wskazówka będzie przez kilka sekund widoczna na wyświetlaczu.

Niektóre wskazówki wyświetlane są automatycznie, np. informacje o konieczności potwierdzenia ustawień lub wykonania określonej czynności, jak również ostrzeżenia.

Funkcje komory piekarnika

Niektóre funkcje ułatwiają obsługę urządzenia. Przykładem może być między innymi oświetlenie komory piekarnika lub zastosowanie wentylatora, który chroni urządzenie przed przegrzaniem.

Otwieranie drzwi urządzenia

Jeśli podczas pracy urządzenia drzwi zostaną otwarte, praca zostanie przerwana. Po zamknięciu drzwi praca urządzenia będzie kontynuowana.

Oświetlenie komory piekarnika

Oświetlenie komory piekarnika włącza się po otwarciu drzwi urządzenia. Jeżeli drzwi pozostaną otwarte przez ponad 15 minut, oświetlenie ponownie wyłączy się.

W przypadku większości trybów pracy oświetlenie komory piekarnika włącza się w momencie uruchomienia danego trybu. Po zakończeniu trybu pracy oświetlenie wyłącza się.

Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można również wybrać możliwość, aby oświetlenie komory piekarnika nie włączało się po uruchomieniu trybu pracy.

Wentylator

Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. Gorące powietrze uchodzi przez drzwi.

Uwaga!
Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie piekarnik ulegnie przegrzaniu.

Aby po zakończeniu pieczenia piekarnik szybciej ostygł, wentylator jest jeszcze włączony przez pewien czas.

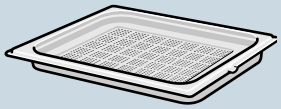
Wskazówka: Czas pracy wentylatora po wyłączeniu urządzenia można zmienić w ustawieniach podstawowych. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 19*

Wyposażenie

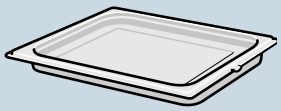
Do urządzenia dołączone są różne elementy wyposażenia. Poniżej zamieszczone jest zestawienie dołączonego wyposażenia wraz z przykładami prawidłowego zastosowania poszczególnych elementów.

Dołączone wyposażenie

Urządzenie wyposażone jest w:



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



Pojemnik do gotowania na parze, nieperforowany, wielkość L
Do zbierania skroplin podczas gotowania na parze oraz do gotowania ryżu, warzyw strączkowych i zbóż.

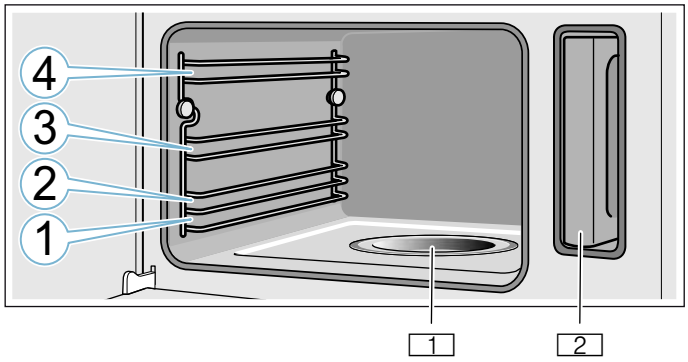
Używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia. Zostały zaprojektowane specjalnie z myślą o korzystaniu z tego urządzenia.

Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez internet.

Wsuwanie wyposażenia

Wyposażenie można wsunąć do komory piekarnika na 4 wysokości. Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry.

W niektórych urządzeniach najwyższa wysokość wsunięcia w komorze piekarnika oznaczona jest symbolem grilla.



1 Misa parownika
2 Zbiornik na wodę w komorze zbiornika

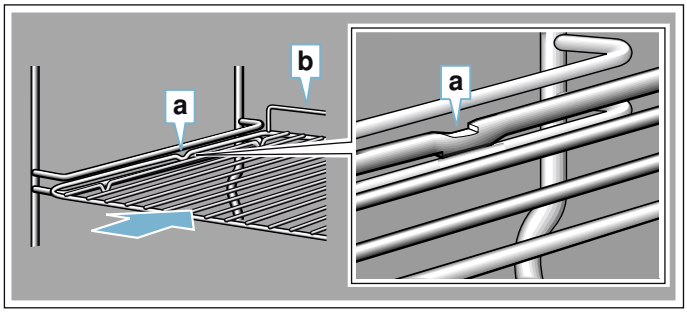
Uwaga!

- 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.

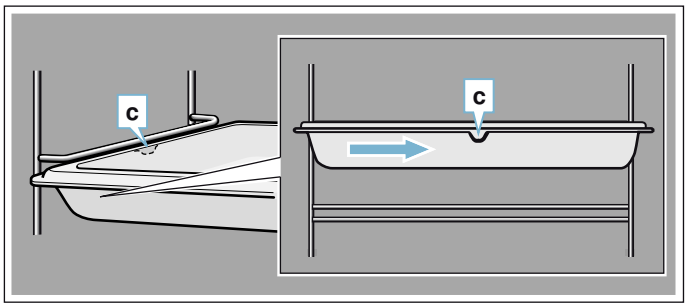
Funkcja blokady

Wyposażenie można wysunąć do około połowy, aż się zablokuje. Funkcja blokady zapobiega przechyleniu się wyposażenia podczas wyciągania. Aby zabezpieczenie przed przechyleniem zadziałało, należy prawidłowo wsunąć wyposażenie do komory piekarnika.

Podczas wsuwania rusztu zwrócić uwagę, aby nosek zazębiający **a** był zwrócony do dołu, natomiast pałąk zabezpieczający **b** rusztu do tyłu i w górę.



Podczas wsuwania pojemników do gotowania na parze zwrócić uwagę, aby nosek zazębiający **c** był zwrócony do dołu.



Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet. Obszerną ofertę wyposażenia do zakupionego urządzenia można znaleźć w naszych prospektach lub w Internecie.

Dostępność i możliwość zamówienia online różni się w poszczególnych krajach. Informacje na ten temat znajdują się w załącznikach do instrukcji obsługi.

Wskazówka: Nie wszystkie elementy wyposażenia dodatkowego pasują do każdego urządzenia. Podczas dokonywania zakupu należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (nr E) urządzenia. → *"Serwis" na stronie 27*

Akcesoria dodatkowe
Pojemnik do gotowania na parze, perforowany, rozmiar S
Pojemnik do gotowania na parze, nieperforowany, rozmiar S
Pojemnik do gotowania na parze, perforowany, rozmiar L
Pojemnik do gotowania na parze, nieperforowany, rozmiar L
Ruszt do parowaru
Pojemnik porcelanowy, nieperforowany, rozmiar S
Pojemnik porcelanowy, nieperforowany, rozmiar L
Listwy dekoracyjne Do maskowania ścianki mebla i podstawy urządzenia.

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy wprowadzić określone ustawienia. Poza tym należy wyczyścić komorę piekarnika oraz wyposażenie.

Przed uruchomieniem:

Przed pierwszym uruchomieniem należy uzyskać w lokalnym przedsiębiorstwie wodociągowym informacje o stopniu twardości wody.

Aby urządzenie mogło prawidłowo sygnalizować konieczność przeprowadzenia procesu odkamieniania, należy ustawić właściwy zakres twardości wody.

Uwaga!

Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania niewłaściwej wody.
Nie stosować wody destylowanej, wody o dużej zawartości chloru (>40mg/l) ani innych płynów niż woda.
Należy używać wyłącznie świeżej, zimnej wody z kranu, wody zmiękczonej lub mineralnej niegazowanej.

Wskazówki

- Jeśli woda zawiera dużo wapnia, zalecamy używanie wody zmiękczonej.
- W przypadku używania wyłącznie wody zmiękczonej można ustawić zakres twardości wody "zmiękczona".
- W przypadku używania wody mineralnej należy ustawić zakres twardości wody na “4 bardzo twarda“.
- Wody mineralnej można używać wyłącznie, gdy nie jest ona gazowana.

Zakres twardości wody	Ustawienie
0	0 zmiękczona
1 (do 1,3 mmol/l)	1 miękka
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 średnia
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 twarda
4 (ponad 3,8 mmol/l)	4 bardzo twarda

Pierwsze uruchomienie

Wskazówki

- Ustawienia te można w każdej chwili zmienić w ustawieniach podstawowych. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 19*
- Po podłączeniu do instalacji elektrycznej lub po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu pojawiają się ustawienia, które należy wprowadzić przy pierwszym uruchomieniu urządzenia.

Wprowadzanie ustawień języka

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany język.
2. Nacisnąć strzałkę >.
   Pojawi się następne ustawienie.

Ustawianie godziny

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualną godzinę.
2. Nacisnąć strzałkę >.

Ustawianie daty

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualny dzień, miesiąc i rok.
2. Nacisnąć lekko na pole >.
   Pojawi się następne ustawienie.

Ustawianie stopnia twardości wody

1. Obracać przełącznik obrotowy w prawo, aż pojawi się odpowiedni zakres twardości wody.
2. W celu potwierdzenia wprowadzonych ustawień nacisnąć strzałkę >.
   Na wyświetlaczu pojawi się informacja o zakończeniu procesu pierwszego uruchomienia urządzenia.

Kalibracja urządzenia i czyszczenie komory piekarnika

Przed pierwszym użyciem urządzenia do przygotowania potraw, należy skalibrować urządzenie i wyczyścić komorę piekarnika.

Kalibracja urządzenia i czyszczenie komory piekarnika

Temperatura wrzenia wody zależy od ciśnienia powietrza. Podczas kalibracji urządzenie przestawia się na parametry ciśnienia w miejscu ustawienia. Proces ten przebiega automatycznie podczas pierwszego gotowania na parze. Powstaje przy tym duża ilość pary.

Przygotowanie kalibracji

1. Wyjąć wyposażenie z komory piekarnika.
2. Z komory piekarnika usunąć resztki opakowania, np. kuleczki styropianu.
3. Przed kalibracją urządzenia wytrzeć gładkie powierzchnie w komorze piekarnika miękką, wilgotną ściereczką.

Kalibracja urządzenia i czyszczenie komory piekarnika

Wskazówki

- Kalibracja jest możliwa wyłącznie, gdy komora piekarnika jest zimna (temperatura pokojowa).
- Podczas kalibracji nie otwierać drzwi urządzenia. W przeciwnym razie kalibracja zostanie przerwana.

1. Włączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off.
2. Napełnić zbiornik na wodę. ⟶ *"Napełnianie zbiornika na wodę" na stronie 13*
3. Ustawić podany rodzaj grzania, temperaturę oraz czas trwania i włączyć tryb pracy.

Ustawienia	
Rodzaj grzania	Gotowanie na parze
Temperatura	100 °C
Czas trwania	20 minut

4. Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off.
5. Należy poczekać, aż komora piekarnika ostygnie.
6. Oczyścić gładkie powierzchnie wodą z detergentem i ściereczką.
7. Opróżnić zbiornik na wodę i osuszyć komorę piekarnika. ⟶ *"Po każdym użyciu" na stronie 14*

Wskazówki

- Po przestawieniu urządzenia w inne miejsce należy przywrócić ustawienia fabryczne, aby urządzenie dopasowało się do nowego miejsca. Ponownie przeprowadzić pierwsze uruchomienie oraz kalibrację.
- Urządzenie zapamiętuje ustawienia kalibracji również w przypadku przerwy w dopływie prądu lub odłączeniu od zasilania. Ponowna kalibracja nie jest konieczna.

Czyszczenie wyposażenia

Dokładnie wyczyścić wyposażenie wodą z detergentem oraz ściereczką lub miękką szczoteczką.

Obsługa urządzenia

Dotychczas przedstawione zostały elementy obsługi oraz działanie urządzenia. Teraz wyjaśnimy sposób wprowadzania ustawień. Poniżej opisano, co dzieje się podczas włączania i wyłączania urządzenia oraz w jaki sposób nastawia się tryby pracy.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Po wyłączeniu urządzenia woda w misie parownika jest jeszcze gorąca. Nie opróżniać misy parownika natychmiast po wyłączeniu. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas otwierania z urządzenia może wyciekać gorąca woda. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się. Nie napełniać zbiornika na wodę jeżeli misa parownika ulegnie przepełnieniu.

Włączanie i wyłączanie urządzenia

Przed wprowadzeniem jakichkolwiek ustawień należy włączyć urządzenie.

Wyjątek: Wprowadzanie ustawień zabezpieczenia przed dziećmi oraz minutnika jest możliwe również przy wyłączonym urządzeniu.
Wskaźniki oraz informacje na wyświetlaczu, np. wskaźnik ciepła resztkowego w komorze piekarnika, są widoczne również po wyłączeniu urządzenia.

Jeżeli urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć. Jeżeli przez dłuższy czas nie są wprowadzane żadne ustawienia, urządzenie wyłącza się automatycznie.

Włączanie urządzenia

Włączanie urządzenia odbywa się za pomocą przycisku on/off.
Napis on/off nad przyciskiem zostanie podświetlony na niebiesko.

Na wyświetlaczu pojawia się logo firmy Siemens, a następnie rodzaj grzania i temperatura.

Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można wybrać rodzaj grzania, który będzie wyświetlany po włączeniu urządzenia.

Wyłączanie urządzenia

Wyłączanie urządzenie odbywa się za pomocą przycisku on/off.
Podświetlenie nad przyciskiem gaśnie.

Ustawiona funkcja zostaje przerwana.

Na wyświetlaczu pojawia się godzina.

Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można określić, czy po wyłączeniu urządzenia godzina będzie wyświetlana, czy też nie.

Włączenie lub zatrzymanie trybu pracy

W celu włączenia trybu pracy lub zatrzymania aktualnego trybu nacisnąć przycisk start/stop. W przypadku zatrzymania trybu pracy wentylator może nadal pracować.

W celu skasowania wszystkich ustawień nacisnąć przycisk on/off.

Jeśli w trakcie pracy urządzenia drzwi komory piekarnika zostaną otwarte, tryb pracy zostanie zatrzymany. W celu kontynuowania trybu pracy zamknąć drzwi komory piekarnika.

Napełnianie zbiornika na wodę

Zbiornik na wodę jest widoczny po otworzeniu drzwi urządzenia, po prawej stronie. Przed uruchomieniem trybu pracy napełnić zbiornik wodą.

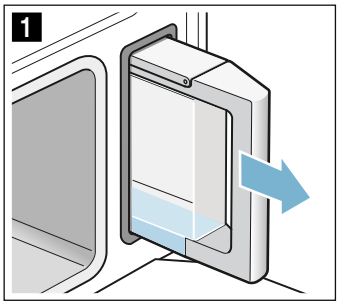
Upewnić się, że zakres twardości wody został ustawiony prawidłowo. ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 19*

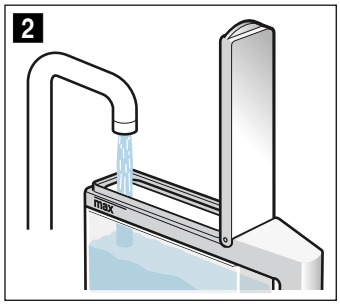
Uwaga!

Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania niewłaściwej wody.
Nie stosować wody destylowanej, wody wodociągowej o dużej zawartości chloru (> 40 mg/l) ani innych płynów niż woda.
Należy używać wyłącznie świeżej, zimnej wody z kranu, wody zmiękczonej lub mineralnej niegazowanej.

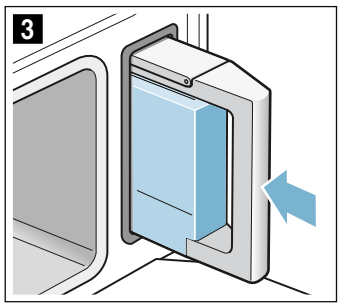
Przed każdym użyciem urządzenia napełnić zbiornik wodą:

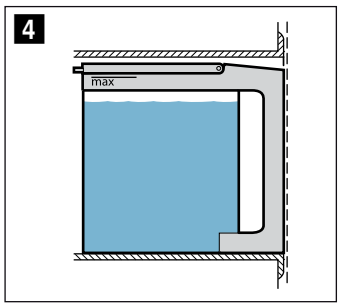
1. Otworzyć drzwi urządzenia.
2. Wyjąć zbiornik na wodę z komory zbiornika (rys. 1).
3. Napełnić zbiornik zimną wodą do oznaczenia “max“. (rys. 2).





4. Pokrywę zbiornika zamknąć do zatrzaśnięcia.
5. Włożyć napełniony zbiornik na wodę (rys. 3).
6. Sprawdzić, czy zbiornik na wodę jest dokładnie wsunięty do komory zbiornika (rys. 4).





7. Zamknąć drzwi urządzenia.

Zbiornik na wodę jest napełniony. Można włączyć tryb pracy.

Dolewanie wody do zbiornika

Jeżeli zbiornik na wodę jest pusty, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o konieczności napełnienia zbiornika. Tryb pracy zostaje zatrzymany.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas otwierania z urządzenia może wyciekać gorąca woda. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się. Nie napełniać zbiornika na wodę jeżeli misa parownika ulegnie przepełnieniu.

1. Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia.
2. Wyjąć i napełnić zbiornik na wodę.
3. Wsunąć z powrotem zbiornik na wodę i zamknąć drzwi urządzenia.
4. Włączyć tryb pracy.
   Tryb pracy będzie kontynuowany.

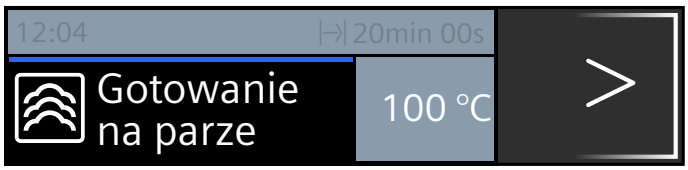
Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

Po włączeniu urządzenia pojawia się proponowany rodzaj grzania wraz z temperaturą. Przyciskiem start/stop można od razu włączyć proponowane ustawienie.

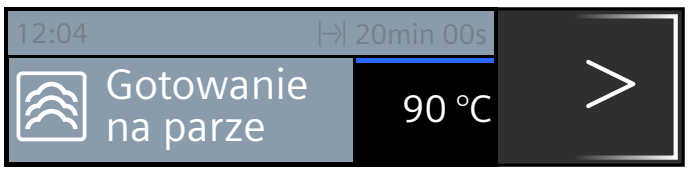
W celu wprowadzenia innych ustawień postępować w sposób przedstawiony na rysunkach.

Przykład: gotowanie na parze, 15 minut, 90°C

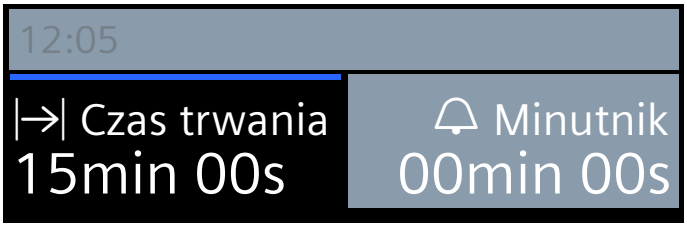
1. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić rodzaj grzania.



2. Strzałką > przejść do temperatury.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić temperaturę.



4. Przyciskiem ◷ przejść do czasu trwania.
5. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania.



6. Nacisnąć przycisk start/stop.

Na wyświetlaczu widoczny jest ustawiony rodzaj grzania, temperatura i czas trwania.

Komunikat “Napełnić zbiornik na wodę?“

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

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

Jeśli ilość wody nie jest wystarczająca, należy napełnić zbiornik wodą do poziomu “max“, ponownie go wsunąć i włączyć tryb gotowania.

Po każdym użyciu

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Każde użycie powoduje, że komora piekarnika jest wilgotna i zanieczyszczona. Dlatego po każdym użyciu należy osuszyć i wyczyścić urządzenie. Oprócz tego po każdym użyciu urządzenia opróżnić zbiornik na wodę.

Osuszanie komory piekarnika

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Woda w misie parownika może być gorąca. Przed wytarciem jej poczekać, aż woda ostygnie.

1. Drzwi urządzenia pozostawić uchylone, aż urządzenie ostygnie.
2. Natychmiast usunąć zanieczyszczenia z komory piekarnika.
3. Ostudzoną komorę piekarnika oraz misę parownika przetrzeć gąbką i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
4. Jeśli na frontach mebli osadziły się skropliny, należy je wytrzeć suchą ściereczką.

Opróżnianie zbiornika na wodę

Zbiornik na wodę należy opróżnić i osuszyć po każdym zastosowaniu trybu z użyciem pary.

Uwaga!

- Nie suszyć zbiornika na wodę w gorącej komorze piekarnika. Zbiornik zostanie uszkodzony.
- Nie czyścić zbiornika na wodę w zmywarce do naczyń. Zbiornik zostanie uszkodzony.

1. Otworzyć drzwi urządzenia.
2. Wyjąć zbiornik i usunąć pozostałości wody.
3. Dokładnie wytrzeć do sucha uszczelkę pokrywy zbiornika oraz otwór wlewowy urządzenia.
4. Umieścić zbiornik na wodę w komorze zbiornika.
5. Zamknąć drzwi urządzenia.

Funkcje zegara

Urządzenie ma zaprogramowane różne funkcje zegara.

Funkcja zegara		Zastosowanie
🔔	Minutnik	Minutnik może pełnić funkcję zegara funkcyjnego. Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał.
|→|	Czas trwania	Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Urządzenie wyłącza się automatycznie.
→|	Koniec	Ustawić czas trwania oraz czas zakończenia. Urządzenie włączy się automatycznie tak, aby tryb pracy zakończył się o żądanej godzinie.

Wskazówki

- Czas trwania poniżej jednej godziny można ustawić co do minuty.
  Czas trwania powyżej jednej godziny można ustawić w odstępach co 5 minut.
- Maksymalnie można ustawić 23 godziny i 59 minut.
- Po zakończeniu każdej funkcji zegara rozlega się sygnał.
- Naciśnięcie przycisku ⓘ umożliwia wywołanie od czasu do czasu informacji, które następnie pojawią się na krótko na wyświetlaczu.

Minutnik

Minutnik można nastawić w każdej chwili, nawet jeśli urządzenie jest wyłączone. Minutnik działa niezależnie od innych ustawień zegara i ma własny sygnał. Dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie ustawionego czasu trwania.
Maksymalnie można ustawić 24 godziny.

1. Nacisnąć przycisk ◷.
   Otwiera się pole minutnika.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić minutnik.
   Po kilku sekundach minutnik włącza się.

Z lewej strony na pasku stanu wyświetlany jest symbol 🔔 oznaczający minutnik oraz odliczany czas.

Po upływie nastawionego czasu

Rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat “Upłynął czas odliczany przez minutnik”. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ◷.

Zatrzymanie minutnika

Za pomocą przycisku ◷ otworzyć menu funkcji zegara i cofnąć czas. Za pomocą przycisku ◷ zamknąć menu.

Zmiana ustawień minutnika

Za pomocą przycisku ◷ otworzyć menu funkcji zegara i w ciągu następnych kilku sekund zmienić przełącznikiem obrotowym ustawienia minutnika.
Włączyć minutnik za pomocą przycisku ◷.

Czas trwania

W przypadku ustawienia czasu trwania (czasu gotowania/pieczenia) tryb pracy zakończy się automatycznie po upływie nastawionego czasu. Piekarnik przestaje grzać.

Warunek: Wprowadzone zostały ustawienia rodzaju grzania i temperatury.

1. Nacisnąć przycisk ◷.
   Otwiera się menu funkcji zegara.

2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas trwania.

3. Włączyć za pomocą przycisku start/stop.
   Upływ czasu trwania |→| widoczny jest na pasku stanu.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozlega się sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ◷.

Anulowanie nastawionego czasu trwania

Za pomocą przycisku ◷ otworzyć menu funkcji zegara i cofnąć nastawiony czas trwania. Tryb pracy zostanie zakończony. Za pomocą przycisku ◷ zamknąć menu.

Zmiana ustawionego czasu trwania

Otworzyć menu funkcji zegara za pomocą przycisku ◷. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawiony czas trwania.

Czas zakończenia

W przypadku przesunięcia czasu zakończenia należy pamiętać, że łatwo psujące się produkty spożywcze nie mogą zbyt długo pozostawać w komorze piekarnika.

Warunek: Ustawiony tryb pracy nie został włączony. Wprowadzone zostały ustawienia czasu trwania. Menu funkcji zegara ◷ jest otwarte.

Przykład na rysunku: Potrawa została wstawiona do komory piekarnika o godzinie 9.30. Jej przyrządzenie trwa 45 minut i będzie gotowa o godzinie 10.15. Załóżmy jednak, że danie ma być gotowe na godzinę 12.45.

1. Za pomocą strzałki > przejść do wskazania “→| Koniec”.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas zakończenia.

3. Potwierdzić przyciskiem start/stop.

Piekarnik przechodzi w stan czuwania. Na pasku stanu pojawia się symbol →| oraz godzina, o której tryb pracy zostanie zakończony. Tryb pracy włącza się w odpowiednim momencie. Upływ czasu trwania widoczny jest na pasku stanu.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozlega się sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ◷.

Korekta lub anulowanie czasu zakończenia

Po włączeniu nie można już skorygować czasu zakończenia. W celu skasowania wszystkich ustawień nacisnąć przycisk on/off.

Potrawy

Tryb pracy “Potrawy” umożliwia proste przygotowanie potraw.Urządzenie wybiera optymalne ustawienia.

Wybór i wprowadzanie ustawień potraw

1. Nacisnąć przycisk menu.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać “Potrawy”.
3. Nacisnąć strzałkę >.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądaną potrawę.
5. Nacisnąć strzałkę >.
   Wskazówka: Zostaną wywołane informacje dotyczące wysokości wsunięcia, naczyń itp.
6. Włączyć za pomocą przycisku start/stop.

Użytkownik jest prowadzony przez cały proces wprowadzania ustawień wybranej potrawy. Zawsze naciskać strzałkę >.

Wskazówka: Jeżeli temperatura w komorze piekarnika jest zbyt wysoka dla wybranej potrawy, urządzenie informuje o tym użytkownika.

Wprowadzanie ustawień jest zakończone

Rozlega się sygnał. Piekarnik przestaje grzać. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ◷.

Jeżeli rezultat gotowania/pieczenia nie jest zadowalający, można wydłużyć czas trwania. Dotknąć pola “Dogotować”. Pojawi się proponowany czas trwania, który można zmienić.

Jeżeli rezultat pieczenia jest zadowalający, nacisnąć lekko na “Zakończyć”. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat “Smacznego”.

Przerwanie ustawiania

Nacisnąć przycisk on/off. Wszystkie ustawienia zostaną skasowane. Można wprowadzić nowe ustawienia.

Przesunięcie czasu zakończenia

W przypadku niektórych potraw można przesunąć czas zakończenia. W jaki sposób przesunąć czas zakończenia, można zobaczyć w funkcjach zegara.
⟶ *"Funkcje zegara" na stronie 15*

W przypadku nastawienia czasu zakończenia wyświetlacz przechodzi na tryb oczekiwania. Na pasku stanu widoczny jest czas, kiedy zakończy się tryb pracy. Nie można dokonać zmiany ustawień. Należy pamiętać, że łatwo psujące się produkty spożywcze nie mogą zbyt długo pozostawać w komorze piekarnika.

Wskazówki dotyczące potraw

Wszystkie programy są dostosowane do gotowania/pieczenia na jednym poziomie.

Rezultat gotowania/pieczenia 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, rezultat gotowania/pieczenia może być inny.

W przypadku gotowania w perforowanych pojemnikach do gotowania na parze należy wsunąć dodatkowo nieperforowany pojemnik na wysokość 1. Umożliwia to wyłapywanie powstających skroplin.

Ilość/Waga
Potrawy wkładać do naczyń maksymalnie do 4 cm wysokości.

Całkowita waga potrawy musi mieścić się w przedziale wagowym dla danej potrawy.

Czas gotowania/pieczenia
Wyświetlany czas trwania może się zmienić w ciągu pierwszych kilku minut, ponieważ czas nagrzewania zależy m.in. od temperatury potrawy i wody.

Przyrządzanie warzyw
Warzywa przyprawiać dopiero po ugotowaniu.

Przyrządzanie produktów zbożowych/soczewicy
Produkty 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

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

Gotowanie na parze piersi kurczaka
Drobiu nie należy układać w naczyniu warstwami.

Gotowanie na parze ryby
Do przyrządzenia ryby należy nieco natłuścić perforowany pojemnik do gotowania na parze.

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

Przygotowanie jogurtu
Na płycie grzewczej podgrzać mleko do temperatury 90°C. Następnie ostudzić do temperatury 40°C. Mleko UHT wystarczy podgrzać do temperatury 40°C. Wmieszać 150 g jogurtu (schłodzonego w lodówce).

Przełożyć do filiżanek lub małych słoiczków i przykryć folią spożywczą. Ustawić filiżanki lub słoiczki w perforowanym pojemniku do gotowania i nastawić, jak podano w tabeli. Gotowy jogurt wstawić do lodówki.

Przyrządzanie ryżu 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.

Przyrządzanie owoców prażonych
Program nadaje się tylko do owoców pestkowych i ziarnkowych. Odważyć owoce, dodać ok. ⅓ miarki wody oraz, według uznania, cukier i przyprawy.

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

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

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

Gotowanie jaj
Przed gotowaniem ponakłuwać jaja. Nie należy układać jaj warstwami.

Tabela

Należy przestrzegać wskazówek dotyczących potraw.

Potrawa	Uwagi	Wyposażenie	Wysokość
Gotowanie na parze różyczek kalafiora*	Różyczki jednakowej wielkości	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	3 1
Różyczki brokuła, gotowanie na parze*	Różyczki jednakowej wielkości	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	3 1
Gotowanie na parze zielonej fasolki*	-	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	3 1
Marchew w plastrach, gotowanie na parze*	Plastry o grubości ok. 3 mm	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	3 1
Mrożone warzywa mieszane, gotowanie na parze	-	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	3 1

* W przypadku tej potrawy możliwe jest ustawienie czasu zakończenia

Potrawa	Uwagi	Wyposażenie	Wysokość
Ziemniaki w mundurkach*	Średniej wielkości, Ø 4 - 5 cm	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	3 1
Ryż basmati	Maks. 0,75 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2
Ryż naturalny	Maks. 0,75 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2
Kuskus	Maks. 0,75 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2
Soczewica	Maks. 0,55 kg	Nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2
Podgrzewanie gotowanych dodatków		Nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2
Gotowanie na parze świeżej piersi kurczaka	Waga całkowita 0,2 - 1,5 kg	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	3 1
Gotowanie na parze świeżego fileta rybnego	Maks. 2,5 cm grubości	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	3 1
Gotowanie na parze świeżej ryby w całości	0,3 - 2 kg	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	3 1
Jogurt w słoiczkach	-	Słoiki + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2
Ryż na mleku	-	Nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2
Owoce prażone*	-	Nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2
Dezynfekcja butelek*		Nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	2
Jajka na miękko*	Jaja klasy M, maks. 1 kg	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	3 1
Jajka na twardo*	Jaja klasy M, maks. 1,8 kg	Perforowany + nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	3 1

* W przypadku tej potrawy możliwe jest ustawienie czasu zakończenia

Zabezpieczenie przed dziećmi

Aby uniemożliwić przypadkowe włączenie urządzenia przez dzieci, urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed dziećmi.

Aktywacja i dezaktywacja

Zabezpieczenie przed dziećmi można aktywować i dezaktywować zarówno przy włączonym, jak i przy wyłączonym urządzeniu.

Nacisnąć przycisk ⊸ i przytrzymać przez ok. 4 sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat o konieczności potwierdzenia, natomiast na pasku stanu pojawi się symbol ⊸.

Wskazówka: Mimo aktywowanego zabezpieczenia przed dziećmi można wyłączyć piekarnik za pomocą przycisku on/off.

Ustawienia podstawowe

W celu zapewnienia optymalnej i bezproblemowej obsługi urządzenia, użytkownik ma do dyspozycji różnego rodzaju ustawienia. Ustawienia te można zmienić, dostosowując je do indywidualnych potrzeb.

Zmiana ustawień

1. Nacisnąć przycisk on/off.
2. Nacisnąć przycisk menu.
   Otworzy się menu trybów pracy.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać “Ustawienia”.
4. Nacisnąć strzałkę >.
5. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić wartości.
6. Za pomocą strzałki > przechodzić do kolejnych ustawień i w razie potrzeby wprowadzać zmiany.
7. W celu zapisania zmian nacisnąć przycisk menu.
   Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "zapisać" lub "odrzucić".

Lista ustawień

Lista uwzględnia wszystkie ustawienia podstawowe oraz możliwości ich zmiany. W zależności od wyposażenia urządzenia na wyświetlaczu pojawią się tylko te ustawienia, które pasują do danego urządzenia.

Możliwa jest zmiana następujących ustawień:

Ustawienie	Możliwości
Wybór języka	Możliwy jest wybór innego języka
Godzina	Ustawianie aktualnej godziny
Data	Ustawianie aktualnej daty
Stopień twardości wody	0 (zmiękczona)
	1 (miękka)
	2 (średnia)
	3 (twarda)
	4 (bardzo twarda)
Czas trwania sygnału	Krótki (30 s)
	Średni (1 m)
	Długi (5 m)
Dźwięk przycisków	Wył. (dźwięk słychać tylko podczas włączania i wyłączania za pomocą on/off)
	Wł.
Jasność wyświetlacza	5-stopniowa regulacja
Wskazanie godziny	Cyfrowe
	Wył.
Oświetlenie	Podczas użytkowania wł.
	Podczas użytkowania wył.
Tryb po włączeniu	Gotowanie na parze
	Menu główne
	Potrawy

Przyciemnienie w nocy	Wył.
	Wł. (wyświetlacz jest przyciemniony między godziną 22:00 a 5:59)
Logo firmy	Wyświetlać
	Nie wyświetlać
Czas pracy wentylatora po wyłączeniu urządzenia	Zalecane
	Minimalne
Ustawienia fabryczne	Przywrócić
	Nie przywracać

Wskazówka: Zmiany ustawień języka, dźwięku przycisków oraz jasności wyświetlacza są od razu widoczne. Wszystkie pozostałe ustawienia wymagają dokonania zapisu wprowadzonych zmian.

Zmiana ustawionej godziny

Zmiana godziny dokonywana jest w ustawieniach podstawowych.

Przykład: zmiana czasu z letniego na zimowy.

1. Nacisnąć przycisk on/off.
2. Nacisnąć przycisk menu.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać “Ustawienia”.
4. Za pomocą strzałki > przejść do ustawienia “Godzina”.
5. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić godzinę.
6. Nacisnąć przycisk menu.
   Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "zapisać" lub "odrzucić".

Zanik zasilania prądem

Po długiej przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu pojawiają się ustawienia, które należy wprowadzić przy pierwszym uruchomieniu urządzenia.

Należy ponownie wprowadzić ustawienia języka, godziny oraz daty.

Czyszczenie

Dzięki odpowiedniej konserwacji i czyszczeniu urządzenie długo zachowuje estetyczny wygląd i całkowitą sprawność. Poniżej zamieszczono wskazówki dotyczące prawidłowej konserwacji i czyszczenia urządzenia.

⚠ Ostrzeżenie – 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 regularnie odkamieniać.

Odkamienianie przebiega w kilku etapach. Wszystkie etapy należy przeprowadzić do końca. Dopiero wtedy urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.

Wskazówka: Jeżeli podczas odkamieniania naciśnięty zostanie przycisk on/off, proces zostanie zatrzymany i urządzenie wyłączy się. Po ponownym włączeniu urządzenia należy najpierw dwukrotnie przeprowadzić płukanie urządzenia, aby usunąć pozostałości roztworu do odkamieniania. Do momentu zakończenia drugiego cyklu płukania nie można używać żadnego trybu pracy.

- Odkamienianie (ok. 30minut), następnie opróżnić misę parownika i ponownie napełnić zbiornik na wodę
- Pierwszy cykl płukania (20 sekund), następnie opróżnić misę parownika
- Drugi cykl płukania (20 sekund), następnie usunąć pozostałości wody

Częstotliwość odkamieniania urządzenia zależy od stopnia twardości używanej wody. Gdy włączenie trybu pracy z użyciem pary jest możliwe jeszcze 5 lub mniej razy, na wyświetlaczu urządzenia pojawia się komunikat o konieczności przeprowadzenia procesu odkamieniania. Liczba możliwych do włączenia trybów pracy jest wyświetlana po uruchomieniu urządzenia. Dzięki temu można w odpowiednim czasie przygotować odkamienianie.

Start

Uwaga!

- Uszkodzenie urządzenia: Do odkamieniania używać wyłącznie zalecanych płynów do odkamieniania. Czas trwania odkamieniania jest dostosowany do zalecanych środków do odkamieniania. Inne środki do odkamieniania mogą uszkodzić urządzenie. Środek do odkamieniania, nr zam. 311 680
- Roztwór do odkamieniania: Pulpit obsługi oraz inne powierzchnie urządzenia nie mogą mieć styczności z roztworem do odkamieniania lub środkiem do odkamieniania. Powierzchnie te mogą ulec uszkodzeniu. Jeśli jednak dojdzie do takiej sytuacji, roztwór do odkamieniania należy natychmiast zmyć wodą.

1. Sporządzić roztwór do odkamieniania, mieszając 300 ml wody z 60 ml środka do odkamieniania w płynie.
2. Wyjąć zbiornik na wodę i napełnić go roztworem do odkamieniania.
3. Zbiornik napełniony roztworem do odkamieniania całkowicie wsunąć do urządzenia.
4. Zamknąć drzwi urządzenia.
5. Nacisnąć przycisk on/off.
6. Nacisnąć przycisk menu.
7. Obracać przełącznik obrotowy, aż pojawi się “Odkamienianie“.
8. Włączyć odkamienianie za pomocą przycisku start/stop.
   Upływ pozostałego czasu trwania widoczny jest na pasku stanu. Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał.

Pierwszy cykl płukania

1. Roztwór do odkamieniania usunąć z misy parownika dołączoną gąbką.
2. Zbiornik na wodę wyjąć, dokładnie wypłukać, napełnić wodą i ponownie wsunąć na miejsce.
3. Zamknąć drzwi urządzenia.
4. Nacisnąć przycisk start/stop.
   Nastąpi płukanie urządzenia. Pierwszy cykl płukania zakończy się po upływie ok. 20 sekund.
5. Otworzyć drzwi urządzenia.
6. Gąbkę dokładnie wypłukać w wodzie.
7. Za pomocą gąbki usunąć resztki wody z misy parownika.
8. Uruchomić drugi cykl płukania.

Drugi cykl płukania

1. Zbiornik na wodę wyjąć, dokładnie wypłukać, napełnić wodą i ponownie wsunąć na miejsce.
2. Zamknąć drzwi urządzenia.
3. Nacisnąć przycisk start/stop.
   Nastąpi płukanie urządzenia. Drugi cykl płukania zakończy się po upływie ok. 20 sekund.
4. Za pomocą gąbki usunąć resztki wody z misy parownika.
5. Komorę piekarnika oczyścić gąbką, a następnie wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
6. Wyłączyć urządzenie.
   Odkamienianie zostało zakończone i urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.

Odkamienianie tylko misy parownika

Aby nie odkamieniać całego urządzenia, lecz tylko misę parownika, należy również włączyć program “Odkamienianie“.

Jedyna różnica:

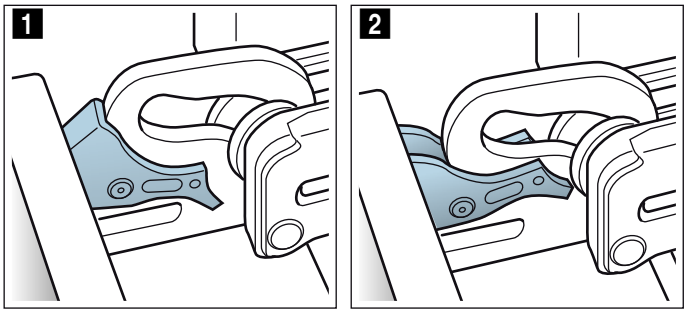
1. Sporządzić roztwór do odkamieniania mieszając 100 ml wody z 20 ml środka do odkamieniania w płynie.
2. Misę parownika napełnić po brzegi roztworem do odkamieniania.
3. Zbiornik na wodę napełnić czystą wodą.
4. Włączyć program “Odkamienianie“, jak opisano powyżej.

Misę parownika można odkamienić również ręcznie.

Zdejmowanie i zakładanie drzwi urządzenia

Do czyszczenia oraz w celu wymontowania szyb można zdjąć drzwi urządzenia.

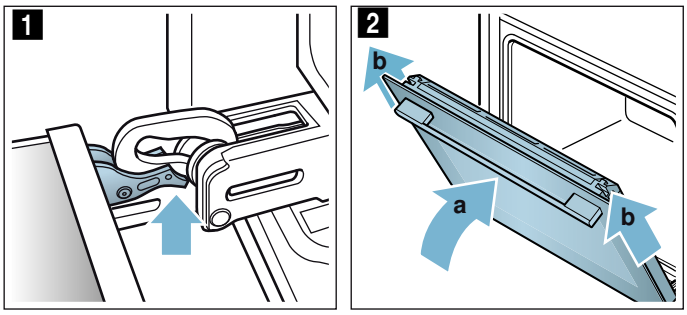
Każdy zawias drzwi urządzenia posiada dźwignię blokującą.
Gdy dźwignie blokujące są opuszczone (rys. 1), drzwi urządzenia są zabezpieczone. Nie można ich wtedy zdjąć.
Gdy dźwignie blokujące są uniesione w celu zdjęcia drzwi urządzenia (rys. 2), zawiasy są zabezpieczone. Nie można ich wtedy zatrzasnąć.



⚠ Ostrzeżenie
Niebezpieczeństwo zranienia!
- Gdy zawiasy nie są zabezpieczone, mogą zatrzasnąć się z dużą siłą. Należy dopilnować, aby dźwignie blokujące zawsze były prawidłowo złożone lub, w momencie zdejmowania drzwi urządzenia, całkowicie rozłożone.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się. Nie dotykać zawiasów.

Zdejmowanie drzwi urządzenia

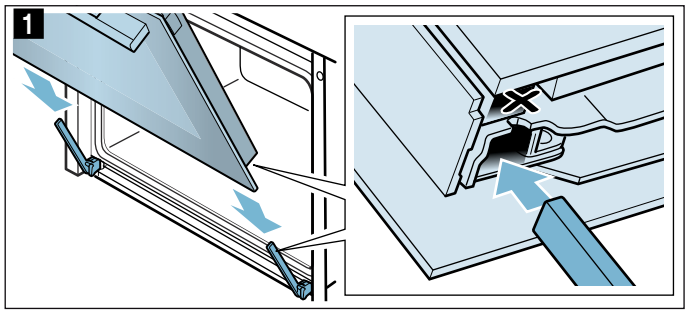
1. Całkowicie otworzyć drzwi i wcisnąć w kierunku urządzenia.
2. Podnieść obie dźwignie blokujące z lewej i prawej strony (rys. 1).
3. Zamknąć do oporu drzwi urządzenia **a**. Chwycić obiema rękami z lewej i prawej strony **b** i wyciągnąć do góry (rys. 2).



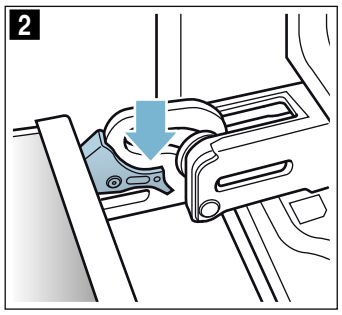
Zakładanie drzwi urządzenia

Drzwi urządzenia założyć w odwrotnej kolejności.

1. Podczas zakładania drzwi urządzenia uważać, aby oba zawiasy zostały umieszczone dokładnie w otworach (rys. 1).
   Oprzeć oba zawiasy na dole szyby zewnętrznej i użyć jej jako prowadnicy.
   Dopilnować. aby zawiasy zostały wsunięte w odpowiednie otwory. Wsuwanie musi przebiegać płynnie, bez wyczuwalnego oporu. W przypadku pojawienia się wyczuwalnego oporu sprawdzić, czy zawiasy zostały wsunięte w odpowiednie otwory.



2. Całkowicie otworzyć drzwi urządzenia. Z powrotem złożyć obie dźwignie blokujące (rys. 2).



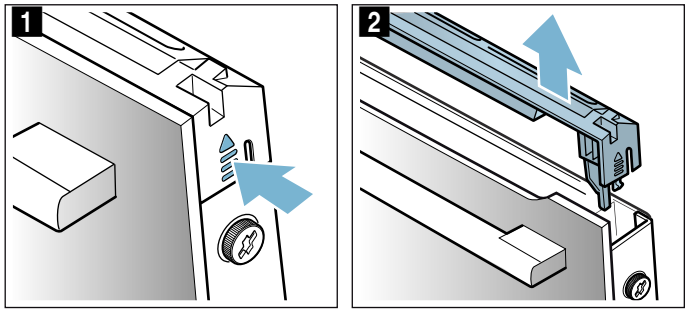
3. Zamknąć drzwi komory piekarnika.

Montaż i demontaż szyb w drzwiach

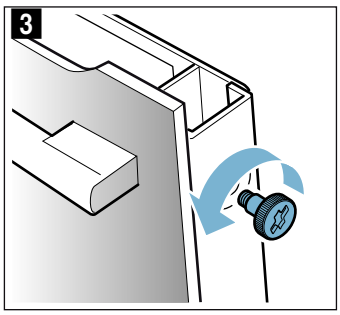
W celu ułatwienia czyszczenia można wymontować szyby z drzwi urządzenia.

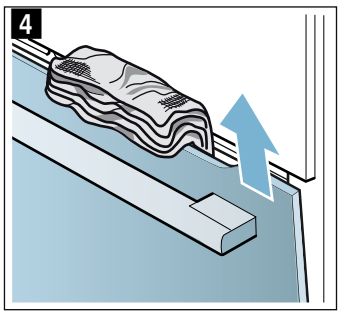
Wymontowanie z urządzenia

1. Uchylić drzwi urządzenia.
2. Nacisnąć nakładkę z lewej i z prawej strony (rys. 1).
3. Zdjąć nakładkę (rys. 2).



4. Odkręcić i wyjąć śruby po lewej i po prawej stronie drzwi urządzenia (rys. 3).
5. Przed ponownym zamknięciem drzwi włożyć między drzwi a obudowę urządzenia kilkakrotnie złożoną ściereczkę kuchenną (rys. 4).
   Przednią szybę wyjąć do góry i położyć na równej powierzchni uchwytem drzwi do dołu.





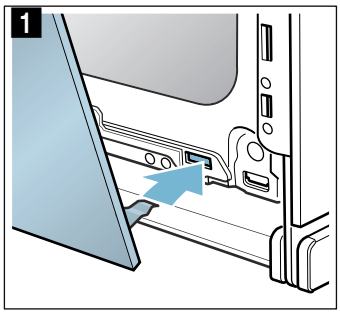
Szyby czyścić płynem do mycia szyb i miękką ściereczką.

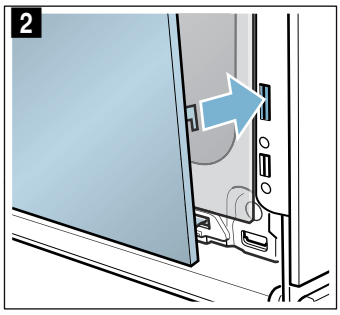
⚠ Ostrzeżenie
Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczący.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytrzaśnięcia się. Nie dotykać zawiasów.

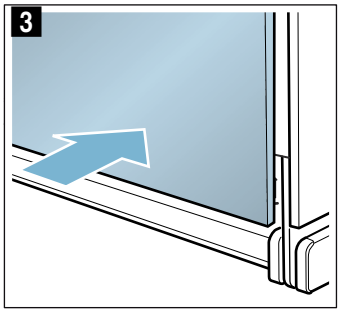
Montowanie w urządzeniu

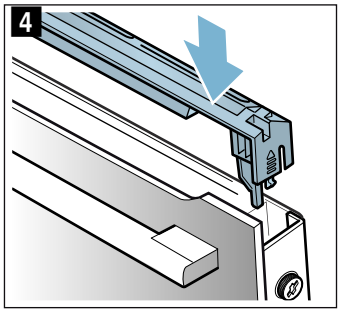
1. Przednią szybę wsunąć w dolne mocowania (rys. 1).
2. Domykać szybę, aż oba górne zaczepy znajdą się naprzeciwko właściwego otworu (rys. 2).





3. Docisnąć przednią szybę na dole. aż zaskoczy na swoje miejsce (rys. 3)
4. Ponownie uchylić drzwi urządzenia i wyjąć ściereczkę kuchenną.
5. Ponownie przykręcić śruby po lewej i po prawej stronie.
6. Nasadzić i wcisnąć nakładkę, aż zaskoczy na miejsce (rys. 4).





7. Zamknąć drzwi urządzenia.

Uwaga!
Dopiero gdy szyby są prawidłowo zamontowane, można używać komory piekarnika.

Czyszczenie prowadnic

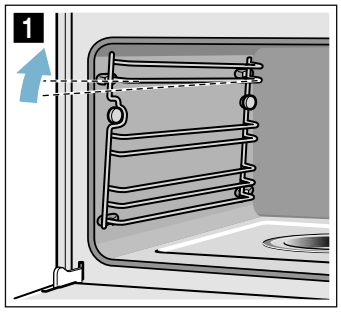
Prowadnice można wyjąć do czyszczenia.

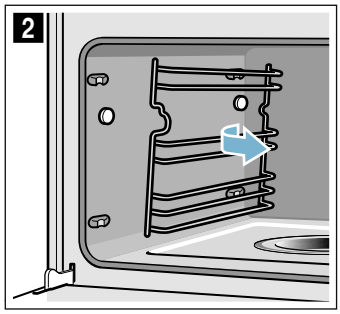
⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia przez gorące elementy w komorze piekarnika!
Należy poczekać, aż komora piekarnika ostygnie.

Zdejmowanie prowadnic

Wskazówka: Prowadnicę z przodu można odchylić maksymalnie do wyczucia oporu, ponieważ w przeciwnym razie może dojść do wygięcia ścianki bocznej urządzenia.

1. Prowadnicę z przodu ostrożnie nacisnąć do góry, aż wyskoczy z mocowania i zwolnić z boku z zawieszenia (rys. 1).
2. Prowadnicę zdjąć z zawieszenia i wyjąć (rys. 2).

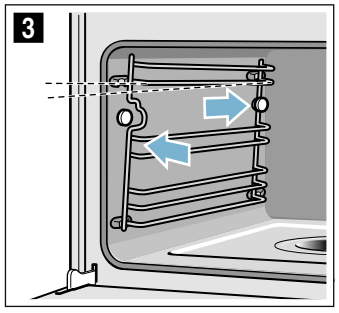


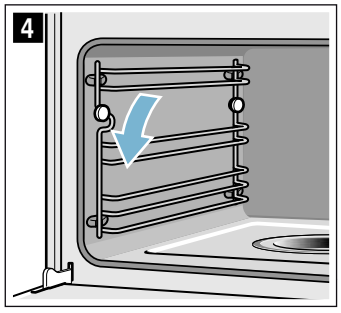


3. Oczyścić prowadnice płynem do mycia naczyń i gąbką do zmywania/szczotką
   lub
   umyć w zmywarce.

Zawieszanie prowadnic

1. Zwrócić uwagę, aby wygięcie prowadnicy było skierowane do góry.
2. Prowadnicę zawiesić z tyłu i przesunąć w tył, aż zaskoczy na swoje miejsce (rys. 3).
3. Prowadnicę zawiesić z przodu na zawieszeniu i nacisnąć w dół, aż zaskoczy na swoje miejsce i znowu będzie poziomo zamocowana w urządzeniu (rys. 4).





Każda prowadnica pasuje tylko z jednej strony.

Co robić w razie usterki?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed wezwaniem serwisu należy przy pomocy tabeli spróbować usunąć usterkę we własnym zakresie.

Porada: Jeśli czasami jakaś potrawa nie uda się, warto zajrzeć do rozdziału „Przetestowane w naszym studiu gotowania". Znajduje się tam wiele porad i wskazówek dotyczących gotowania.

Tabela usterek

W przypadku komunikatów oznaczonych symbolem E, np. E0111, wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówki/Rozwiązanie problemu
Urządzenie nie działa.	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny.
	Zanik zasilania prądem	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne.
Obsługa włączonego urządzenia nie jest możliwa, na wyświetlaczu widoczny jest symbol ⊂⊃.	Aktywowane zostało zabezpieczenie przed dziećmi.	Naciskać przycisk ⊂⊃, aż zgaśnie symbol ⊂⊃.
Komora piekarnika nie nagrzewa się, na wyświetlaczu widoczny jest komunikat "Tryb demo włączony"	Urządzenie działa w trybie demo.	Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po upływie ok. 10 sekund. Włączyć urządzenie i wybrać w ustawieniach "Tryb demo wyłączony".
Urządzenia nie można włączyć	Drzwi urządzenia są niedomknięte	Zamknąć drzwi urządzenia
	Urządzenie nie jest wyłączone	Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie
Urządzenie sygnalizuje konieczność wytarcia komory gotowania i napełnienia zbiornika na wodę	Podczas odkamieniania wystąpiła przerwa w dopływie prądu lub urządzenie zostało wyłączone	Po ponownym włączeniu urządzenia dwukrotnie przeprowadzić płukanie
Po włączeniu trybu pracy na wyświetlaczu pojawia się komunikat o zbyt wysokiej temperaturze	Urządzenie nie ostygło jeszcze wystarczająco	Ostudzić urządzenie i ponownie włączyć tryb pracy
Urządzenie sygnalizuje konieczność odkamienienia, bez wcześniejszego pojawienia się licznika	Ustawiony zakres twardości wody jest za niski	Przeprowadzić odkamienianie Sprawdzić ustawiony zakres twardości wody i ewentualnie dopasować
Przyciski migają	Normalne zjawisko spowodowane obecnością wody skondensowanej za pulpitem obsługi	Gdy woda skondensowana wyparuje, przyciski przestaną migać
Misa parownika jest pusta, chociaż zbiornik na wodę jest pełny	Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo wsunięty	Wsunąć zbiornik, aż zaskoczy na swoje miejsce
	Przewód doprowadzający wodę jest zapchany	Odkamienić urządzenie Sprawdzić ustawiony zakres twardości wody i w razie potrzeby zmienić
Zbiornik na wodę opróżnia się z nieznanych przyczyn. Woda przelewa się przez misę parownika	Zbiornik na wodę nie został prawidłowo zamknięty	Pokrywę należy zamknąć do zatrzaśnięcia
	Uszczelka w pokrywie zbiornika jest zabrudzona	Wyczyścić uszczelkę
	Uszczelka w pokrywie zbiornika jest uszkodzona	Nabyć w serwisie nowy zbiornik na wodę
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o konieczności napełnienia zbiornika na wodę, mimo że zbiornik na wodę jest pełny.	Zbiornik na wodę nie jest prawidłowo wsunięty	Wsunąć zbiornik, aż zaskoczy na swoje miejsce
	System rozpoznawania nie działa	Wezwać serwis
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o konieczności napełnienia zbiornika na wodę, mimo że zbiornik na wodę nie jest pusty lub jest pusty, ale na wyświetlaczu nie pojawia się odpowiedni komunikat	Zbiornik na wodę jest zanieczyszczony. Ruchome czujniki stanu wody są zablokowane	Opróżnić i wyczyścić zbiornik. Jeżeli nie można odblokować tych części, nabyć w serwisie nowy zbiornik na wodę

Komunikat "Napełnić zbiornik na wodę?" pojawia się na wyświetlaczu podczas pracy trybu	Pojemnik na wodę jest w połowie napełniony	Środki zaradcze nie są wymagane, tryb pracy nie został naruszony
Na wyświetlaczu pojawia się “Urządzenie nagrzewa się”, ale urządzenie nie osiąga wybranej temperatury	Wartości automatycznej kalibracji nie są optymalne	Przywrócić ustawienia fabryczne urządzenia i ponownie przeprowadzić pierwsze uruchomienie ⟶ *"Ustawienia podstawowe" na stronie 19* ⟶ *"Przed pierwszym użyciem" na stronie 11* Podczas kolejnego gotowania na parze w temperaturze 100°C kalibracja zostanie przeprowadzona automatycznie, przy czym powstanie więcej pary
Podczas gotowania na parze powstaje bardzo dużo pary	Urządzenie jest automatycznie kalibrowane	Normalny proces
Podczas gotowania na parze wciąż powstaje bardzo dużo pary	W przypadku zbyt krótkich czasów gotowania urządzenie nie zostanie automatycznie skalibrowane	Przywrócić ustawienia fabryczne i powtórzyć kalibrację urządzenia
Podczas gotowania para uchodzi przez szczeliny wentylacyjne	Normalny proces	Niemożliwe

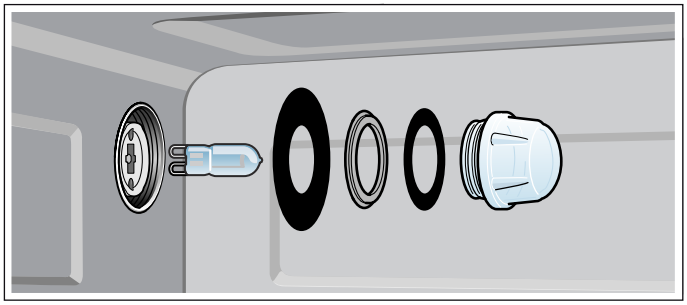
Wymiana żarówki w komorze gotowania

Odporne na działanie wysokiej temperatury żarówki halogenowe 230 V/25 W można kupić w punkcie serwisowym. Należy podać numer E i FD urządzenia.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Podczas wymiany żarówki w komorze gotowania styki oprawki znajdują się pod napięciem. Przed przystąpieniem do wymiany żarówki wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!

1. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej lub wyciągnąć wtyczkę z gniazda.
2. Wykręcić osłonę, obracając ją w lewą stronę.
3. Wyjąć żarówkę.
   Włożyć nową żarówkę, zwracając uwagę na położenie sztyftów. Mocno wcisnąć żarówkę.
   Uwaga!
   Nie używać urządzenia bez osłony żarówki lub uszczelek.
4. Na osłonę żarówki nasunąć w odpowiedniej kolejności nowe uszczelki i pierścień zaciskowy.



5. Ponownie nasadzić i przykręcić osłonę żarówki wraz z uszczelkami.
6. Podłączyć urządzenie do sieci i ponownie przeprowadzić pierwsze uruchomienie urządzenia.

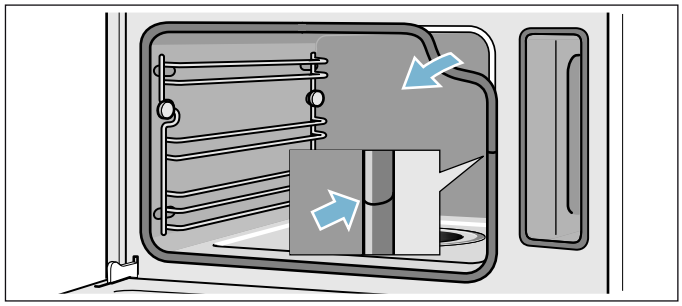
Wymiana osłony żarówki i uszczelek

Jeżeli osłona żarówki halogenowej lub uszczelki są uszkodzone, należy je wymienić. Nową osłonę można nabyć w serwisie. Należy podać symbol produktu (Nr E) oraz numer fabryczny (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.

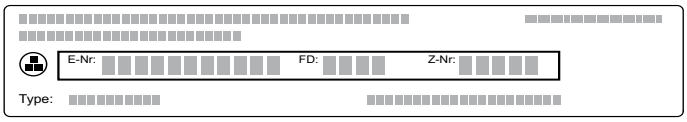


Serwis

Jeżeli urządzenie wymaga naprawy, należy skontaktować się z naszym serwisem. Pracownicy serwisu znajdą odpowiednie rozwiązanie, co pozwoli również uniknąć zbędnych przyjazdów personelu technicznego.

Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (nr E) oraz numer fabryczny (nr FD) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczkę znamionową z numerem widać po otworzeniu drzwi urządzenia.
W niektórych urządzeniach wyposażonych w funkcję pary, tabliczka znamionowa może znajdować się za przesłoną.



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

Nr E	**Nr FD**

Serwis ☎

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki
PL 801 191 534

Warto zaufać kompetencjom producenta. Dzięki temu mają Państwo gwarancję, że naprawy zostaną wykonane przez przeszkolonych techników serwisu, którzy dysponują oryginalnymi częściami zamiennymi do danego urządzenia.

Tabele i rady

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 również informacje na temat optymalnego rodzaju grzania, wyposażenia, temperatury i czasu gotowania/pieczenia. O ile nie podano inaczej, dane te dotyczą wstawiania potrawy do zimnego urządzenia.

Wyposażenie

Należy stosować dostarczone wyposażenie.

W przypadku gotowania na parze w pojemniku perforowanym zawsze należy wsuwać pod spód nieperforowany pojemnik do gotowania. Umożliwia to wyłapywanie powstających skroplin.

Naczynia

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

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 kąpieli wodnej, należy przykryć folią (np. podczas roztapiania 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 na parze warstwa produktów wrażliwych na działanie ciśnienia nie powinna być zbyt gruba. W razie potrzeby użyć dwóch pojemników do gotowania na parze.

Gotowanie całego menu

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 do gotowania na parze i wsunąć na wysokość 3. Nieperforowany pojemnik do gotowania na parze wsunąć pod spód, na wysokość 1. Umożliwia to wyłapywanie powstających skroplin.

Produkt spożywczy	Wielkość pojedynczej sztuki	Wyposażenie	Rodzaj grzania	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	25 - 35
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
Fenkuł	plastry	perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	10 - 14
Budyń jarzynowy	-	forma do gotowania w kąpieli wodnej 1,5 l + ruszt 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	20 - 25
Por	plastry	perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	6 - 9
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
Kalafior romanesco	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

* Nagrzać urządzenie

Produkt spożywczy	Wielkość pojedynczej sztuki	Wyposażenie	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Cukinia	plastry	perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	3 - 4
Strąki zielonego groszku	-	perforowany + nieperforowany	Gotowanie na parze	100	8 - 12
* Nagrzać 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 na parze można wsunąć na dowolną wysokość.

Produkt spożywczy	Proporcja	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	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	35 - 45
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 parboiled	1:1,5	nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	15 - 20
Risotto	1:2	nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	30 - 35
Soczewica	1:2	nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	35 - 50
Biała fasola, namoczona	1:2	nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	65 - 75
Kuskus	1:1	nieperforowany	-	Gotowanie na parze	100	6 - 10
Ziarno orkiszu, śrutowane	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	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania 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
* wcześniej obsmażyć i zawinąć w folię						

Wołowina

Produkty spożywcze	Ilość	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Cienki rostbef, średnio wypieczony*	1 kg	nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	25 - 35
Gruby rostbef, średnio wypieczony*	1 kg	perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	30 - 40
* wcześniej obsmażyć i zawinąć w folię						

Wieprzowina

Produkt spożywczy	Ilość	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Filet wieprzowy	0,5 kg	nieperforowany	2	Gotowanie na parze	100	16 - 20
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
* wcześniej obsmażyć i zawinąć w folię						

Kiełbaski

Produkt spożywczy	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania 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	20 - 25

Ryby

Produkty spożywcze	Ilość	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania 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

Produkty spożywcze	Ilość	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
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
Filet 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	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Kluseczki jajeczno-mleczne	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. ⅓ 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 grzewczej podgrzać mleko do temperatury 90 °C. Następnie ostudzić do temperatury 40 °C. Mleko UHT wystarczy podgrzać do temperatury 40°C.

Dodać 150 g jogurtu (schłodzonego w lodówce) i wymieszać.Przełożyć do filiżanek lub małych słoiczków i przykryć folią spożywczą.Ustawić filiżanki lub słoiczki w perforowanym pojemniku do gotowania i nastawić, jak podano w tabeli.

Gotowy jogurt wstawić do lodówki.

Produkt spożywczy	Wyposażenie	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Kluski na parze	nieperforowany	Gotowanie na parze	100	20 - 25
Krem karmelowy	foremki + perforowany	Gotowanie na parze	80	15 - 20
Ryż na mleku*	nieperforowany	Gotowanie na parze	100	25 - 35
Jogurt*	słoiczki + perforowany	Gotowanie na parze	40	300 - 360

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

Produkt spożywczy	Wyposażenie	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
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 jak świeżo przygotowane.

Produkt spożywczy	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Warzywa	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	3	Odgrzewanie	100	12 - 15
Makaron, ziemniaki, ryż	nieperforowany pojemnik do gotowania na parze	3	Odgrzewanie	100	5 - 25

Rozmrażanie

Tryb parowy rozmrażania nadaje się do rozmrażania mrożonych owoców i warzyw. Drób, mięso i ryby najlepiej rozmrażać w lodówce. Rozmrażane produkty spożywcze należy wcześniej wyjąć z opakowania. Zamrożone owoce i warzywa umieścić w perforowanym pojemniku do gotowania na parze, a pod spód wsunąć nieperforowany pojemnik do gotowania na parze. Dzięki temu artykuł nie będzie leżeć w wodzie, a skropliny będą wyłapywane. W przypadku mrożonych produktów, które jako składnik potrawy muszą zachować zawartą w nich wodę, np. mrożonego szpinaku, należy użyć nieperforowanego pojemnika do gotowania na parze lub innego naczynia na ruszcie.

Czasy podane w tabelach są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od jakości, temperatury mrożenia (-18°C) i właściwości artykułów spożywczych. W tabeli zostały podane odpowiednie przedziały czasowe. Należy najpierw ustawić krótszy czas i w razie potrzeby zmienić wartość na większą.

Porada: Płaskie lub porcjowane mrożone kawałki rozmrażają się szybciej niż kawałki mrożone w blokach.

Produkt spożywczy	Ilość	Wyposażenie	Wysokość	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Owoce jagodowe	0,5 kg	perforowany + nieperforowany	3 1	50 - 55	15 - 20
Warzywa	0,5 kg	perforowany + nieperforowany	3 1	40 - 50	15 - 50

Wyrastanie ciasta

W przypadku użycia rodzaju grzania Wyrastanie ciasta ciasto wyrasta znacznie szybciej niż w temperaturze pokojowej.

Ruszt można wsunąć na dowolną wysokość lub ostrożnie położyć na dnie piekarnika.
Uwaga: nie zarysować dna piekarnika!

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

Produkt spożywczy	Ilość	Wyposażenie	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Ciasto drożdżowe	1 kg	miska + ruszt	35	20 - 30

Odsączanie soku

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

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

Na koniec położyć owoce na ściereczce i wycisnąć resztę soku.

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	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.

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 również program “Dezynfekcja butelek“..

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

Po upływie nastawionego czasu gotowania otworzyć drzwi urządzenia.

Słoiki wekowe wyjąć z urządzenia dopiero, gdy zupełnie wystygną.

Produkty spożywcze	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	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

Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

Podane czasy gotowania dotyczą potraw wsuniętych do zimnej komory piekarnika.

Produkt spożywczy	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania 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	6 - 10
Kalafior	perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	5 - 8
Fasola	perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	6 - 10
Groszek	perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	5 - 12

* dodać nieco wody

Produkt spożywczy	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Marchew	perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	4 - 6
Warzywa mieszane	perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	6 - 10
Brukselka	perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	5 - 10
* dodać nieco wody					

Potrawy testowe

Poniższe tabele zostały opracowane dla instytucji testujących w celu ułatwienia im przeprowadzenia kontroli i przetestowania różnych urządzeń.

Potrawy testowe zgodnie z normą EN 60350-1.

Produkt spożywczy	Wyposażenie	Wysokość	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas gotowania w min
Brokuły (podział pary)	perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	7 - 9
Brokuły (dodawanie pary)	perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	7 - 9
Groszek (maksymalne obciążenie)	perforowany + nieperforowany	3 1	Gotowanie na parze	100	5 - 12
* 2,0 kg groszku rozmieścić równomiernie w pojemniku.					

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

siemens-home.bsh-group.com

Wyprodukowano przez BSH Hausgeräte GmbH na warunkach licencji na korzystanie ze znaku towarowego Siemens AG

9001001200
971120