



APARAT DE GĂTIT CU ABURI

[ro] INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

C15DR02.0

Cuprins

	Utilizarea conform destinației	4
	Instrucțiuni de siguranță importante	4
	Cauzele avariilor	5
	Protecția mediului	6
	Recomandări pentru economisirea energiei	6
	Evacuarea corectă ca deșeu	6
	Familiarizarea cu aparatul	7
	Panoul de comandă	7
	Elementele de operare	7
	Meniul principal	8
	Meniul preparare cu aburi	8
	Funcțiile interiorului cuptorului	8
	Accesorii	9
	Accesorii livrate împreună cu produsul	9
	Introducerea accesoriilor	9
	Accesoriile speciale	9
	Înainte de prima utilizare	10
	Înainte de prima punere în funcțiune	10
	Prima punere în funcțiune	10
	Calibrarea aparatului și curățarea spațiului de coacere	10
	Curățarea accesoriilor	11
	Operarea aparatului	11
	Conectarea și deconectarea aparatului	11
	Umplerea rezervorului de apă	11
	Setați modul de funcționare și porniți aparatul	12
	Anularea sau modificarea funcționării aparatului	13
	După fiecare funcționare	13
	Funcții de timp	14
	Activarea și dezactivarea funcțiilor de timp	14
	Setarea temporizatorului	14
	Reglarea duratei de preparare	14
	Funcționare decalată în timp - „Gata la”	14
	Verificarea, modificarea sau anularea setărilor	14
	Programe	15
	Selectarea programului	15
	Indicații cu privire la programe	15
	Tabel	16
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	17
	Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor	17
	Sistemul unic de siguranță împotriva accesului copiilor	17
	Setări de bază	18
	Modificarea setărilor de bază	18
	Lista setărilor de bază	18
	Curățarea	19
	Produse de curățare	19
	Decalcifiere	20
	Demontarea și montarea din/în balamale a ușii aparatului	21
	Montarea și demontarea geamurilor ușii	21
	Curățarea suporturilor	22
	Defecțiuni – ce este de făcut?	23
	Tabel de defecțiuni	23
	Înlocuirea becului din spațiul de coacere	24
	Înlocuirea capacului din sticlă sau a garniturilor	24
	Înlocuirea garniturii de etanșare a ușii	25
	Unitatea service abilitată	25
	Numărul E și numărul FD	25
	Tabele și recomandări	26
	Accesorii	26
	Vesală	26
	Timpul de preparare și cantitatea	26
	Așezarea uniformă a alimentelor	26
	Alimente sensibile la presiune	26
	Prepararea meniurilor	26
	Legume	26
	Garnituri și leguminoase	27
	Pasăre și carne	28
	Pește	29
	Găluște, tăiței, altele	29
	Deserturi, compot	29
	Încălzirea preparatelor	30
	Decongelare	30
	Treapta de dospire	30
	Deshidratare	31
	Conservare	31
	Produse congelate	31
	Preparate de verificare	32

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



Utilizarea conform destinației

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni. Numai astfel puteți utiliza aparatul corect și în siguranță. Păstrați instrucțiunile de utilizare și de montaj pentru o consultare ulterioară sau pentru eventuali viitori proprietari.

Acest aparat este destinat doar încorporării. Respectați instrucțiunile speciale de montaj.

Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, nu este permisă punerea în funcțiune a acestuia.

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

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

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

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mental reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Copiii nu vor curăța sau întreține aparatul, cu excepția situației în care aceștia au vârsta de peste 15 ani și sunt supravegheați.

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

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere.

→ "Accesorii" la pagina 9

Instrucțiuni de siguranță importante

⚠️ Avertizare – Pericol de arsuri!

- Aparatul se încălzește puternic. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere sau elementele de încălzire. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.
- Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mânuși de bucătărie.
- În timpul funcționării pot ieși aburi fierbinți. Nu atingeți orificiile de ventilare. Țineți copiii la distanță.

⚠️ Avertizare – Pericol de arsuri!

- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- De la apa în spațiul de coacere fierbinte se pot forma aburi fierbinți. Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte.
- La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat. Atunci când deschideți aparatul, nu stați foarte aproape de el. Deschideți cu atenție ușa aparatului. Țineți copiii la distanță.
- Apa din recipientul de vaporizare este încă fierbinte și după deconectarea aparatului. Nu goliți recipientul de vaporizare imediat după deconectare. Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.
- La scoaterea accesoriului, se poate revărsa lichid fierbinte. Scoateți accesoriile fierbinți cu atenție, numai cu mânuși de protecție.

⚠️ Avertizare – Pericol de vătămare!

- Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.
- Lichidele inflamabile se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte (deflagrație). Nu turnați lichide inflamabile (de ex. băuturi cu conținut de alcool) în rezervorul de apă. Turnați în rezervorul de apă exclusiv apă sau soluția de detartrare recomandată de noi.

⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai unui tehnician instruit de noi, din unitatea de service abilitată. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea de service abilitată.
- Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
- Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- La înlocuirea becului din spațiul de coacere, contactele fasungului becului se află sub tensiune. Înainte de înlocuire, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.
- Un aparat defect vă poate electrocuta. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți fișa de rețea din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.

 Cauzele avariilor**Atenție!**

- Accesorii, folie, hârtie de copt sau veselă pe baza spațiului de coacere: nu așezați niciun fel de accesoriu pe baza spațiului de coacere. Nu tapetați baza spațiului de coacere cu folie, indiferent de ce tip, sau cu hârtie de copt. Baza spațiului de coacere și recipientul de vaporizare trebuie să rămână în permanență libere. O acumulare de căldură poate deteriora aparatul. Așezați întotdeauna vesela într-un recipient de preparare perforat sau pe un grătar.
- Dacă așezați folie de aluminiu în spațiul de coacere, aceasta nu are voie să intre în contact cu geamul ușii. Se pot forma decolorări permanente ale geamului ușii.
- Vesela: vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și aburi.
- Veselă cu puncte de rugină: nu utilizați veselă cu puncte de rugină. Și cele mai mici pete pot duce la coroziune în spațiul de coacere.
- Lichide care picură: la prepararea cu aburi într-un recipient de preparare perforat, introduceți întotdeauna dedesubt tava de copt, tava universală sau recipientul de preparare neperforat. Lichidul care picură va fi colectat.
- Umezeală în spațiul de coacere: umezeala pe o perioadă mai îndelungată în spațiul de coacere poate duce la coroziune. După utilizare, lăsați spațiul de coacere să se usuce. Nu păstrați alimente umede pentru un timp mai îndelungat în spațiul de coacere închis. Nu depozitați preparate în spațiul de coacere.
- Garnitura foarte murdară: în cazul în care garnitura este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Părțile frontale ale mobilierului adiacent pot fi deteriorate. Mențineți garnitura întotdeauna curată. → *"Curățarea" la pagina 19*
- Ușa aparatului ca suprafață de așezare sau de depozitare: Nu amplasați nimic pe aceasta, nu vă așezați pe ea și nu agățați nimic de aceasta. Nu așezați veselă sau accesorii pe ușa aparatului.
- Introduceți accesoriul: În funcție de tipul aparatului, accesoriul poate zgâria geamul ușii aparatului la închiderea acesteia. Introduceți întotdeauna accesoriul până la opritor în spațiul de coacere.
- Transportul aparatului: Nu deplasați și nu țineți aparatul de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate suporta greutatea aparatului și se poate rupe.
- Îngrijirea aparatului: spațiul de coacere al aparatului dumneavoastră este fabricat din oțel inoxidabil de înaltă calitate. Printr-o întreținere necorespunzătoare, se poate produce coroziune în spațiul de coacere. Respectați instrucțiunile de întreținere și de curățare din manualul de utilizare. Îndepărtați murdăria din spațiul de coacere imediat ce aparatul s-a răcit.
- Apă fierbinte în rezervorul de apă: apa fierbinte poate avaria pompa. Turnați exclusiv apă rece în rezervorul de apă.

- Soluție anticalcar: nu aduceți soluția anticalcar în contact cu panoul de comandă sau cu alte suprafețe ale aparatului. Suprafețele vor fi deteriorate. Dacă acest lucru se întâmplă totuși, îndepărtați imediat soluția anticalcar cu apă.
- Curățarea rezervorului de apă: nu curățați rezervorul de apă în mașina de spălat vase. În caz contrar, rezervorul de apă se poate deteriora. Curățați rezervorul de apă cu un șervet moale și cu detergent de vase uzual din comerț.



Protecția mediului

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

Recomandări pentru economisirea energiei

- Preîncălziți aparatul numai atunci când în rețetă sau în tabelele din instrucțiunile de utilizare este indicat astfel.
- Deschideți ușa aparatului cât se poate de rar pe parcursul unui proces de preparare.
- La prepararea cu aburi, puteți prepara simultan pe mai multe niveluri. În cazul alimentelor cu timpi de preparare diferiți, introduceți mai întâi alimentul cu cel mai lung timp de preparare.

Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



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

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

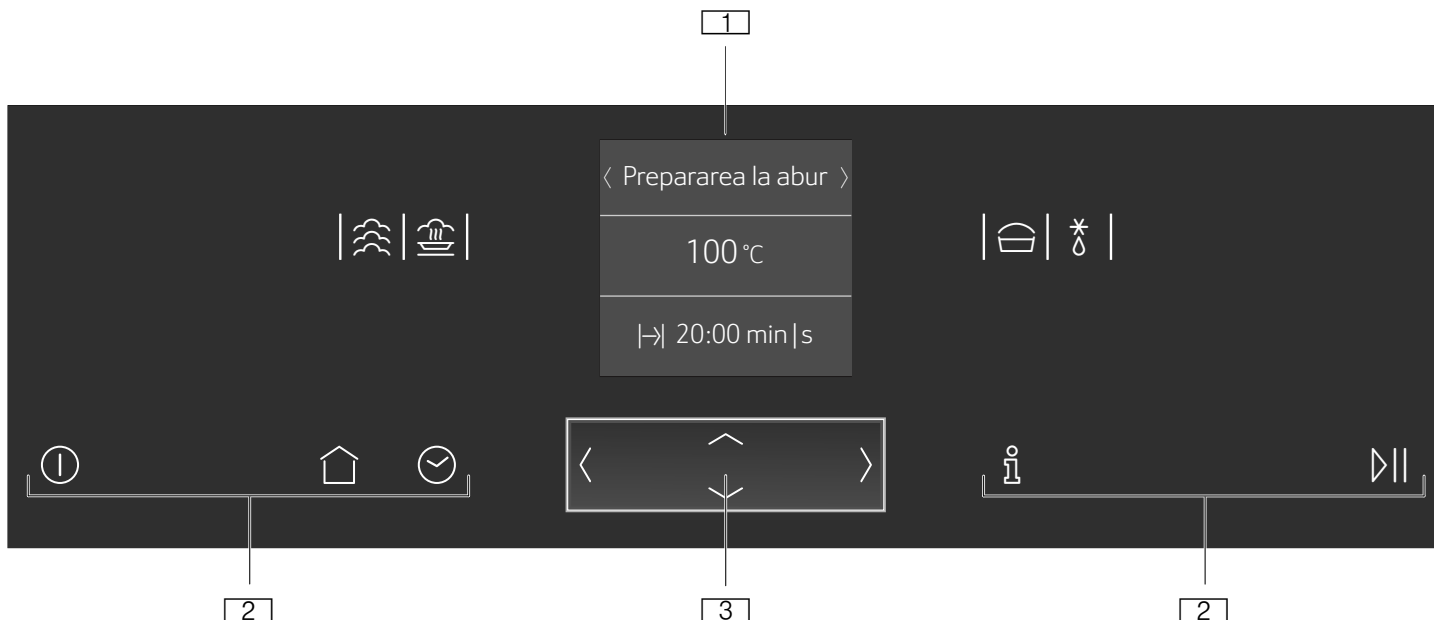
Familiarizarea cu aparatul

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

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

Panoul de comandă

Prin intermediul panoului de comandă setați diversele funcții ale aparatului dumneavoastră. Pe display sunt prezentate setările curente.



- 1 Afişaj
- 2 Tastele
- 3 Elementul de comandă ShiftControl

Elementele de operare

Cu elementele de operare puteți efectua simplu și direct setările aparatului dvs.

Tastele

Sub taste sunt amplasați senzori. Pentru a alege o funcție, atingeți tasta corespunzătoare.

Tastă	Utilizare
ⓘ	activat/dezactivat Conectarea sau deconectarea aparatului → "Conectarea și deconectarea aparatului" la pagina 11
🏠	Meniul principal Selectarea modurilor de funcționare și setărilor → "Setați modul de funcționare și porniți aparatul" la pagina 12
🕒	Funcții de timp Setarea temporizatorului, a duratei de preparare sau a funcționării decalate în timp „Gata la” → "Funcții de timp" la pagina 14
	Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor Activarea sau dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor → "Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor" la pagina 17

ⓘ	Informație	Prezentarea informațiilor suplimentare Afișarea temperaturii actuale → "Setați modul de funcționare și porniți aparatul" la pagina 12
▶▶	Pornire/Oprire	Pornirea sau oprirea funcționării → "Setați modul de funcționare și porniți aparatul" la pagina 12

Elementul de comandă ShiftControl



Cu ajutorul elementului de comandă ShiftControl, accesați rândurile prezentate pe display și selectați setările. Puteți modifica setările utilizând săgețile din dreapta și din stânga (< >).





Tasta	Utilizare	
<	Stânga	navigare spre stânga pe display
>	Dreapta	navigare spre dreapta pe display
^	Sus	navigare în sus pe display
v	Jos	navigare în jos pe display

Indicație: De asemenea, puteți să derulați rapid setările, menținând apăsată o tastă. Derularea rapidă este întreruptă imediat de eliberarea tastei.

Meniul principal

Pentru a accesa meniul principal, atingeți tasta .

Meniul	Utilizare
	Preparare cu aburi Setați modul de încălzire cu aburi corespunzător și porniți funcționarea aparatului. → "Operarea aparatului" la pagina 11
	Program de preparare cu aburi Preparați cu aburi alimentele. → "Programe" la pagina 15

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

Funcțiile interiorului cuptorului

Funcțiile din interiorul cuptorului facilitează utilizarea aparatului dumneavoastră. Astfel, de ex., interiorul cuptorului este iluminat pe suprafață mare și un ventilator de răcire protejează aparatul împotriva supraîncălzirii.

Deschideți ușa aparatului

Dacă deschideți ușa aparatului în timpul unei funcționări în derulare, funcționarea va fi întreruptă. La închiderea ușii, funcționarea va fi continuată.

Indicație: La unele moduri de încălzire, funcționarea va continua și cu ușa aparatului deschisă.

Iluminatul din interiorul cuptorului

Sistemul de iluminare din interiorul cuptorului se activează atunci când este deschisă ușa aparatului. În cazul în care ușa rămâne deschisă mai mult de aprox. 15 minute, iluminatul se deconectează din nou.

La cele mai multe dintre modurile de funcționare, sistemul de iluminare din interiorul cuptorului se activează imediat ce aparatul este pus în funcțiune. Atunci când procesul de preparare s-a finalizat, acesta se dezactivează.

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

Ventilator de răcire

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



Setări de bază

Modificarea individuală a setărilor aparatului. → "Setări de bază" la pagina 18



Decalcifiere

→ "Curățarea" la pagina 19

Meniul preparare cu aburi

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

Atenție!

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

Pentru o răcire mai rapidă a interiorului cuptorului după funcționare, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze pentru o anumită perioadă de timp.

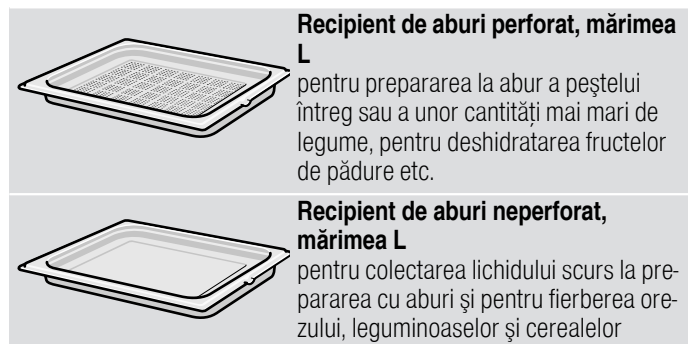
Indicație: Puteți modifica în setările de bază cât timp să continue funcționarea ventilatorului. → "Setări de bază" la pagina 18

Accesorii

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

Accesorii livrate împreună cu produsul

Aparatul dvs. este echipat cu următoarele accesorii:



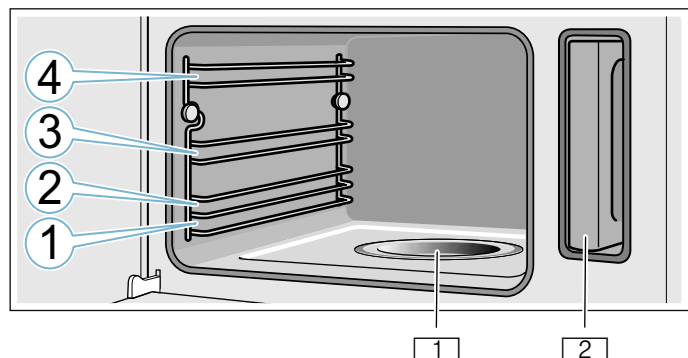
Utilizați numai accesorii originale. Ele sunt adecvate special pentru aparatul dvs.

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

Introducerea accesoriilor

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

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



- 1 Recipient de vaporizare
 2 Rezervorul de apă din locaș

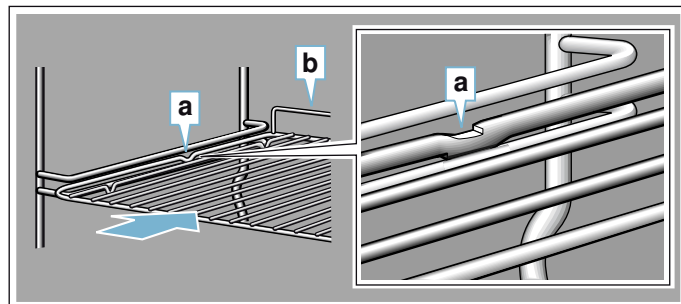
Atenție!

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

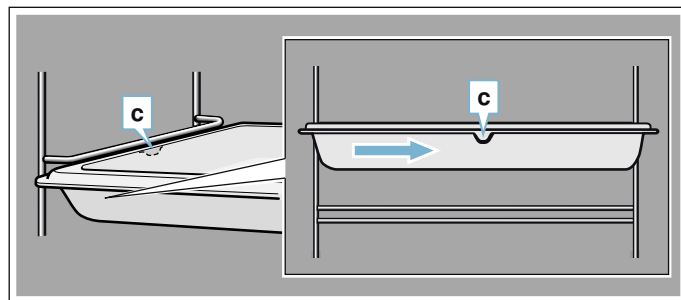
Funcția de blocare în poziție

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

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



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



Accesoriile speciale

Accesoriile speciale pot fi achiziționate de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau pe internet. O ofertă cuprinzătoare pentru aparatul dumneavoastră puteți găsi în broșurile noastre sau pe internet.

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

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

Accesoriile speciale

Tavă pentru aburi, perforată, dimensiunea S
Tavă pentru aburi, neperforată, dimensiunea S
Tavă pentru aburi, perforată, dimensiunea L
Tavă pentru aburi, neperforată, dimensiunea L
Grătar pentru aparatul de gătit cu aburi
Recipient din porțelan, neperforat, dimensiunea S
Recipient din porțelan, neperforat, dimensiunea L
Mască decorativă

Înainte de prima utilizare

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

Înainte de prima punere în funcțiune

Înainte de a efectua prima punere în funcțiune, informați-vă la furnizorul de apă de la nivel local cu privire la gradul de duritate a apei din rețea.

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

Atenție!

Deteriorări ale aparatului prin utilizarea unor lichide neadequate.

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

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

Indicații

- Dacă apa din rețeaua dumneavoastră este foarte calcaroasă, vă recomandăm să utilizați apă dedurizată.
- În cazul în care utilizați exclusiv apă dedurizată, puteți seta domeniul de duritate a apei „dedurizată”.
- În cazul în care utilizați apă minerală, setați domeniul de duritate a apei la gradul „4 foarte dură”.
- În cazul în care utilizați apă minerală, folosiți doar apă minerală fără bioxid de carbon.

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

Prima punere în funcțiune

Imediat ce aparatul este conectat la rețea, displayul indică prima setare - „Limba”.

Setarea limbii

1. Cu ajutorul tastei \vee , accesați rândurile din partea inferioară.
2. Selectați limba cu ajutorul tastei \langle sau \rangle .
3. Cu ajutorul tastei \wedge , navigați înapoi la „Limbă”.
4. Selectați setările următoare cu ajutorul tastei \rangle .

Setarea orei curente

1. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei \vee .
2. Setați ora curentă cu ajutorul tastei \langle sau \rangle .
3. Apăsăți tasta \wedge .
4. Selectați setările următoare cu ajutorul tastei \rangle .

Setarea datei

1. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei \vee .
2. Setati ziua cu ajutorul tastei \langle sau \rangle .
3. Cu ajutorul tastei \wedge , navigați înapoi la „Zi”.
4. Selectați setările următoare cu ajutorul tastei \rangle .
5. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei \vee .
6. Setati luna cu ajutorul tastei \langle sau \rangle .
7. Cu ajutorul tastei \wedge , navigați înapoi la „Lună”.
8. Selectați setările următoare cu ajutorul tastei \rangle .
9. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei \vee .
10. Setati anul cu ajutorul tastei \langle sau \rangle .
11. Cu ajutorul tastei \wedge , navigați înapoi la „An”.
12. Selectați setările următoare cu ajutorul tastei \rangle .

Setarea durității apei

1. Cu ajutorul tastei \vee puteți să navigați la rândurile din partea inferioară.
2. Selectați gradul de duritate a apei cu ajutorul tastei \langle sau \rangle .
3. Cu ajutorul tastei \wedge , navigați înapoi la „Duritate apă”.
4. Salvați setările cu ajutorul tastei \rangle .
Prima punere în funcțiune este finalizată.

Indicații

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

Calibrarea aparatului și curățarea spațiului de coacere

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

Pregătirea calibrării

1. Scoateți accesoriile din interiorul cuptorului.
2. Scoateți resturile de ambalaj, precum granulele de polistiren, din interiorul cuptorului.
3. Înainte de efectuarea calibrării, ștergeți cu o lavetă moale și umedă suprafețele lucioase din interiorul cuptorului.

Calibrarea aparatului și curățarea interiorului acestuia

Indicații

- Calibrarea poate fi pornită numai atunci când interiorul cuptorului este rece (temperatura încăperii).
 - Nu deschideți ușa aparatului pe parcursul calibrării. În caz contrar, calibrarea va fi anulată.
1. Conectați aparatul cu ajutorul tastei Ⓢ .
 2. Umpleți rezervorul de apă. → *„Umplerea rezervorului de apă” la pagina 11*

3. Setați modul de încălzire, temperatura și durata de preparare indicate și porniți funcționarea aparatului.
→ "Setați modul de funcționare și porniți aparatul" la pagina 12

Setări	
Mod de încălzire	Preparare cu aburi ☁
Temperatură	100 °C
Durată de preparare	20 de minute

4. Deconectați aparatul cu ajutorul tastei ①.
5. Așteptați până când interiorul cuptorului s-a răcit.
6. Curățați suprafețele lucioase cu o soluție de detergent de vase și cu o lavetă.
7. Goliți rezervorul de apă și uscați interiorul cuptorului.
→ "După fiecare funcționare" la pagina 13

Indicații

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

Curățarea accesoriilor

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



Operarea aparatului

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

⚠ Avertizare – Pericol de opărire!

La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat. Atunci când deschideți aparatul, nu stați foarte aproape de el. Deschideți cu atenție ușa aparatului. Țineți copiii la distanță.

⚠ Avertizare – Pericol de opărire!

Apa din recipientul de vaporizare este încă fierbinte și după deconectarea aparatului. Nu goliți recipientul de vaporizare imediat după deconectare. Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

⚠ Avertizare – Pericol de opărire!

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

Conectarea și deconectarea aparatului

Pentru a conecta sau deconecta aparatul, atingeți tasta ①.

După deconectarea aparatului, pe afișaj este prezentată valoarea căldurii reziduale din interiorul acestuia.

Afișaj	Semnificație
-h-	Căldură reziduală (între 60 °C și 100 °C)

Indicații

- Anumite afișări și indicații de pe afișaj, de exemplu, privind căldura reziduală, rămân vizibile și când aparatul este deconectat.
- După finalizarea funcționării aparatului, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze sonor până când interiorul cuptorului se răcește corespunzător.
- Dacă nu mai utilizați aparatul, deconectați-l. În cazul în care nu se efectuează nicio setare pentru o perioadă mai îndelungată de timp, aparatul se deconectează automat.

Umplerea rezervorului de apă

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

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

Atenție!

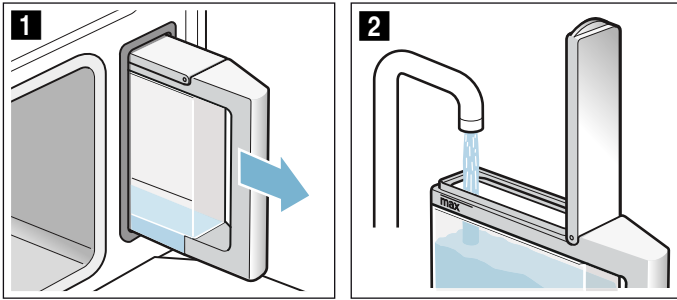
Deteriorarea aparatului prin utilizarea unor lichide neadecvate.

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

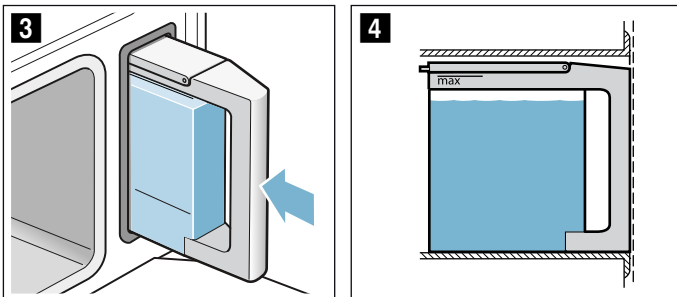
Utilizați exclusiv apă potabilă rece de la robinet, apă dedurizată sau apă minerală fără dioxid de carbon.

Umpleți rezervorul de apă înainte de fiecare utilizare:

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



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



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

Realimentarea rezervorului de apă

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

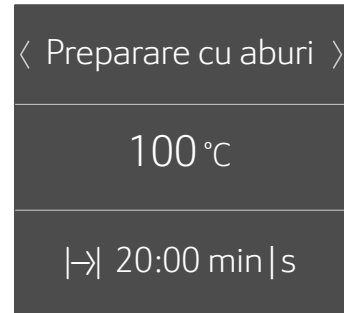
⚠️ Avertizare – Pericol de opărire!

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

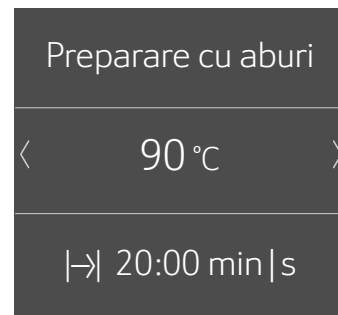
1. Deschideți cu atenție ușa aparatului.
2. Scoateți rezervorul de apă și umpleți-l.
3. Introduceți rezervorul de apă la loc și închideți ușa aparatului.
4. Porniți funcționarea. Funcționarea va fi continuată.

Setați modul de funcționare și porniți aparatul

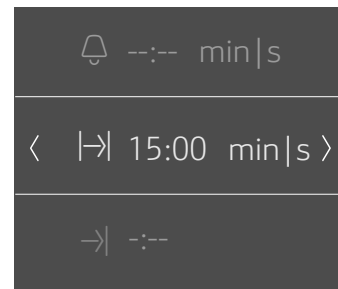
Exemplu: preparare cu aburi 15 minute ☁️ la 90 °C
 1. Atingeți tasta Ⓞ pentru a conecta aparatul. Accesați-o direct din meniul Preparare cu aburi ☁️.



2. Selectați modul de încălzire cu ajutorul tastei < sau >.
3. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei ∨.
4. Selectați temperatura cu ajutorul tastei < sau >.



5. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei ∨.
6. Apăsăți tasta < sau > pentru a modifica durata. Accesați meniul Funcții de timp.
7. Selectați durata de preparare cu ajutorul tastei < sau >.



8. Părăsiți meniul Funcții de timp cu ajutorul tastei Ⓞ.
9. Atingeți tasta ▶️. Aparatul pornește modul de funcționare.



Mesajul „Umpleți rezervorul de apă?“

Acest mesaj apare în cazul în care setați un mod de încălzire, iar rezervorul de apă este umplut numai pe jumătate.

În cazul în care considerați că apa din rezervor este suficientă pentru procesul de preparare, puteți porni aparatul.

În caz contrar, umpleți rezervorul de apă până la marcajul „max”, reintroduceți-l și porniți apoi procesul de preparare.

Indicații


- În cazul în care ați pornit modul de încălzire Preparare cu aburi , derularea duratei de preparare începe numai după ce a fost atinsă temperatura setată.
- Dacă deschideți ușa aparatului în timpul preparării cu aburi, funcționarea aparatului se oprește. După ce ați închis din nou ușa aparatului, acesta trebuie mai întâi să se încălzească la temperatura setată, înainte ca durata de preparare să fie derulată în continuare.
- Dacă, după pornirea funcționării, doriți să accesați direct meniul principal , puteți să selectați meniul principal din capitolul Setări de bază, din cadrul secțiunii „Funcționare după conectare”.

Valori propuse


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

Barele pentru nivelul de încălzire

Pe display sunt prezentate barele pentru nivelul de încălzire imediat ce este pornit un mod de încălzire. Barele pentru nivelul de încălzire afișează creșterea temperaturii în interiorul cuptorului.



Indicație: În cazul modului de încălzire cu aburi , barele pentru nivelul de încălzire nu sunt prezentate.

Afișarea temperaturii actuale







Pentru afișarea temperaturii actuale pe display, atingeți tasta .

Temperatura actuală este afișată scurt și numai pe durata încălzirii.

Informații suplimentare


Când se aprinde tasta , puteți vizualiza informațiile. Pentru aceasta, atingeți tasta . Informațiile sunt afișate timp de câteva secunde.

Anularea sau modificarea funcționării aparatului**Modificarea funcționării aparatului**

1. Întrerupeți modul de funcționare cu ajutorul tastei .
2. Cu ajutorul tastei  sau  navigați la rândul cu setarea pe care doriți să o modificați.
3. Modificați setarea cu ajutorul tastei  sau .
4. Cu ajutorul tastei , porniți modul de funcționare modificat.

Indicație: În timpul întreruperii funcționării, ventilatorul de răcire poate funcționa în continuare.

Modificarea funcționării aparatului

Apăsăți și mențineți apăsată tasta  până când funcționarea aparatului este anulată.

Indicație: Decalcifierea nu poate fi anulată.

După fiecare funcționare** Avertizare – Pericol de opărire!**

La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat. Atunci când deschideți aparatul, nu stați foarte aproape de el. Deschideți cu atenție ușa aparatului. Țineți copiii la distanță.

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

Uscarea spațiului de coacere** Avertizare – Pericol de opărire!**

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

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

Golirea rezervorului de apă




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

Atenție!

- Nu uscați rezervorul de apă în spațiul de coacere fierbinte. Rezervorul de apă se poate deteriora.
 - Nu curățați rezervorul de apă în mașina de spălat vase. Rezervorul de apă se poate deteriora.
1. Deschideți ușa aparatului.
 2. Scoateți rezervorul de apă și goliți apa reziduală.
 3. Uscați bine garnitura din capacul rezervorului și locașul din aparat al rezervorului.
 4. Introduceți rezervorul de apă în locașul său.
 5. Închideți ușa aparatului.


Funcții de timp

Aparatul dvs. dispune de diverse funcții de timp.

Funcție de timp	Utilizare
 Temporizatorul	Temporizatorul funcționează ca un ceas pentru fiert ouă. Aparatul nu se conectează sau deconectează automat.
 Durată de preparare	După expirarea unei durate de preparare reglate, aparatul își încheie automat funcționarea.
 Gata la	Aparatul își începe automat funcționarea și, după expirarea unei durate de preparare reglate și a timpului final, își încheie automat funcționarea.

Indicație: Dacă este setată o funcție de timp, creșteți intervalul de timp dacă sunt setate valori mai mari. De exemplu: Puteți regla o durată de preparare de până la 1 oră cu precizie de minut, iar pentru mai mult de o oră, puteți regla în trepte de câte 5 minute.

Activarea și dezactivarea funcțiilor de timp








Pentru a activa sau dezactiva funcțiile de timp, atingeți tasta .


Indicație: După un anumit timp de la afișare, funcțiile de timp dispar în mod automat. Dacă este deja setată o durată, aceasta va fi preluată.



Setarea temporizatorului








Temporizatorul poate fi setat și atunci când aparatul este deconectat.


1. Atingeți tasta .
Pe afișaj sunt prezentate funcțiile de timp.
2. Selectați durata de preparare cu ajutorul tastei .
Indicație: Atunci când aparatul este conectat, cu ajutorul tastei  din rândul  Temporizator, accesați și selectați durata cu ajutorul tastei .
3. Atingeți tasta  pentru a porni temporizatorul.
Pe display este prezentat simbolul . Temporizatorul începe să cronometreze.

Indicație: Imediat ce a expirat timpul setat, se emite un semnal sonor. După dezactivarea semnalelor acustice, atingeți tasta .

Reglarea duratei de preparare

După expirarea unei durate de preparare reglate, aparatul își încheie automat funcționarea. Funcția poate fi utilizată numai în combinație cu un mod de încălzire.

1. Atingeți tasta .
2. Setarea modului de încălzire și a temperaturii.
3. Atingeți tasta .
Pe afișaj sunt prezentate funcțiile de timp.
4. Cu tasta  sau  setați durata de preparare.
 - Tasta  pentru valoarea propusă de 10 minute
 - Tasta  pentru valoarea propusă de 30 minute
5. Atingeți tasta  pentru a porni derularea duratei setate.

Când durata a expirat, se emite un semnal sonor, iar aparatul se oprește automat. După dezactivarea semnalelor acustice, atingeți tasta .







Funcționare decalată în timp - „Gata la”


Aparatul se conectează automat și se deconectează automat la sfârșitul preselecat al timpului final. Pentru a seta durata și sfârșitul funcționării.

Funcționarea decalată în timp poate fi utilizată numai în combinație cu un mod de încălzire.






Indicații

- Aveți grijă să nu lăsați prea mult timp preparatele în interiorul aparatului, pentru a evita alterarea acestora.
- În cazul pornirii temporizate, nu toate modurile de încălzire pot fi pornite.

1. Introduceți în cuptor preparatele cu accesoriile corespunzătoare și închideți ușa aparatului.
2. Atingeți tasta .
3. Setarea modului de încălzire și a temperaturii.
4. Atingeți tasta .
Pe afișaj sunt prezentate funcțiile de timp.
5. Selectați durata de preparare cu ajutorul tastei .
6. Accesați rândurile funcției „→| Gata la” cu ajutorul tastei .
7. Selectați ora de finalizare cu ajutorul tastei .
8. Atingeți tasta .
Aparatul pornește derularea duratei de temporizare până la începerea funcționării.

Imediat ce funcția s-a finalizat, este emis un semnal sonor, iar aparatul se oprește automat. După dezactivarea semnalelor acustice, atingeți tasta .

Verificarea, modificarea sau anularea setărilor

1. Atingeți tasta .
Pe afișaj sunt prezentate funcțiile de timp.
2. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei  sau .
3. Dacă este necesar, modificați setările cu tasta  sau . Pentru a anula o funcție de timp, setați „00:00”.
Setarea va fi preluată automat.

Programe

Cu ajutorul programelor, puteți prepara foarte simplu mâncăruri. Efectuarea setării optime este preluată de către program.



Selectarea programului


Avertizare – Pericol de opărire!

La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În timpul procesului de preparare sau după încheierea acestuia, deschideți ușa cu precauție. La deschidere, nu vă aplecați deasupra ușii aparatului. Țineți seama de faptul că, în funcție de temperatură, aburul nu este vizibil întotdeauna.

Alegeți programul adecvat din tabelul de programe. Respectați indicațiile privind programele.

Indicație: Nu lăsați alimentele ușor alterabile un timp prea îndelungat în interiorul cuptorului.

1. Atingeți tasta .
2. Cu ajutorul tastei < sau >, selectați „Program de preparare cu aburi .
3. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei ∨. Vor fi afișate alimentele.
4. Cu ajutorul tastei < sau >, selectați programul dorit.
5. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei ∨.
6. Atingeți tasta >||. Programul pornește.

Când durata a expirat, se emite un semnal sonor, iar aparatul se oprește automat. După dezactivarea semnalelor acustice, atingeți tasta .

În cazul anumitor programe, aparatul vă oferă posibilitatea de a continua prepararea alimentelor.

În cazul în care rezultatul preparării este satisfăcător, atingeți tasta < „Finalizare”.

În cazul în care rezultatul preparării nu este satisfăcător, puteți continua prepararea alimentelor.

Continuarea procesului de preparare

1. Cu ajutorul tastei, selectați ∨ „Continuare preparare”. Pe afișaj este prezentată durata propusă.
2. Dacă este necesar, modificați durata propusă cu ajutorul tastei < sau >.
3. Atingeți tasta >|| pentru a porni funcția „Continuare preparare”. sau Așteptați până când aparatul configurează automat setările.

Deconectarea aparatului

Pentru a deconecta aparatul, atingeți tasta .

Anulare

Apăsați și mențineți apăsată tasta >|| până când funcționarea aparatului este anulată.

Indicații cu privire la programe

Toate programele sunt definite pentru prepararea pe un singur nivel.

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

Vesală

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

La prepararea în recipientul de aburi perforat, introduceți suplimentar recipientul neperforat la nivelul 1. Lichidul care picură va fi colectat.

Cantitate/Greutate

Așezați alimentele până la o înălțime maximă de 4 cm în vasul accesoriu.

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

Timpu de preparare

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

Prepararea legumelor

Condimentați legumele doar după preparare.

Prepararea cerealelor/linte

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

Orez Basmati 1:1,5

Cușcuș 1:1

Orez nedecorticat 1:1,5

Linte 1:2

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

Prepararea la abur a pieptului de pui

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

Prepararea la abur a peștelui

La prepararea peștelui, ungeți recipientul de aburi perforat.

Nu așezați peștii întregi sau fileurile de pește unele peste altele. Indicați greutatea celui mai greu pește și alegeți, pe cât posibil, bucăți aproximativ egale.

Prepararea iaurtului

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

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

Prepararea orezului cu lapte

Cântăriți orezul și adăugați o cantitate de lapte de 2,5 ori mai mare. Puneți orezul și laptele în vasul accesoriu, până la o înălțime de max. 2,5 cm. După preparare, amestecați. Restul de lapte va fi absorbit repede.

Prepararea compotului de fructe

Programul este adecvat numai pentru drupe și fructe cu sămburi. Cântăriți fructele, adăugați apă, cca. 1/3 din cantitatea de fructe și zahăr și arome după gust.

Dezinfectarea biberoanelor

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

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

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

Prepararea ouălor

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

Tabel

Respectați indicațiile cu privire la programe.


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



* Pentru acest program, puteți seta un regim cu temporizare

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

Aparatul dumneavoastră dispune de două moduri de blocare.














Blocare	Activare/Dezactivare
Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor	Setări prin intermediul meniului → "Setări de bază" la pagina 18
Sistem unic de siguranță împotriva accesului copiilor	Prin intermediul tastei 

Indicație: Imediat ce este activat un sistem de siguranță, panoul de comandă va fi blocat. Sunt excluse tastele  și . Puteți dezactiva sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor în orice moment.



Sistem automat de siguranță împotriva accesului copiilor

Panoul de comandă va fi blocat, astfel încât aparatul să nu poată fi pornit. Pentru a-l porni, sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor trebuie să fie dezactivat. După funcționarea aparatului, panoul de comandă se blochează automat.















Activare

1. Atingeți tasta .
2. Atingeți tasta .
3. Cu ajutorul tastei  sau , selectați „Setări”.
4. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei .
5. Cu ajutorul tastei  sau , selectați „Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor”.
6. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei .
7. Cu ajutorul tastei  sau , selectați „Activare”.
8. Atingeți tasta .
9. Pentru a salva setările, accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei .
„Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor” este activat. După deconectare, pe display este prezentat simbolul .

Întrerupere

1. Mențineți apăsată tasta  până când pe display este prezentat mesajul „Sistem de protecție împotriva accesului copiilor dezactivat”.
2. Atingeți tasta .
3. Conectarea funcționării dorite a aparatului.



Dezactivare

1. Mențineți apăsată tasta  până când pe display este prezentat mesajul „Sistem de protecție împotriva accesului copiilor dezactivat”.
2. Atingeți tasta .
3. Atingeți tasta .
4. Cu ajutorul tastei  sau , selectați „Setări”.
5. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei .
6. Cu ajutorul tastei  sau , selectați „Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor”.
7. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei .
8. Cu ajutorul tastei  sau , selectați „Dezactivare”.
9. Atingeți tasta .
10. Pentru a salva setările, accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei .
„Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor” este dezactivat.
11. Atingeți tasta .

Sistemul unic de siguranță împotriva accesului copiilor

Panoul de comandă va fi blocat, astfel încât aparatul să nu poată fi pornit. Pentru a-l porni, sistemul unic de siguranță împotriva accesului copiilor trebuie să fie dezactivat. După deconectare, panoul de comandă nu se mai blochează.















Activarea și dezactivarea

1. Mențineți apăsată tasta  până când pe display este prezentat mesajul „Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor activat”. Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.
2. Mențineți apăsată tasta  până când pe display este prezentat mesajul „Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor dezactivat”. Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este dezactivat.


Setări de bază

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

Modificarea setărilor de bază

1. Atingeți tasta .
2. Atingeți tasta .
3. Cu ajutorul tastei  sau , selectați „Setări ”.
4. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei .
5. Selectați setările cu ajutorul tastei  sau .
6. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei .
7. Selectați setările cu ajutorul tastei  sau .
8. Atingeți tasta .
9. Pentru a salva setările, atingeți „Salvare” cu ajutorul tastei .
Pentru a anula setările, atingeți „Anulare” cu ajutorul tastei .

Lista setărilor de bază

Setare	Opțiuni
Limbă de utilizare	Selectarea limbii
Ora curentă	Setarea orei curente
Data	Setarea datei curente
Duritatea apei	0 (dedurizată) 1 (duritate scăzută) 2 (duritate medie) 3 (dură) 4 (foarte dură)
Durata semnalului sonor	Scurtă Medie Lungă
Sunet pentru taste	Deconectare: (Excepție: sunetul pentru taste rămâne până la atingerea tastei ) Conectare
Luminozitatea displayului	Se reglează în 5 trepte
Afișajul ceasului	Digital Oprit
Sistemul de iluminat	În funcționare, aprins În funcționare, stins
Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor	Dezactivat Activat
Funcționarea după conectare	Preparare cu aburi Meniul principal Program de preparare cu aburi
Reducerea luminozității	Deconectată Conectată (displayul va fi mai întunecat între orele 22:00 și 5:59)
Logo de marcă	Afișare Fără afișare
Timp de funcționare ulterioară a ventilatorului	Recomandat Minim
Setări din fabrică	Încărcarea

Curățarea

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

Avertizare – Pericol de scurtcircuit!

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

Atenție!

Deteriorări ale suprafețelor

Nu utilizați

- produse de curățare agresive sau abrazive
- agenți de curățare pentru cuptoare
- agenți de curățare corozivi, agresivi sau cu conținut de clor
- agenți de curățare cu conținut mare de alcool

Produse de curățare

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

Burete de curățare

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

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

Dacă un astfel de agent de curățare ajunge pe panoul frontal, ștergeți-l imediat cu apă.

Atenție!

Deteriorări ale suprafețelor

Dacă ajunge agent de decalcifiere pe partea frontală sau pe alte suprafețe sensibile, ștergeți imediat cu apă.

Îndepărtați murdăria din spațiul de coacere imediat ce aparatul s-a răcit.

Sărurile sunt foarte agresive și pot provoca zone de rugină. Îndepărtați din spațiul de coacere resturile de sosuri picante (ketchup, muștar) sau mâncăruri sărate, imediat după răcire.

Nu folosiți niciodată bureți din sârmă sau bureți de vase duri.

Lavetă din microfibră

Laveta din microfibră cu structură tip fagure este deosebit de adecvată pentru curățarea suprafețelor sensibile gen sticlă, vitroceramică, oțel inoxidabil sau aluminiu (nr. articol 460 770, disponibil și online în eShop). Ea îndepărtează, în timpul aceluiași proces de lucru, atât murdăria umedă, cât și pe cea cu conținut de grăsimi.

Decalcifiere

Pentru ca aparatul dvs. să rămână funcțional, trebuie să efectuați cu regularitate decalcifierea acestuia.

Decalcifierea constă din mai multe etape. Din motive de igienă, decalcifierea trebuie să se fi derulat până la capăt pentru ca aparatul să fie din nou pregătit pentru funcționare.

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

Dacă se întrerupe procesul de decalcifiere (de exemplu, din cauza unei pene de curent sau a deconectării aparatului), după reconectarea aparatului vi se va solicita să continuați decalcifierea.

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

Pornire

Atenție!

- Deteriorări ale aparatului: pentru decalcifiere utilizați exclusiv agentul anticalcar lichid recomandat. Duratele de acționare din cadrul procesului de decalcifiere depind de agentul de decalcifiere. Alte tipuri de agenți de decalcifiere pot provoca deteriorări ale aparatului. Număr de comandă pentru agenții de decalcifiere 311 680
- Soluție anticalcar: nu aduceți soluția anticalcar sau agenții de decalcifiere în contact cu panoul de comandă sau cu alte suprafețe ale aparatului. Suprafețele ar putea suferi deteriorări. Totuși, dacă acest lucru se întâmplă, îndepărtați imediat cu apă soluția anticalcar.

1. Amestecați 300 ml de apă cu 60 ml de agent anticalcar lichid pentru a obține o soluție anticalcar.
 2. Scoateți rezervorul de apă și umpleți-l cu această soluție anticalcar.
 3. Introduceți complet în locaș rezervorul de apă umplut cu soluție anticalcar.
 4. Închideți ușa aparatului.
 5. Atingeți tasta ①.
 6. Atingeți tasta ☰.
 7. Cu ajutorul tastei < sau >, selectați „Decalcifiere ☒”.
 8. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei ∨. Se afișează durata decalcifierii. Aceasta nu poate fi modificată.
 9. Accesați rândurile următoare cu ajutorul tastei ∨.
 10. Atingeți tasta ▷||.
- Din aparat vor fi eliminate depunerile de calcar. Derularea duratei este vizibilă pe display. Imediat ce s-a finalizat procesul de decalcifiere, se emite un semnal sonor.

Primul ciclu de clătire

1. Cu ajutorul buretelui, îndepărtați soluția anticalcar din recipientul de vaporizare.
2. Scoateți rezervorul de apă, clătiți-l temeinic, umpleți-l cu apă și introduceți-l la loc.
3. Închideți ușa aparatului.
4. Atingeți tasta ▷||. Aparatul clătește. După aproximativ 20 de secunde, primul ciclu de clătire este finalizat.
5. Deschideți ușa aparatului.
6. Spălați temeinic cu apă buretele.
7. Îndepărtați cu ajutorul buretelui restul de apă din recipientul de vaporizare.
8. Continuați cu cel de-al doilea ciclu de clătire.

Al doilea ciclu de clătire

1. Scoateți rezervorul de apă, clătiți-l temeinic, umpleți-l cu apă și introduceți-l la loc.
2. Închideți ușa aparatului.
3. Atingeți tasta ▷||. Aparatul clătește. După aproximativ 20 de secunde, al doilea ciclu de clătire este finalizat.
4. Îndepărtați cu ajutorul buretelui restul de apă din recipientul de vaporizare.
5. Ștergeți cu buretele interiorul aparatului, iar apoi uscați-l cu un prosop moale.
6. Opriți aparatul. Decalcifierea este încheiată și aparatul este din nou gata de funcționare.

Decalcifierea doar a recipientului de vaporizare

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

Singura diferență:

1. amestecați 100 ml de apă cu 20 ml de agent anticalcar lichid pentru a obține o soluție anticalcar.
2. Umpleți recipientul de vaporizare complet cu soluție anticalcar.
3. Umpleți rezervorul de apă doar cu apă.
4. Porniți “Decalcifiere” după cum a fost descris mai sus.

Puteți decalcifica recipientul de vaporizare și manual.

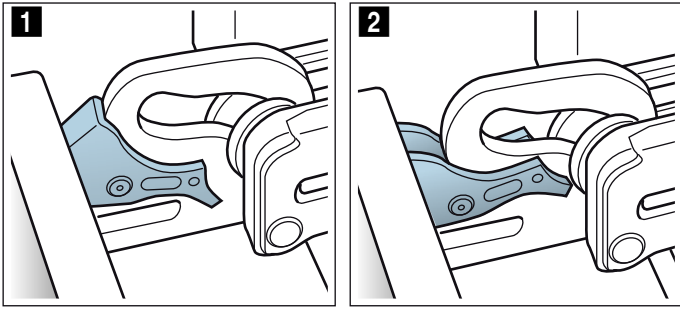
Demontarea și montarea din/în balamale a ușii aparatului

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

Balamalele ușii aparatului au fiecare câte o pârghie de blocare.

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

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



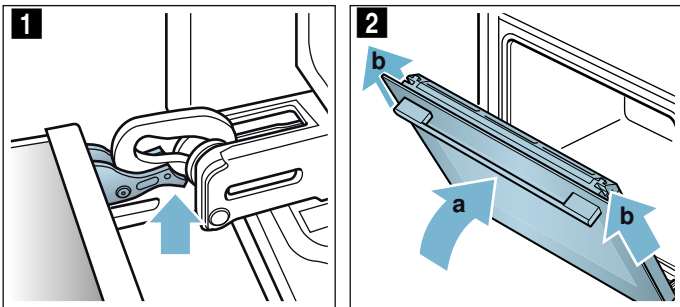
⚠️ Avertizare

Pericol de rănire!

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

Demontarea din balamale a ușii aparatului

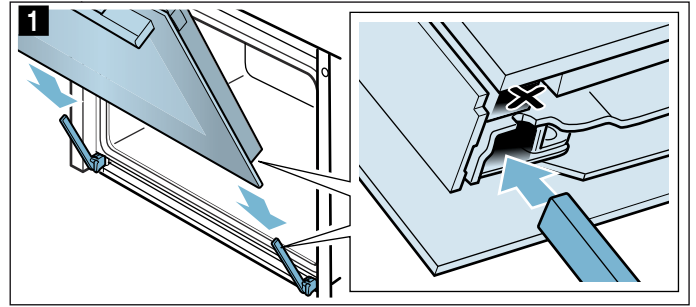
- Deschideți complet ușa aparatului și apăsați spre dreapta aparatului.
- Deschideți prin rabatare ambele pârghii de blocare din stânga și dreapta (figura 1).
- Închideți ușa aparatului până la opritor **a**. Prindeți cu ambele mâini din stânga și din dreapta **b** și scoateți ușa trăgând în sus (figura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



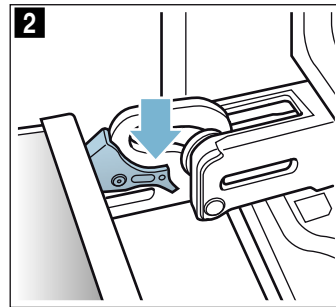
Montarea ușii aparatului în balamale

Montați din nou ușa aparatului, procedând în ordine inversă.

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



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



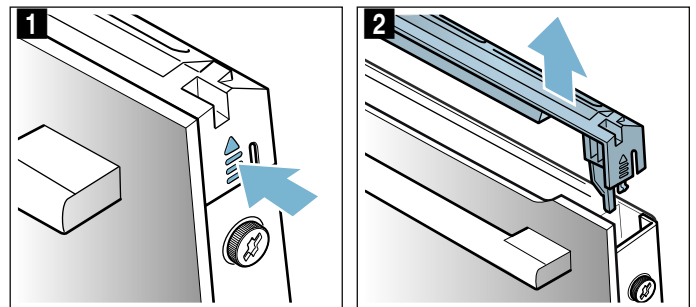
- Închideți ușa spațiului de coacere.

Montarea și demontarea geamurilor ușii

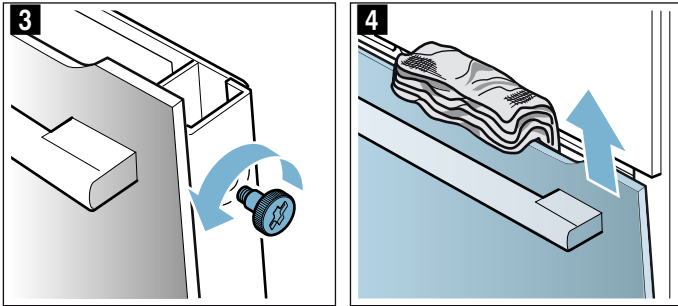
Pentru o curățare mai bună, puteți demonta geamurile ușii aparatului.

Demontarea de pe aparat

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



- Desfaceți șuruburile din stânga și din dreapta de pe ușa aparatului, și îndepărtați-le (figura 3).
 - Înainte să închideți ușa din nou, prindeți în ea un șervet de bucătărie împăturit de mai multe ori (figura 4).
- Scoateți geamul frontal trăgându-l în sus și așezați-l cu mânerul ușii în jos, pe o suprafață plană.



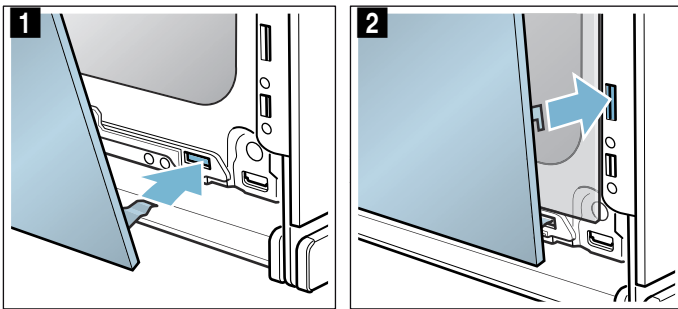
Curățați geamurile cu un produs de curățat sticla și cu o lavetă moale.

⚠ Avertizare
Pericol de vătămare!

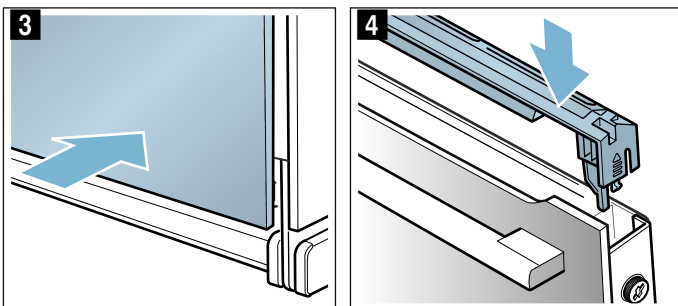
- Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna. Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

Montarea pe aparat

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



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



- Închideți ușa aparatului.

Atenție!

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

Curățarea suporturilor

Suporturile pentru tăvi pot fi scoase pentru a fi curățate.

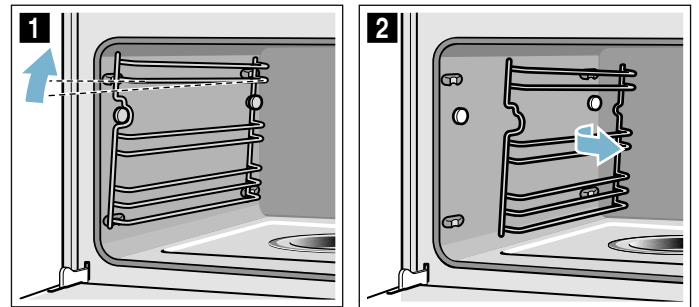
⚠ Avertizare – Pericol de ardere la atingerea părților fierbinți ale spațiului de coacere!

Așteptați până când spațiul de coacere s-a răcit.

Scoaterea suporturilor pentru tăvi

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

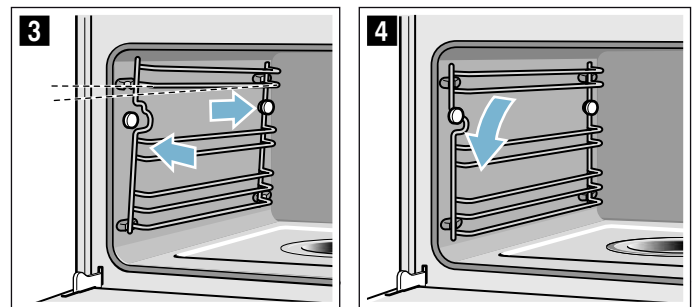
- Apăsați cu atenție suportul în sus în partea din față până ce se deblochează și desprindeți-l în lateral din elementul de suspendare (imaginea 1).
- Deblocați suportul din elementul de suspendare și scoateți-l (imaginea 2).



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

Montarea suporturilor pentru tăvi

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



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

Defecțiuni – ce este de făcut?

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

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

Avertizare – Pericol de electrocutare!


Reparațiile executate incorect sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte

sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.

Tabel de defecțiuni

Avertizare – Pericol de electrocutare!

- Lucrările la sistemul electronic al aparatului pot fi efectuate doar de către un specialist autorizat.
- În cazul lucrărilor la sistemul electronic al aparatului, acesta trebuie neapărat deconectat de la sursa de curent. Activați automatică siguranțelor sau deșurubați siguranța din tabloul de siguranțe al locuinței Dvs.

Defecțiune	Cauza posibilă	Recomandare/remediere
Aparatul nu funcționează	Ștecherul nu este introdus în priză	Conectarea aparatului la rețeaua de curent
	Pană de curent	Verificați dacă celelalte aparate din bucătărie funcționează
	Siguranță defectă	Verificați pe panoul de siguranțe dacă siguranța pentru aparat este funcțională
Aparatul conectat nu poate fi pornit, pe display este afișat simbolul 	Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor este activat	Mențineți apăsată tasta  până se stinge simbolul 
Aparatul conectat nu poate fi pornit, pe display este afișat simbolul 	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat	Mențineți apăsată tasta  până se stinge simbolul 
Aparatul nu se încălzește, pe display apare 	În setările de bază este activat modul Demo	Decuplați aparatul de la rețea timp de aprox. 10 secunde (decuplați siguranța din panou) și apoi, într-un interval de 3 minute, dezactivați modul Demo în setările de bază → "Setări de bază" la pagina 18
Pe display apare „EXXX” de ex. „E0111”	Problemă tehnică	Deconectați și conectați din nou aparatul Dacă anunțul apare din nou, apelați unitatea service abilitată
Aparatul nu poate fi pornit	Ușa aparatului nu este închisă complet	Închideți ușa aparatului
	Aparatul nu este deconectat	Deconectați și conectați din nou aparatul
Aparatul vă solicită să ștergeți cu grijă spațiul de coacere și să umpleți rezervorul de apă	În timpul decalcifierii a fost întreruptă alimentarea cu curent sau aparatul a fost deconectat	După reconectare, clătiți aparatul de două ori
După conectarea unui mod de funcționare, pe display apare un mesaj conform căruia temperatura este prea mare	Aparatul nu s-a răcit suficient	Lăsați aparatul să se răcească și conectați din nou modul de funcționare
Aparatul vă solicită să efectuați decalcifierea, fără ca în prealabil să se afișeze contorul	Domeniul de duritate a apei setat este prea scăzut	Efectuați decalcifierea Verificați domeniul de duritate a apei setat și, dacă este necesar, ajustați-l
Tastele se aprind intermitent	Fenomen normal ca urmare a apei de condens din spatele panoului de operare	Imediat ce apa din condens s-a evaporat, tastele nu se mai aprind intermitent
Recipientul de vaporizare este uscat, deși rezervorul de apă este plin	Rezervorul de apă nu este introdus corect	Împingeți complet rezervorul, până când auziți cum se blochează
	Conducta de alimentare de la rezervorul de apă este înfundată	Decalcificați aparatul Verificați domeniul de duritate a apei setat și, dacă este necesar, modificați-l

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

Înlocuirea becului din spațiul de coacere

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

⚠ Avertizare – Pericol de electrocutare!

La înlocuirea becului din spațiul de coacere, contactele fasungului becului se află sub tensiune. Înainte de înlocuire, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.

⚠ Avertizare – Pericol de arsuri!

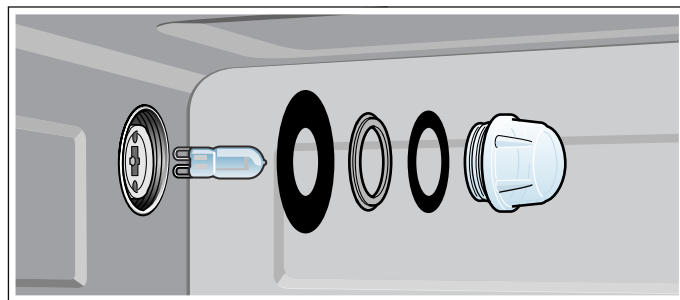
Aparatul se încălzește puternic. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere sau elementele de încălzire. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.

1. Întrerupeți siguranțele de la tabloul de siguranțe sau scoateți fișa de rețea din priză.
2. Scoateți capacul rotind spre stânga.
3. Scoateți becul.
Introduceți becul nou, având grijă la poziția știfturilor. Fixați becul prin apăsare.

Atenție!

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

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



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

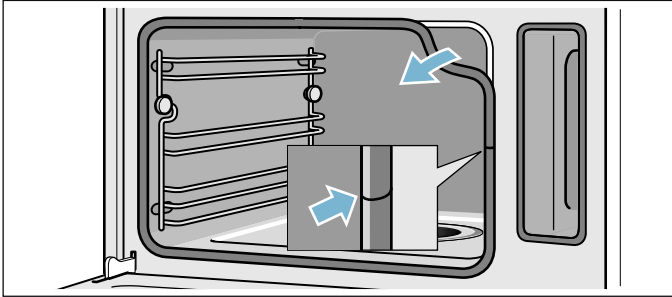
Înlocuirea capacului din sticlă sau a garniturilor

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

Înlocuirea garniturii de etanșare a ușii

În cazul în care garnitura exterioară a spațiului de coacere este defectă, aceasta trebuie înlocuită. Garnituri de schimb pentru aparatul dvs. puteți obține de la unitatea de service abilitată. Vă rugăm să precizați numerele E și FD ale aparatului dvs.

1. Deschideți ușa aparatului.
2. Scoateți garnitura veche a ușii.
3. Introduceți noua garnitură într-un punct și prindeți-o pe contur. Marginea de îmbinare trebuie să fie orientată lateral.
4. Verificați încă o dată așezarea garniturii, mai ales la colțuri.



Unitatea service abilitată

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

Numărul E și numărul FD

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

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



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

Nr. E

Nr. FD

Unitățile de service abilitate

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

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

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

Tabele și recomandări

Prepararea cu aburi este o metodă deosebit de delicată de a prepara alimente. Aburul înconjoară preparatul, prevenindu-se astfel pierderile de substanțe nutritive din alimente. Prepararea se efectuează fără suprapresiune. Astfel se vor păstra forma, culoarea și aroma specifică a preparatelor.

În tabele puteți găsi o selecție de preparate care pot fi pregătite în aparatul de gătit cu aburi. Puteți urmări ce mod de încălzire, ce accesorii, ce temperatură și ce timp de preparare se potrivesc cel mai bine. Datele sunt valabile pentru introducerea în cuptorul rece, dacă nu există alte indicații.

Accesorii

Utilizați accesorii livrate odată cu aparatul.

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

Veselă

Când utilizați veselă, așezați-o întotdeauna în centrul recipientului de aburi perforat.

Vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și la aburi. Prin utilizarea veselei cu pereți groși, timpii de preparare se vor prelungi.

Acoperiți cu folie alimentele care în mod normal se prepară în baie de aburi (de ex. la topirea ciocolatei).

Timpii de preparare și cantitatea

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

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

* preîncălziți aparatul

Aparatul poate prepara cu aburi maxim 2 kg de alimente.

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

Așezarea uniformă a alimentelor

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

Alimente sensibile la presiune

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

Prepararea meniurilor

La aburi puteți prepara simultan meniuri întregi, fără ca gusturile să se transmită între feluri. Introduceți întâi felul de mâncare care necesită cel mai lung timp de preparare, iar apoi introduceți celelalte alimente, fiecare la momentul potrivit. În acest fel, toate preparatele vor fi gata în același timp.

La prepararea meniurilor, timpul total de preparare va fi mai lung, deoarece la fiecare deschidere a ușii aparatului va ieși abur și trebuie încins din nou.

Legume

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

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

Garnituri și leguminoase

Adăugați apă, respectiv lichid, în proporția indicată. Exemplu: 1:1,5 = la fiecare 100 g de orez adăugați 150 ml de lichid.

Nivelul la care introduceți recipientul de aburi neperforat îl puteți alege arbitrar.

Alimentul	Proporția	Accesorii	Nivelul	Modul de în-călzire	Temperatu-ra în °C	Timpul de preparare în min.
Cartofi fierți în coajă (mărime medie)	-	perforat + neperforat	3 1	Preparare la abur	100	35 - 45
Cartofi fierți (în sferturi)	-	perforat + neperforat	3 1	Preparare la abur	100	20 - 25
Orez nedecorticat	1:1,5	neperforat	-	Preparare la abur	100	35 - 45
Orez cu bob lung	1:1,5	neperforat	-	Preparare la abur	100	20 - 30
Orez Basmati	1:1,5	neperforat	-	Preparare la abur	100	20 - 30
Orez prefiert	1:1,5	neperforat	-	Preparare la abur	100	15 - 20
Rizoto	1:2	neperforat	-	Preparare la abur	100	30 - 35

Alimentul	Proporția	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Linte	1:2	neperforat	-	Preparare la abur	100	35 - 50
Boabe de fasole albă, înmuiate în prealabil	1:2	neperforat	-	Preparare la abur	100	65 - 75
Cușcuș	1:1	neperforat	-	Preparare la abur	100	6 - 10
Cereale verzi, sfărâmate	1:2,5	neperforat	-	Preparare la abur	100	15 - 20
Mei, întreg	1:2,5	neperforat	-	Preparare la abur	100	25 - 35
Grâu, întreg	1:1	neperforat	-	Preparare la abur	100	60 - 70
Găluște	-	perforat + neperforat	3 1	Preparare la abur	95	20 - 25

Pasăre și carne

Carne de pasăre

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

* sotați în prealabil și împachetați în folie

Carne de vită

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

* sotați în prealabil și împachetați în folie

Carne de porc

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

* sotați în prealabil și împachetați în folie

Cârnați

Alimentul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Cârnăciori vienezi	perforat + neperforat	3 1	Preparare la abur	80 - 90	12 - 18
Cârnați albi	perforat + neperforat	3 1	Preparare la abur	80 - 90	20 - 25

Pește

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

Găluște, tăiței, altele

Alimentul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Supă regală	neperforat	2	Preparare la abur	90	15 - 20
Găluște de griș	perforat + neperforat	3 1	Preparare la abur	90 - 95	7 - 10
Ouă fierte tari (mărimea M, max. 1,8 kg)	perforat + neperforat	3 1	Preparare la abur	100	10 - 12
Ouă fierte moi (mărimea M, max. 1 kg)	perforat + neperforat	3 1	Preparare la abur	100	6 - 8

Deserturi, compot**Compot**

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

Orez cu lapte

Cântăriți orezul și adăugați o cantitate de lapte de 2,5 ori mai mare. Puneți orezul și laptele în vasul accesoriu,

până la o înălțime de max. 2,5 cm. După preparare, amestecați. Restul de lapte va fi absorbit repede.

laurt

Încălziți laptele pe plită la 90 °C. Ulterior, lăsați-l să se răcească până la 40 °C. În cazul laptelui UHT este suficientă încălzirea la 40 °C.

Adăugați 150 g de iaurt (la temperatura frigiderului) și amestecați. Turnați-l în cești sau în borcane mici și acoperiți-le cu folie alimentară. Așezați ceștile sau

borcanele într-un recipient pentru preparare la abur și setați după cum este indicat în tabel.

După preparare, lăsați iaurtul la răcit în frigider.

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

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

Încălzirea preparatelor

La regenerare, preparatele vor fi reîncălzite într-un mod protectiv. Ele arată și au gust ca și cum ar fi fost preparate proaspăt.

Alimentul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Legume	recipient de aburi neperforat	3	Regenerare	100	12 - 15
Paste, cartofi, orez	recipient de aburi neperforat	3	Regenerare	100	5 - 25

Decongelare

Funcția cu abur Decongelare este destinată decongelării fructelor și legumelor congelate. Păsările, carnea și peștele se decongelează cel mai bine în frigider. Pentru decongelare, scoateți alimentul congelat din ambalaj. Așezați fructele și legumele congelate în recipientul perforat pentru preparare la abur și introduceți recipientul neperforat dedesubt. Astfel, alimentul nu rămâne în apa formată în urma decongelării și lichidul care picură va fi colectat. Pentru alimentele congelate la care trebuie păstrat lichidul în preparat, de ex. spanac cu smântână congelat, utilizați

recipientul neperforat pentru preparare la abur sau un vas pe grătar.

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

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

Alimentul	Cantitatea	Accesorii	Nivelul	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Fructe de pădure	0,5 kg	perforat + neperforată	3 1	50 - 55	15 - 20
Legume	0,5 kg	perforat + neperforată	3 1	40 - 50	15 - 50

Treapta de dospire

Cu treapta de dospire, aluatul crește vizibil mai repede decât la temperatura camerei.

Puteți să alegeți după cum doriți nivelul pentru grătar sau să așezați grătarul cu atenție pe baza spațiului de coacere.

Atenție: nu zgâriați baza spațiului de coacere!

Așezați castronul cu aluat pe grătar. Nu acoperiți aluatul.

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

Deshidratare

Puneți fructele cu zahăr într-un castron înainte de deshidratare. Lăsați-le să stea cel puțin o oră, pentru a lăsa suc.

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

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

Alimentul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Zmeură	perforat + neperforat	3 1	Preparare la abur	100	30 - 45
Coacăze	perforat + neperforat	3 1	Preparare la abur	100	40 - 50

Conservare

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

Nu utilizați decât fructe și legume impecabile.

Următoarele alimente nu pot fi conservate cu ajutorul aparatului dvs.:

conținutul conservelor din tablă, carne, pește sau umplutură pentru plăcinte.

Verificați borcanele de conserve, garniturile inelare de cauciuc, clemele și arcurile.

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

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

După timpul de preparare indicat, deschideți ușa aparatului.

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

Alimentul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Legume	Borcane de conserve de 1 litru	2	Preparare la abur	100	30 - 120
Drupe	Borcane de conserve de 1 litru	2	Preparare la abur	100	25 - 30
Fructe cu sămburi	Borcane de conserve de 1 litru	2	Preparare la abur	100	25 - 30

Produse congelate

Respectați indicațiile de pe ambalaj ale producătorului.

Timpii de preparare indicați sunt valabili pentru introducerea în spațiul de coacere rece.

Alimentul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Paste făinoase, proaspete, refrigerate*	neperforată	2	Preparare la abur	100	5 - 10
Păstrăv	perforat + neperforată	3 1	Preparare la abur	80 - 100	20 - 25
File de somon	perforat + neperforată	3 1	Preparare la abur	80 - 100	20 - 25

* adăugați puțin lichid

Alimentul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Broccoli	perforat + neperforată	3 1	Preparare la abur	100	6 - 10
Conopidă	perforat + neperforată	3 1	Preparare la abur	100	5 - 8
Fasole	perforat + neperforată	3 1	Preparare la abur	100	6 - 10
Mazăre	perforat + neperforată	3 1	Preparare la abur	100	5 - 12
Morcovi	perforat + neperforată	3 1	Preparare la abur	100	4 - 6
Amestec de legume	perforat + neperforată	3 1	Preparare la abur	100	6 - 10
Varză de Bruxelles	perforat + neperforată	3 1	Preparare la abur	100	5 - 10

* adăugați puțin lichid

Preparate de verificare

Preparate de verificare în conformitate cu EN 60350-1.

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

Alimentul	Accesorii	Nivelul	Modul de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Broccoli (distribuirea aburilor)	perforat + neperforată	3 1	Preparare la abur	100	7 - 9
Broccoli (alimentare cu aburi)	perforat + neperforată	3 1	Preparare la abur	100	7 - 9
Mazăre* (încărcarea maximă)	perforat + neperforată	3 1	Preparare la abur	100	5 - 12

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



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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001326910
971121
ro