



Aparat de gătit cu aburi

[ro] Manual de utilizare și instrucțiuni de instalare

C15DR00.0

Pentru informații suplimentare, vă rugăm să consultați Ghidul utilizatorului digital.



Cuprins

MANUAL DE UTILIZARE

1	Siguranța	2
2	Evitarea deteriorărilor	4
3	Protecția mediului și economisirea	5
4	Cunoașterea	5
5	Accesorii	8
6	Înainte de prima utilizare	9
7	Utilizarea de bază	10
8	Funcțiile de timp	12
9	Programul de preparare cu aburi	13
10	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	16
11	Setările de bază	17
12	Curățare și îngrijire	17
13	Remediați defecțiunile	23
14	Evacuarea ca deșeu	26
15	Procedați astfel	26
16	Serviciul clienți	36
17	INSTRUCȚIUNI DE MONTARE	37
17.1	Indicații generale privind montarea	37

1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați instrucțiunile, precum și informațiile producătorului în vederea utilizării ulterioare sau înmânării acestora următorului proprietar.

- Nu este permisă punerea în funcțiune a aparatului dacă acesta a fost deteriorat în timpul transportului.

1.2 Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat numai utilizării integrate în mobilierul de bucătărie. Respectați instrucțiunile speciale de montaj.

Racordarea fără ștecher a aparatelor poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Utilizați acest aparat numai:

- pentru prepararea de alimente și băuturi.
- în locuința proprie și în încăperi închise din mediul casnic.
- până la o înălțime de 2000 m deasupra nivelului mării.

1.3 Limitare a cercului de utilizatori

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

Curățarea și întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vârsta de 15 ani și mai mari și sunt supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de alimentare electrică al acestuia.

1.4 Utilizarea în siguranță

Respectați aceste instrucțiuni atunci când utilizați o funcție de preparare cu aburi.

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului.

→ "Accesorii", Pagina 8

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

În timpul utilizării, aparatul și piesele care pot fi atinse se înfierbântă.

- ▶ Se recomandă precauție, pentru se a evita atingerea elementelor de încălzire.
- ▶ Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță.
- ▶ Nu atingeți niciodată orificiile de ventilare. Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți.
- ▶ Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuși de bucătărie.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

- ▶ Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți.
 - ▶ Țineți copiii la distanță.
- 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 interiorul fierbinte al cuptorului poate duce la formarea de aburi fierbinți.

- ▶ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

Apa din recipientul de vaporizare este încă fierbinte după deconectarea aparatului.

- ▶ Nu goliți niciodată recipientul de vaporizare imediat după deconectarea aparatului.
- ▶ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

La scoaterea accesoriului, se poate revărsa lichid fierbinte.

- ▶ Accesoriile fierbinți trebuie scoase cu atenție și numai purtând mănuși de protecție.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

În cazul în care este zgâriat, geamul ușii aparatului se poate crăpa.

- ▶ Nu utilizați detergenți puternici și abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, în caz contrar, suprafața se poate zgâria.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Vaporii lichidelor inflamabile se pot aprinde în interiorul cuptorului din cauza suprafețelor fierbinți (deflagrație). Ușa aparatului poate exploda. Se pot degaja vapori fierbinți și flăcări explozive.

- ▶ Nu turnați lichide inflamabile (de exemplu, băuturi cu conținut de alcool) în rezervorul de apă.
- ▶ Turnați în rezervorul de apă doar apă sau soluția de agent de decalcifiere recomandată de noi.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată și instruită.

O izolație deteriorată a cablului de alimentare electrică este periculoasă.

- ▶ Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu surse de căldură sau cu componentele fierbinți ale aparatului.
- ▶ Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu vârfuri sau muchii ascuțite.
- ▶ Nu este permisă îndoirea, strangularea sau modificarea cablului de alimentare electrică.

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

- ▶ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Un aparat deteriorat sau un cablu de alimentare de la rețea deteriorat este periculos.

- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Nu trageți niciodată de cablul de alimentare electrică pentru a deconecta aparatul de la rețeaua de alimentare electrică. Scoateți întotdeauna din priză ștecherul cablului de alimentare electrică.
- ▶ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, scoateți imediat ștecherul din priză sau decuplați siguranța din cutia cu siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.
→ *Pagina 36*

La schimbarea lămpii, contactele de la duliile lămpilor se află sub tensiune.

- ▶ Înainte de a schimba lampa, asigurați-vă că aparatul este oprit, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- ▶ De asemenea, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.

⚠ AVERTISMENT – Pericol: Magnetism!

În panoul de comandă sau la elementele de operare se folosesc magneți permanenți. Aceștia pot avea influență asupra implanturilor electronice, de exemplu, stimulator cardiac sau pompe de insulină.

- ▶ Purtătorii de implanturi electronice trebuie să mențină o distanță minimă de 10 cm față de panoul de comandă.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

Copiii se pot înfășura în ambalaj sau și-l pot trage pe cap, asfixiindu-se.

- ▶ Nu lăsați copii în apropierea ambalajului.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.

Copii pot aspira sau înghiți piesele mici și se pot asfixia.

- ▶ Nu lăsați copii în apropierea pieselor mici.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu piesele mici.

2 Evitarea deteriorărilor

ATENȚIE!

Vesela cu urme de rugină poate provoca formarea de coroziune în interiorul cuptorului. Chiar și cele mai mici pete pot duce la coroziune.

- ▶ Nu utilizați veselă cu urme de rugină.
- Lichidele scurse murdăresc baza interiorului cuptorului.
- ▶ La prepararea cu aburi într-un recipient perforat, introduceți întotdeauna dedesubt tava de copt, tigaia universală sau recipientul neperforat. Lichidul care picură va fi colectat.

Dacă soluția de decalcifiere intră în contact cu panoul de comandă sau cu suprafețele sensibile, acestea se vor deteriora.

- ▶ Îndepărtați imediat cu apă soluția de decalcifiere.
- Curățarea rezervorului de apă în mașina de spălat vase produce deteriorări ale acestuia.
- ▶ Nu curățați rezervorul de apă în mașina de spălat vase.
 - ▶ Curățați rezervorul de apă cu o lavetă moale și cu detergent de vase uzual din comerț.

În funcție de tipul de aparat, accesoriile pot zgâria geamul ușii în momentul închiderii ușii aparatului.

- ▶ Introduceți întotdeauna accesoriile până la opritor în interiorul aparatului.

În cazul utilizării ușii cuptorului pe post de suprafață de așezare sau de depozitare, aceasta poate suferi deteriorări.

- ▶ Nu vă urcați, nu vă așezați, nu agățați și nu sprijiniți obiecte pe ușa aparatului.
- ▶ Nu așezați veselă sau accesorii pe ușa aparatului.

Dacă garnitura este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Părțile frontale ale mobilierului adiacent pot suferi deteriorări.

- ▶ Mențineți garnitura întotdeauna curată.
- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul cu o garnitură de etanșare deteriorată sau fără garnitură de etanșare.

Umiditatea prelungită din interiorul aparatului duce la coroziune.

- ▶ După utilizare, lăsați interiorul cuptorului să se usuce.
- ▶ Nu păstrați alimente umede pentru un timp mai lung în interiorul cuptorului închis.

- ▶ Nu depozitați preparate în interiorul cuptorului.

Prin acoperirea cu folie de aluminiu a geamului ușii pot rezulta decolorări permanente ale acestuia.

- ▶ Folia din aluminiu din interiorul cuptorului nu trebuie să intre în contact cu geamul ușii.

Întreținerea necorespunzătoare poate produce coroziune în interiorul cuptorului.

- ▶ Respectați instrucțiunile de întreținere și de curățare.
- ▶ După ce aparatul s-a răcit, îndepărtați murdăria din interiorul cuptorului.

Prin tragerea aparatului de mânerul ușii, acesta din urmă se poate desprinde. Mânerul ușii nu poate susține greutatea aparatului.

- ▶ Nu trageți și nu sprijiniți aparatul ținându-l de mânerul ușii.

Acumularea de căldură duce la deteriorarea aparatului.

- ▶ Nu așezați niciodată accesorii, folie, hârtie de copt sau veselă pe baza spațiului interior al cuptorului.
- ▶ Nu acoperiți niciodată baza spațiului interior al cuptorului cu folie, de orice tip.
- ▶ Mențineți în permanență liberă baza spațiului interior al cuptorului și recipientul de vaporizare.
- ▶ Așezați întotdeauna vesela într-un recipient de preparare perforat.

Apa fierbinte din rezervorul de apă poate deteriora sistemul cu aburi.

- ▶ Turnați numai apă rece în rezervorul de apă.

3 Protecția mediului și economisirea

3.1 Predarea la deșeurile a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

- ▶ Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

3.2 Economisirea de energie

Dacă respectați aceste instrucțiuni, aparatul dvs. va consuma mai puțină energie electrică.

Preîncălziți aparatul numai dacă acest lucru este prevăzut în rețetă sau în cadrul recomandărilor de reglare → *Pagina 26*.

- Dacă optați să nu preîncălziți aparatul, obțineți o economie energetică de 20%.

Deschideți ușa aparatului cât mai rar posibil în timpul funcționării acestuia.

- Astfel, temperatura din interiorul cuptorului este menținută constantă, iar aparatul nu trebuie să se reîncălzească.

Puteți prepara simultan alimentele pe mai multe niveluri. Introduceți mai întâi alimentul cu cea mai lungă durată de preparare.

- Când preparați simultan alimentele, reduceți durata de funcționare.

Notă:

Aparatul necesită:

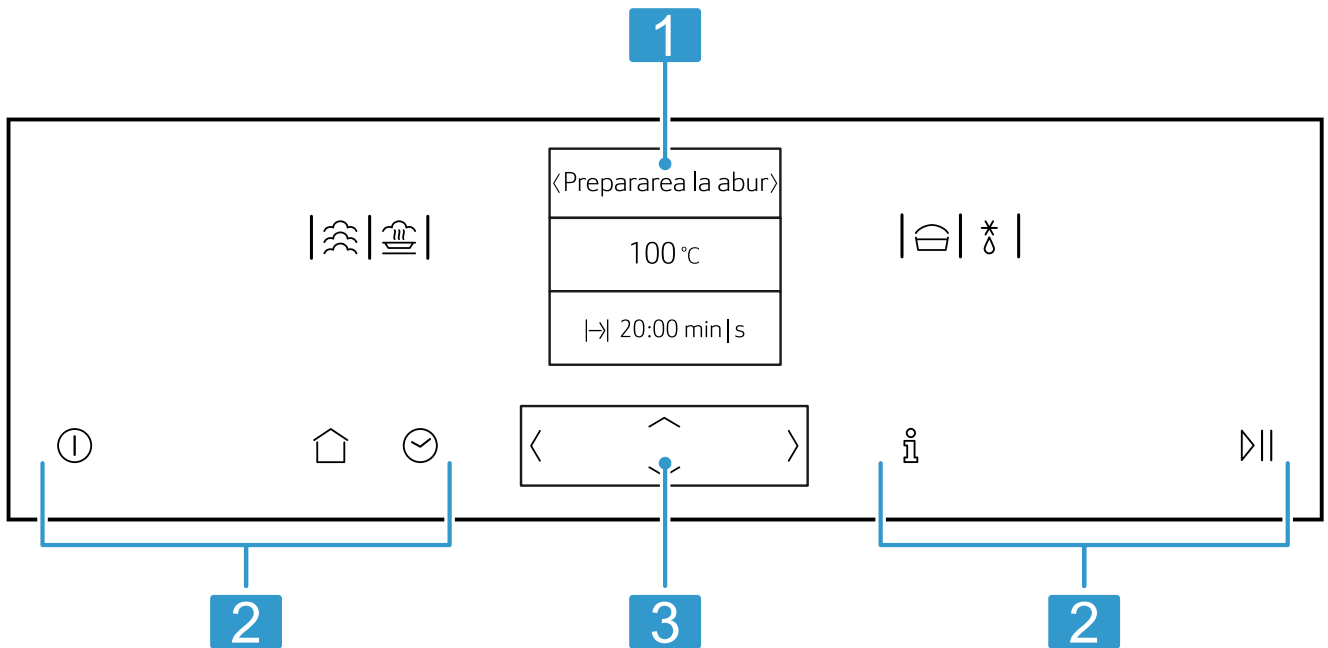
- max. 1 W în regimul de funcționare, cu display-ul activat
- max. 0,5 W în regimul de funcționare, cu display-ul dezactivat

4 Cunoașterea

4.1 Elementele de comandă

Prin intermediul elementului de operare setați toate funcțiile aparatului dvs și primiți informații cu privire la stadiul de operare.

Notă: În funcție de tipul aparatului unele detalii pot fi diferite de cele prezentate în imagine, de ex. culoarea și forma.



1	Display
2	Câmpurile tactile
3	Elementul de comandă ShiftControl

Câmpurile tactile

Câmpurile touch sunt suprafețe sensibile la atingere. Pentru a selecta o funcție atingeți câmpul aferent.

Simbol	Nume	Descriere
ⓘ	Pornit/Oprit	Porniți și opriți aparatul.
🏠	Meniul principal	Selectați modurile de funcționare și setările.
👤	Informații	Afișați informații suplimentare. Afișați temperatura actuală.
🕒	Funcțiile de timp	Setați ceasul cu alarmă, setați durata și setați funcționarea temporizată "Gata la".
🛡️	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	Activați și dezactivați sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.
▶	Pornire/Oprire	Porniți, opriți sau anulați procesul de funcționare.

Elementul de comandă ShiftControl

Cu ajutorul elementelor de comandă ShiftControl, navigați prin rândurile prezentate pe display și selectați setările.

4.3 Modurile de încălzire

Aici este disponibilă o prezentare generală a modurilor de încălzire. Această cuprinde recomandări privind utilizarea modurilor de încălzire. Când selectați un mod de încălzire, aparatul propune o anumită temperatură sau treaptă. Puteți prelua valorile sau le puteți modifica în domeniul respectiv.

Setările pe care le puteți modifica au săgeți orientate spre dreapta și spre stânga.





Simbol	Descriere
<	Navigați spre stânga pe display.
>	Navigați spre dreapta pe display.
^	Navigați în sus pe display.
v	Navigați în jos pe display.

Notă: Dacă mențineți apăsată tastele, puteți derula rapid valorile de setare. Dacă eliberați tasta, derularea rapidă este oprită.


4.2 Meniul principal


Pentru a accesa meniul principal, apăsați tasta 🏠.

Simbol	Nume	Descriere
🔥	Preparare cu aburi	Setați modul de încălzire cu aburi și porniți aparatul. → Pagina 11
🍲	Programul de preparare cu aburi	Preparați cu aburi alimentele. → Pagina 13
⚙️	Setările de bază	Adaptați setările de bază → Pagina 17.
🧼	Decalcifierea	Decalcificați → Pagina 17.

Simbol	Nume	Temperatură	Utilizare
	Preparare cu aburi	30-100 °C	Blanșarea și prepararea cu aburi: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Legume ▪ Pește ▪ Garnituri Deshidratarea fructelor.
	Regenerarea	80-100°C	Adecvată pentru preparatele la farfurie. Modul de încălzire cu aburi încălzește delicat preparatele. Datorită aportului de aburi, preparatele nu se vor usca.
	Prepararea	30-50 °C	Adecvată pentru aluatul cu drojdie. Aluatul cu drojdie dospește mai repede decât la temperatura camerei. Suprafața aluatului nu se usucă.
	Decongelarea	30-60 °C	Adecvată pentru legume și fructe. Modul de încălzire cu aburi transmite căldura într-un mod delicat preparatelor, prin umiditate. Preparatele nu se usucă și nu se deformează.

4.4 Afișarea informațiilor suplimentare

Când se aprinde , puteți afișa mai multe informații.

- ▶ Apăsați tasta .
- ✓ Informațiile suplimentare vor fi afișate pentru câteva secunde.

4.5 Interiorul cuptorului

Funcțiile din interiorul cuptorului facilitează utilizarea aparatului.

Sistemul de iluminare a interiorului cuptorului

Când deschideți ușa aparatului, sistemul de iluminare din interiorul cuptorului se activează. În cazul în care ușa aparatului rămâne deschisă timp de peste 15 minute, sistemul de iluminare se dezactivează din nou. La începerea procesului de preparare, sistemul de iluminare din interiorul cuptorului se activează în cazul celor mai multe dintre modurile de funcționare. Atunci când procesul de preparare s-a finalizat, sistemul de iluminare a interiorului cuptorului se dezactivează. Din cadrul setărilor de bază puteți stabili dacă doriți ca sistemul de iluminare a interiorului cuptorului să se activeze în timpul funcționării aparatului. → *Pagina 17*

Suflanta de răcire

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

ATENȚIE!

Acoperirea fanțelor de ventilare determină supraîncălzirea aparatului.

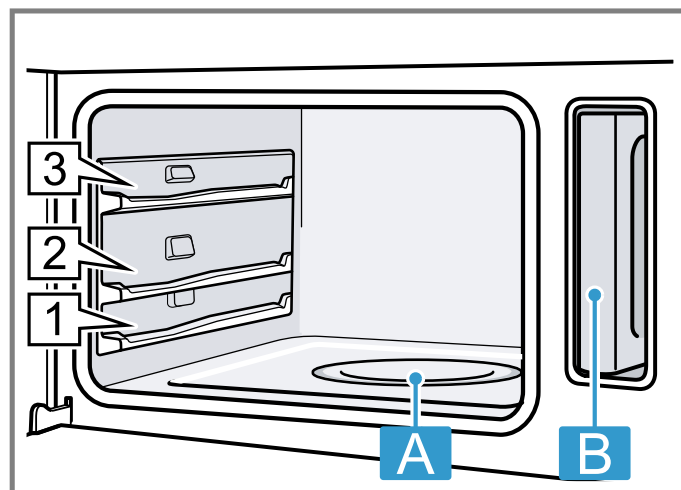
- ▶ Nu acoperiți fanțele de ventilare.

Pentru o răcire mai rapidă a interiorul cuptorului după finalizarea procesului de preparare, suflanta de răcire continuă să funcționeze pentru o anumită perioadă de timp.

Puteți stabili din cadrul setărilor de bază timpul de postfuncționare a suflantei de răcire. → *Pagina 17*

Nivelurile

Nivelurile se numără de jos în sus.



A Recipient de vaporizare

B Rezervorul de apă din locaș

4.6 Ușa aparatului

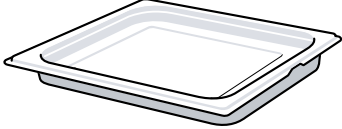
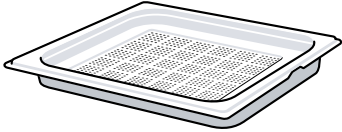
Dacă deschideți ușa aparatului în timpul unei funcționări aflate în derulare, funcționarea va fi întreruptă. Dacă închideți ușa aparatului, procesul de funcționare continuă automat.

Recomandare: Dacă deschideți ușa aparatului, funcționarea va continua cu anumite moduri de încălzire.

5 Accesorii

Utilizați accesorii originale. Acestea sunt adaptate pentru aparatul dumneavoastră.

Notă: În cazul în care accesoriile se încing, acestea se pot deforma. Această deformare nu influențează funcționarea. După răcirea accesoriilor, deformarea dispare.

Accesorii	Caracteristici	Utilizare
Recipient de preparare cu aburi, neperforat, mărimea L		<ul style="list-style-type: none"> Prepararea orezului, leguminoaselor sau cerealelor Colectarea lichidului care picură, de exemplu, la prepararea cu aburi
Recipient de aburi perforat, mărimea L		<ul style="list-style-type: none"> Prepararea cu aburi a peștelui întreg sau cantităților mai mari de legume Extragerea sucului din cantități mari de fructe de pădure

5.1 Funcția de fixare

Funcția de fixare împiedică răsturnarea accesoriului la tragerea afară a acestuia.


Puteți trage accesoriul afară aproximativ până la jumătate, până când se fixează. Protecția împotriva răsturnării funcționează numai dacă accesoriul este introdus corect în interiorul cuptorului.

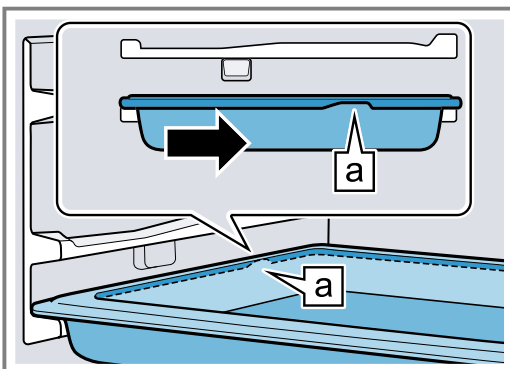
5.2 Introducerea recipientului de preparare cu aburi

ATENȚIE!


Acumularea de căldură duce la deteriorarea aparatului.

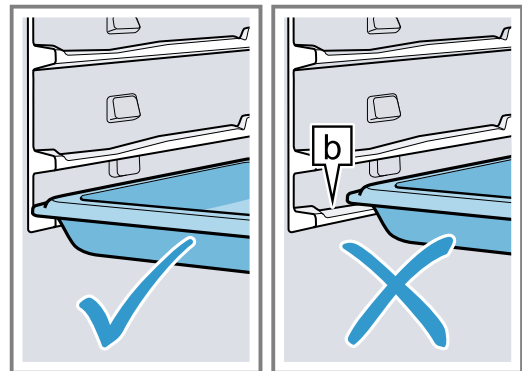
- ▶ Nu așezați niciodată accesorii, folie, hârtie de copt sau veselă pe baza spațiului interior al cuptorului.
- ▶ Nu acoperiți niciodată baza spațiului interior al cuptorului cu folie, de orice tip.
- ▶ Mențineți în permanență liberă baza spațiului interior al cuptorului și recipientul de vaporizare.
- ▶ Așezați întotdeauna vesela într-un recipient de preparare perforat.

1. Rotiți recipientul de preparare cu aburi astfel încât ciocul de închidere  să se afle în spate și orientat în sus.

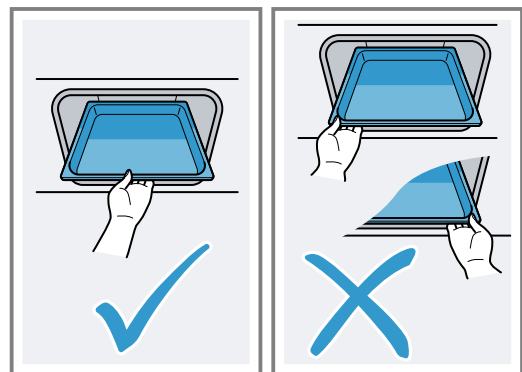


În funcție de tipul aparatului, în pachetul de livrare există accesorii livrate împreună cu acesta.

2. Nu împingeți recipientul de preparare cu aburi dincolo de adâncitura .



3. Fixați pe mijloc recipientul de preparare cu aburi și împingeți-l în interior.



5.3 Alte accesorii

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

O ofertă cuprinzătoare pentru aparatul dumneavoastră puteți găsi pe internet sau în broșurile noastre:

www.neff-international.com

Accesoriile sunt concepute special pentru aparat. La achiziționare, precizați întotdeauna numărul de identificare exact al aparatului dumneavoastră (Nr. E).

Pentru a afla care accesorii sunt corespunzătoare pentru aparatul dumneavoastră, accesați magazinul online sau adresați-vă reprezentanței locale.

6 Înainte de prima utilizare

Efectuați setările necesare pentru prima punere în funcțiune. Curățați aparatul și accesoriile.

6.1 Gradul de duritate a apei

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 fiabil când să efectuați decalcifierea, este necesar să setați corect gradul de duritate a apei.

ATENȚIE!

Dacă este setată o duritate greșită a apei, aparatul nu vă va putea aminti în timp util să efectuați decalcifierea.

- ▶ Setați corect duritatea apei.

Deteriorări ale aparatului din cauza utilizării de lichide neadecvate.

- ▶ Nu folosiți apă distilată, apă din rețea cu conținut mare de cloruri (> 40mg/l) sau alte lichide.
- ▶ Utilizați exclusiv apă potabilă din rețea, rece, apă dedurizată sau apă minerală necarbozificată.

Observații

- În cazul în care utilizați apă minerală, setați domeniul de duritate a apei la nivelul „foarte dură”. În cazul în care utilizați apă minerală, folosiți doar apă minerală necarbozificată.
- Dacă apa din rețea este foarte calcaroasă, vă recomandăm să folosiți apă dedurizată. În cazul în care utilizați exclusiv apă dedurizată, setați domeniul de duritate a apei la nivelul „dedurizată”.

Setare	Duritatea apei în mmol/l	Grad de duritate măsurat în grade germane (°dH)	Grad de duritate măsurat în grade franceze (°fH)
0 (dedurizată)	-	-	-
1 (duritate scăzută)	până la 1,5	până la 8,4	până la 15
2 (duritate medie)	1,5-2,5	8,4-14	15-25
3 (dură)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (foarte dură)	peste 3,8	peste 21,3	peste 38

6.2 Prima punere în funcțiune

După conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică sau după o pană de curent mai îndelungată, sunt afișate setările pentru prima punere în funcțiune a aparatului.

Notă: Puteți modifica în orice moment setările din cadrul setărilor de bază.

→ "Utilizarea de bază", Pagina 10

Setarea limbii

1. Navigați la rândul cel mai de jos cu \downarrow .
2. Selectați limba dorită cu \leftarrow sau \rightarrow .
3. Navigați cu \wedge înapoi la setarea "Limbă".
4. Selectați setarea următoare cu \rightarrow .

Setarea orei

1. Navigați la rândul următor cu \downarrow .
2. Setați ora curentă cu \leftarrow sau \rightarrow .
3. Apăsați tasta \wedge .
4. Selectați setarea următoare cu \rightarrow .

Setarea datei

1. Navigați la rândul următor cu \downarrow .
2. Setați ziua curentă cu \leftarrow sau \rightarrow .
3. Navigați cu \wedge înapoi la setarea "Zi".
4. Selectați setarea următoare cu \rightarrow .

5. Navigați la rândul următor cu \downarrow .
6. Setați luna curentă cu \leftarrow sau \rightarrow .
7. Navigați cu \wedge înapoi la setarea "Lună".
8. Selectați setarea următoare cu \rightarrow .
9. Navigați la rândul următor cu \downarrow .
10. Setați anul curent cu \leftarrow sau \rightarrow .
11. Navigați cu \wedge înapoi la setarea "An".
12. Selectați setarea următoare cu \rightarrow .

Reglarea durității apei

1. Navigați la rândul cel mai de jos cu \downarrow .
 2. Setați domeniul de duritate a apei cu \leftarrow sau \rightarrow .
 3. Navigați cu \wedge înapoi la setarea "Duritate apă".
 4. Apăsați tasta \rightarrow .
- ✓ Gradul de duritate a apei este stocat.
 - ✓ Prima punere în funcțiune este finalizată.

6.3 Calibrarea aparatului

Temperatura de fierbere a apei depinde de presiunea aerului. În cursul calibrării, aparatul se va regla în funcție de condițiile de presiune de la locul instalării. La calibrare, pot fi eliberate cantități mari de aburi.

Efectuarea calibrării

Observații

- Nu deschideți ușa aparatului pe parcursul calibrării. În caz contrar, calibrarea va fi anulată.
- Pentru ca, după o mutare, aparatul să se adapteze la noul loc de instalare, resetați setările de bază 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.

Cerință: Interiorul cuptorului este rece sau are temperatura camerei.

1. Scoateți din cuptor accesoriile și resturile de ambalaj, de exemplu, biluțele de polistiren.
2. Ștergeți suprafețele lucioase din interiorul cuptorului utilizând o lavetă moale, umedă.
3. Porniți aparatul cu ①.
4. Umpleți rezervorul de apă.
→ "Umpleți rezervorul de apă", Pagina 10

5. Setați următorul mod de încălzire, temperatura și durata de preparare.

→ "Setarea modului de încălzire și a temperaturii", Pagina 11

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

6. Deconectați aparatul cu ①.

7. Așteptați până când interiorul cuptorului se răcește.

6.4 Curățarea interiorului cuptorului

Cerință: Interiorul cuptorului este rece sau are temperatura camerei.

1. Curățați suprafețele lucioase utilizând o soluție de apă cu detergent de vase și o lavetă.
2. Goliți și uscați rezervorul de apă.
3. Uscați interiorul cuptorului.

6.5 Curățarea accesoriilor

- ▶ Curățați accesoriile utilizând o soluție de apă cu detergent de vase și o lavetă sau o perie moale.

7 Utilizarea de bază

7.1 Conectarea aparatului

- ▶ Porniți aparatul cu ①.

Observații

- Din cadrul setărilor de bază puteți stabili dacă doriți ca, după conectare, să apară modurile de încălzire sau meniul principal.
→ "Setările de bază", Pagina 17
- Dacă nu folosiți aparatul un timp mai îndelungat, acesta se deconectează automat.

7.2 Deconectarea aparatului

- ▶ Deconectați aparatul cu ①.

Observații

- În funcție de temperatura din interiorul cuptorului, pe display este afișat indicatorul de căldură reziduală.
→ "Indicator de căldură reziduală", Pagina 10
- În funcție de temperatura din interiorul cuptorului, suflanta de răcire continuă să funcționeze până când interiorul cuptorului s-a răcit.
→ "Suflanta de răcire", Pagina 7

7.3 Indicator de căldură reziduală

După ce ați deconectat aparatul, pe display apare indicatorul de căldură reziduală.

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

7.4 Umpleți rezervorul de apă

Rezervorul de apă se găsește lângă cuptor. Umpleți rezervorul cu apă înainte de a porni un regim de funcționare cu aburi.

⚠ AVERTISMENT – 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.

Apa din recipientul de vaporizare este încă fierbinte după deconectarea aparatului.

- ▶ Nu goliți niciodată recipientul de vaporizare imediat după deconectarea aparatului.

- ▶ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

Când deschideți ușa, din interiorul aparatului se poate scurge apă fierbinte.

- ▶ Atunci când deschideți aparatul, nu stați foarte aproape de el.

- ▶ Deschideți cu atenție ușa aparatului.

- ▶ Țineți copiii la distanță.

- ▶ Atunci când recipientul de vaporizare se revarsă, nu realimentați rezervorul de apă.

ATENȚIE!

Deteriorări ale aparatului din cauza utilizării de lichide neadecvate.

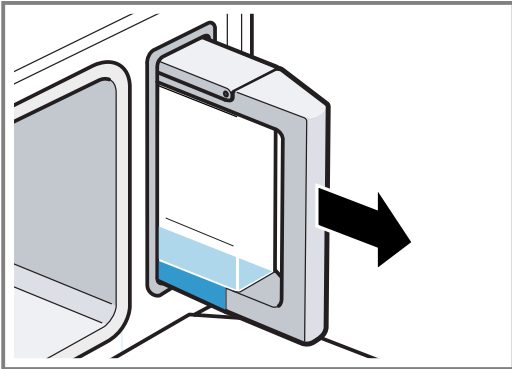
- ▶ Nu folosiți apă distilată, apă din rețea cu conținut mare de cloruri (> 40mg/l) sau alte lichide.

- ▶ Utilizați exclusiv apă potabilă din rețea, rece, apă dedurizată sau apă minerală necarbozificată.

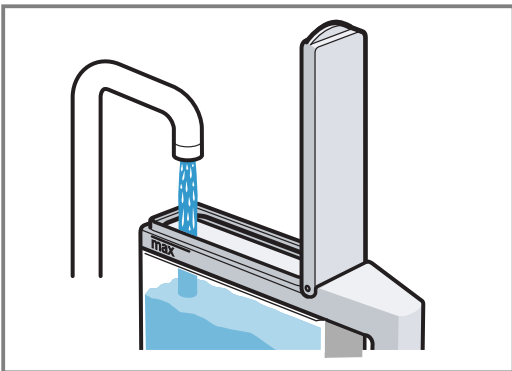
Cerință: Domeniul de duritate a apei este reglat corect.

→ Pagina 9

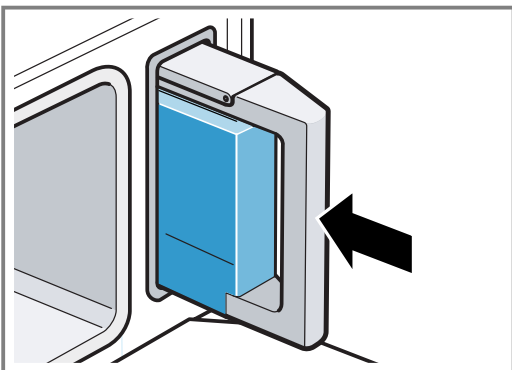
1. Deschideți ușa aparatului.
2. Scoateți rezervorul de apă din locaș.



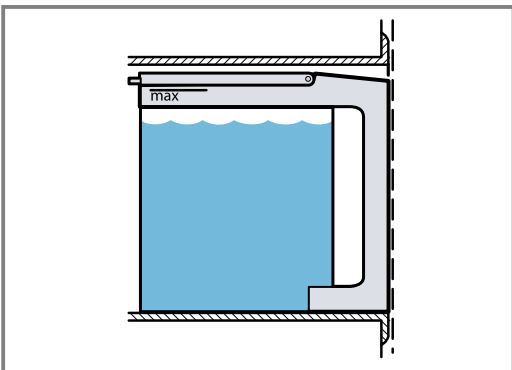
3. Umpleți rezervorul cu apă rece până la marcajul **max**.



4. Închideți capacul rezervorului.
5. Introduceți rezervorul de apă plin în locașul său.



6. Verificați dacă rezervorul de apă este introdus la nivel cu locașul său.



7. Închideți ușa aparatului.

7.5 Realimentarea rezervorului de apă

Dacă rezervorul de apă se golește în timpul funcționării, funcționarea se va întrerupe.

1. Deschideți cu atenție ușa aparatului.
2. Scoateți rezervorul de apă din locaș.
3. Umpleți cu apă rezervorul de apă.
4. Introduceți rezervorul de apă plin în locașul său.
5. Închideți ușa aparatului.
6. Pentru a continua modul de funcționare, apăsați pe **▶**.

7.6 Setarea modului de încălzire și a temperaturii

Când porniți aparatul, apar un mod de încălzire și o temperatură propuse. Puteți porni această setare în mod direct cu **▶**. Pentru alte setări, modificați valorile.

Cerință: Rezervorul de apă este umplut suficient cu apă.

1. Porniți aparatul cu **⓪**.
- ✓ Apoi apar modurile de încălzire.
2. Selectați modul de încălzire cu **<** sau **>**.
3. Navigați la rândul următor cu **∨**.
4. Selectați temperatura cu **<** sau **>**.
5. Apăsați tasta **▶**.
- ✓ Funcționarea începe.

Notă: Dacă doriți ca la pornirea aparatului să fie accesat direct meniul principal **⏠**, puteți adapta setarea de bază "Modul de funcționare inițial".

→ "Setările de bază", Pagina 17

7.7 Mesajul "Umpleți rezervorul de apă"

Când setați modul de încălzire, iar rezervorul de apă este umplut numai pe jumătate, aparatul afișează mesajul "Umpleți rezervorul de apă".

Dacă apa din rezervorul de apă este suficientă pentru procesul de preparare, porniți regimul de funcționare. Dacă apa din rezervorul de apă nu este suficientă pentru procesul de preparare, umpleți rezervorul de apă.

→ "Umpleți rezervorul de apă", Pagina 10

7.8 Controlul încălzirii

Când porniți un mod de încălzire, pe display apare controlul încălzirii. Controlul încălzirii afișează creșterea temperaturii în interiorul cuptorului.

Notă: Dacă este setat modul de încălzire cu aburi **☁**, controlul încălzirii nu este afișat.

7.9 Afișarea temperaturii actuale

În timpul încălzirii, puteți afișa temperatura actuală.

- ▶ Apăsați tasta **ⓘ**.

7.10 Întreruperea regimului de funcționare a aparatului

Cerință: Aparatul este în funcțiune.

- ▶ Apăsați tasta **▶**.

Notă: Dacă deschideți ușa aparatului în timpul funcționării, aparatul se oprește. Dacă închideți ușa aparatului, modul de funcționare pornește din nou.

7.11 Modificarea regimului de funcționare a aparatului

1. Pentru a întrerupe modul de funcționare, apăsați pe \gg .
- ✓ După întreruperea sau anularea funcționării, suflanta de răcire poate funcționa în continuare.
2. Cu \vee sau \wedge navigați la rândul cu setarea pe care doriți să o modificați.
3. Pentru a modifica setarea, apăsați pe \langle sau \rangle .
4. Pentru a modifica regimul de funcționare, apăsați pe \gg .

7.12 Anularea modului de funcționare

Notă: Procesul de decalcifiere nu poate fi întrerupt.

- ▶ Mențineți apăsat \gg până când regimul de funcționare al aparatului se întrerupe.
- ✓ După întreruperea sau anularea funcționării, suflanta de răcire poate funcționa în continuare.

7.13 După fiecare funcționare cu aburi

După fiecare funcționare, în interiorul cuptorului rămân umiditate și impurități. De aceea, uscați și curățați aparatul după fiecare utilizare. De asemenea, goliți rezervorul de apă.

După fiecare funcționare cu aburi

1. Uscați interiorul cuptorului.
→ "Uscarea spațiului de coacere", Pagina 19
2. Goliți rezervorul de apă.
→ "Golirea rezervorului de apă", Pagina 19

8 Funcțiile de timp

Aparatul dumneavoastră dispune de diverse funcții de timp cu ajutorul cărora puteți controla modul de funcționare.

8.1 Prezentare generală a funcțiilor de timp

Pentru un mod de funcționare, puteți seta durata de preparare și ora de finalizare a acestuia. Temporizatorul poate fi setat independent de modul de funcționare.

Funcția de timp	Utilizare
Temporizatorul \odot	Puteți seta temporizatorul în mod independent față de modul de funcționare. Aceasta nu influențează aparatul.
Durata de preparare \rightarrow	Dacă setați o durată de preparare, după expirarea acesteia, aparatul încetează automat să mai încălzească.
Finalizarea \rightarrow	Pentru durata de preparare, puteți seta o oră de finalizare a modului de funcționare. Aparatul pornește automat, astfel încât modul de funcționare să se finalizeze la ora dorită.

Notă: Dacă nu efectuați nicio setare, funcțiile de timp dispar automat după câteva secunde. Dacă ați setat deja o durată, aceasta va fi preluată.

8.2 Setarea temporizatorului

Puteți seta temporizatorul indiferent dacă aparatul este conectat sau deconectat.

1. Apăsați tasta \odot .
2. Selectați temporizatorul cu \rangle .
 - Când aparatul este conectat, navigați mai întâi cu \wedge la "Temporizator" \odot , iar apoi selectați temporizatorul cu \rangle .
3. Porniți temporizatorul cu \odot .
- ✓ Pe display apare \odot . Începe derularea duratei setate la temporizator.
- ✓ Atunci când durata setată la temporizator expiră, este emis un semnal sonor.

4. Pentru a dezactiva mai rapid semnalul sonor, apăsați pe \odot .

Modificarea duratei setate la temporizator

Puteți modifica din nou valoarea temporizatorului în orice moment.

1. Apăsați tasta \odot .
2. Modificați durata setată la temporizator cu \langle sau \rangle .
- ✓ Setarea este preluată.

Anularea funcționării temporizatorului

Puteți anula în orice moment durata de temporizare.

1. Apăsați tasta \odot .
2. Cu \langle setați durata "00:00" la temporizator.
- ✓ Durata de la temporizator este ștersă.

8.3 Setarea duratei de preparare

După expirarea unei durate de preparare reglate, aparatul se deconectează automat. Puteți utiliza durata de preparare numai în combinație cu un mod de încălzire.

Cerință: Sunt setate un mod de încălzire și o temperatură.

1. Apăsați tasta \odot .
2. Selectați valoarea propusă.

Tastă	Valoarea propusă
\langle	10 minute
\rangle	30 minute

3. Selectați durata de preparare cu \langle sau \rangle .
4. Porniți regimul de funcționare cu durata de preparare cu \gg .
 - ✓ Pe display este prezentată durata de preparare. Durata de preparare este cronometrată.
 - ✓ Când durata de preparare expiră, este emis un semnal sonor.
5. Pentru a dezactiva mai rapid semnalul sonor, apăsați pe \odot .

Observații

- Dacă porniți modul de încălzire cu aburi ☼ , derularea duratei de preparare începe numai după ce a fost atinsă temperatura setată.

- Dacă deschideți ușa aparatului în timpul preparării cu aburi ☁, regimul de funcționare a aparatului se oprește. Dacă închideți ușa aparatului, aparatul trebuie mai întâi să se încălzească la temperatura setată înainte ca durata de preparare să fie derulată în continuare.

Modificarea duratei de preparare

Puteți modifica în orice moment durata de preparare.

1. Apăsați tasta ☁.
 2. Modificați durata de preparare cu < sau >.
- ✓ Setarea este preluată.

Anularea duratei de preparare

Puteți anula în orice moment durata de preparare.

1. Apăsați tasta ☁.
 2. Setează durata de preparare "00:00" cu <.
- ✓ Durata de preparare este ștearsă.
3. Pentru a continua regimul de funcționare fără o durată de preparare, apăsați pe ▶▶.

8.4 Setarea funcționării temporizate Gata la

Puteți decala ora de finalizare a duratei de preparare cu până la 23 de ore și 59 de minute.

Observații

- Pentru a obține un rezultat optim al preparării, ora de finalizare nu mai trebuie să fie setată în cazul în care modul de funcționare este deja pornit.
- Pentru a preveni alterarea preparatelor, nu le lăsați prea mult timp în interiorul cuptorului.

Cerință: Regimul de funcționare setat nu a fost pornit.

1. Introduceți alimentele în interiorul cuptorului și închideți ușa acestuia. Utilizați accesorii adecvate.
 2. Apăsați tasta ☁.
 3. Setează durata de preparare cu >.
 4. Navigați cu ~ în rândurile →|"Gata la".
 5. Setează ora de finalizare cu >.
 6. Porniți modul de funcționare cu ▶▶.
- ✓ Pe display apare ora de pornire. Aparatul este în poziția de așteptare.
 - ✓ Când ora de pornire este atinsă, aparatul începe să se încălzească, iar durata este cronometrată.
 - ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor. Durata prezentată pe display este zero.
7. Pentru a dezactiva mai rapid semnalul sonor, apăsați pe ☁.

Modificarea funcționării temporizate „Gata la”

Pentru o preparare optimă, modificați ora de finalizare setată numai înainte de a porni modul de funcționare și cronometrarea duratei de preparare.

1. Apăsați tasta ☁.
 2. Selectați "Gata la" →| cu ~.
 3. Modificați ora de finalizare cu < sau >.
- ✓ Setarea este preluată.

Înteruperea funcționării temporizate „Gata la”

1. Apăsați tasta ☁.
 2. Resetați ora de finalizare cu <.
- ✓ Ora de finalizare se calculează adăugând durata de preparare setată la ora curentă.
 - ✓ Regimul de funcționare începe cu durata de preparare setată.

9 Programul de preparare cu aburi

Programele permit prepararea deosebit de ușoară a alimentelor. Setarea optimă este configurată de către program.

9.1 Selectarea programului

⚠ AVERTISMENT – 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.

1. Apăsați tasta ☁.
 2. Selectați "programele de preparare cu aburi" ☁ cu < sau >.
 3. Navigați la rândul următor cu ~.
 4. Selectați programul de preparare cu aburi cu < sau >.
 5. Navigați la rândul următor cu ~.
 6. Porniți programul de preparare cu aburi cu ▶▶.
- ✓ Aparatul începe să se încălzească, iar durata de preparare este cronometrată.
 - ✓ Durata afișată se poate modifica pe parcursul primelor minute deoarece perioada de încălzire depinde, de exemplu, de temperatura preparatelor și a apei.

- ✓ Când durata de preparare setată expiră, este emis un semnal sonor, iar aparatul nu mai încălzește.
7. Când durata de preparare expiră:
 - Pentru a dezactiva mai rapid semnalul sonor, apăsați pe ☁.
 - În cazul anumitor preparate, puteți continua modul de funcționare dacă este necesar.
→ "Continuarea a procesului de preparare a alimentelor", Pagina 13
 - Atunci când preparatul este gata, deconectați aparatul cu ⓪.

9.2 Continuarea a procesului de preparare a alimentelor

În cazul anumitor preparate, puteți continua procesul de preparare după expirarea duratei de preparare setate. Puteți continua procesul de preparare de câte ori doriți.

1. Pentru a selecta "continuarea procesului de preparare", apăsați pe ~.
- ✓ Pe display este prezentată o durată de preparare.
2. Dacă este necesar, modificați durata de preparare cu < sau >.
 3. Porniți modul de funcționare cu ▶▶.
- ✓ Aparatul începe să se încălzească, iar durata de preparare este cronometrată.

ro Programul de preparare cu aburi

- ✓ Când durata de preparare expiră, este emis un semnal sonor. Aparatul nu mai încălzește. Indicațiile privind continuarea preparării sunt afișate din nou.

4. Când durata de preparare expiră:

- Pentru a dezactiva mai rapid semnalul sonor, apăsați pe ☹.
- Dacă doriți din nou să continuați prepararea, apăsați pe ▶▶.

- Atunci când preparatul este gata, deconectați aparatul cu ⓪.

9.3 Anularea modului de funcționare

- ▶ Pentru a șterge toate setările, mențineți apăsat ▶▶.
- ✓ Modul de funcționare este anulat. Puteți efectua noi setări.

9.4 Prezentare generală a programului de preparare cu aburi

Respectați indicațiile referitoare la preparate.

Preparat	Greutate/Cantitate	Accesorii/Veselă	Nivel
Buchețele de conopidă, preparare cu aburi	buchețele de dimensiuni egale	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1
Buchețele de broccoli, preparare cu aburi	buchețele de dimensiuni egale	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1
Fasole verde, preparare cu aburi	-	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1
Morcovi tăiați rondele, preparare cu aburi	rondele de aproximativ 3 mm grosime	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1
Prepararea cu aburi a legumelor asortate congelate (blanșate)	-	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1
Cartofi fierți în coajă	dimensiune medie, Ø 4 - 5 cm	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1
Orez basmati	max. 0,75 kg	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2
Orez nedecorticat	max. 0,75 kg	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2
Cușcuș	max. 0,75 kg	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2
Linte	max. 0,55 kg	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2
Regenerarea garniturilor gătite		recipient de preparare cu aburi, neperforat	2
Prepararea cu aburi a pieptului de pui proaspăt	Greutate totală de 0,2 - 0,5 kg	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1
Prepararea cu aburi a fileului de pește proaspăt	max. 2,5 cm grosime	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1
Prepararea cu aburi a peștelui întreg	0,3 - 2 kg	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1
Prepararea iaurtului în borcane	-	Borcane + recipient de preparare cu aburi, neperforat	2
Prepararea orezului cu lapte	-	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2
Prepararea compotului de fructe	-	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2
Dezinfectarea sticlelor		recipient de preparare cu aburi, neperforat	2
Prepararea ouălor fierte moi	Ouă mărimea M, max. 1 kg	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1
Prepararea ouălor fierte tari	Ouă mărimea M, max. 1,8 kg	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1

9.5 Recomandări privind prepararea alimentelor

Urmați instrucțiunile de la aparat. Țineți cont de aceste informații atunci când preparați alimente.

- Toate programele sunt definite pentru prepararea pe un singur nivel. Duaratele de preparare pot varia în funcție de cantitatea și calitatea alimentelor.

Cantitate / Greutate

- Introduceți alimentele până la o înălțime maximă de 4 cm în accesoriu.
- Nu depășiți greutatea maximă specificată în cadrul instrucțiunilor.

Accesorii/Veselă

- Utilizați vasele recomandate în cadrul prezentării generale.
- În cazul preparării în recipientul perforat pentru preparare cu aburi, introduceți suplimentar recipientul neperforat pentru preparare cu aburi pe nivelul 1. Lichidul care picură va fi colectat.

Produse din cereale sau 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
- Pentru o absorbție mai rapidă a apri reziduale, amestecați cerealele după preparare.

Pește

- Ungeți recipientul perforat pentru preparare cu aburi.
- Nu așezați suprapus peștii întregi sau fileurile de pește.
- Utilizați pește sau fileuri de pește de dimensiuni pe cât posibil egale.
- Specificați greurarea celui mai greu pește.

Ouă

- Înțepați ouăle înainte de preparare.
- Nu așezați suprapus ouăle.

Piept de pui

- Nu așezați suprapuse piepturile de pui.

Legume

- Condimentați legumele doar după preparare.
- Nu utilizați produse congelate, cu foarte multă gheață. Îndepărtați gheața de pe alimente.

- Distribuți alimentele întotdeauna uniform în vas. În cazul unor straturi de înălțimi diferite, alimentele se vor prepara neuniform.

Prepararea iaurtului

1. Încălziți laptele pe plită la 90°C. În cazul laptelui UHT, este suficientă încălzirea la 40 °C.
2. Lăsați laptele să se răcească la 40 °C.
3. Adăugați în lapte 150 g de iaurt la temperatura frigiderului și amestecați.
4. Turnați amestecul în cești sau în borcane mici și acoperiți-le cu folie alimentară.
5. Așezați ceștile sau borcanele într-un recipient pentru preparare cu aburi.
6. Țineți cont de indicațiile din prezentarea generală și porniți programul. → *Pagina 14*
7. După preparare, lăsați iaurtul să se răcească în frigider.

Prepararea orezului cu lapte

1. Cântăriți orezul.
 2. Adăugați o cantitate de lapte de 2,5 ori mai mare decât cea de orez.
 3. Introduceți orezul și laptele în accesoriu, până la o înălțime de maximum 2,5 cm.
 4. Țineți cont de indicațiile din prezentarea generală și porniți programul. → *Pagina 14*
 5. După preparare, amestecați orezul.
- ✓ Orezul cu lapte absoarbe laptele rămas.

Prepararea compotului de fructe

Programul este adecvat numai pentru drupe și fructe cu sâmburi.

1. Cântăriți fructele.
2. Adăugați aproximativ 1/3 din cantitatea de apă.
3. Adăugați zahăr și condimente după gust.
4. Țineți cont de indicațiile din prezentarea generală și porniți programul. → *Pagina 14*

Dezinfectarea biberoanelor

Cu aparatul dumneavoastră puteți dezinfecta sticle. Procedul corespunde fierberii obișnuite.



1. Curățați biberoanele cu o perie pentru sticle, imediat după golire.
2. Curățați sticlele în mașina de spălat vase.
3. Așezați sticlele în recipientul perforat pentru preparare cu aburi astfel încât să nu se atingă între ele.
4. Țineți cont de indicațiile din prezentarea generală și porniți programul. → *Pagina 14*
5. Uscați sticlele utilizând o lavetă curată.

10 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Asigurați aparatul împotriva conectării accidentale de către copii sau împotriva modificării setărilor de către aceștia.



10.1 Modurile de blocare

Aparatul dumneavoastră dispune de 2 moduri de blocare:













Mod de blocare	Activare / Dezactivare
Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor	Prin intermediul setărilor  .
Sistem unic de siguranță împotriva accesului copiilor	Prin intermediul tastei  .

10.2 Activarea sistemului automat de siguranță împotriva accesului copiilor



Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor blochează panoul de comandă astfel încât copiii să nu poată conecta accidental aparatul. Pentru a conecta aparatul, întrerupeți sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor. După finalizarea modului de funcționare, aparatul blochează automat panoul de comandă.

Notă: Când activați sistem de siguranță împotriva accesului copiilor, panoul de comandă va fi blocat. Tastele  și  sunt excluse de la această blocare. Puteți dezactiva în orice moment sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.














Cerință: Aparatul este conectat.

1. Apăsați tasta .
 2. Selectați "setările"  cu  sau .
 3. Navigați la rândul următor cu .
 4. Selectați "sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor" cu  sau .
 5. Selectați setările cu .
 6. Setări "Activat" cu .
 7. Apăsați tasta .
 8. Stocați setarea cu .
- ✓ Când deconectați aparatul, pe display apare .

10.3 Întreruperea sistemului automat de siguranță împotriva accesului copiilor



1. Mențineți apăsată tasta  până când este prezentat mesajul "Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor dezactivat".
2. Porniți aparatul cu  și setați modul de funcționare.


10.4 Dezactivarea sistemului automat de siguranță împotriva accesului copiilor

1. Mențineți apăsată tasta  până când pe display este prezentat mesajul "Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor dezactivat".
2. Porniți aparatul cu .
3. Apăsați tasta .
4. Selectați "setările"  cu  sau .
5. Navigați la rândul următor cu .
6. Selectați "sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor" cu  sau .
7. Selectați setările cu .
8. Setări "Dezactivat" cu .
9. Apăsați tasta .
10. Stocați setările cu .


10.5 Activarea sistemului unic de siguranță împotriva accesului copiilor

Sistemul unic de siguranță împotriva accesului copiilor blochează panoul de comandă astfel încât copiii să nu poată conecta accidental aparatul. Pentru a conecta aparatul, dezactivați sistemul unic de siguranță împotriva accesului copiilor. După ce ați deconectat aparatul, acesta nu mai blochează panoul de comandă.

Notă: Când activați sistem de siguranță împotriva accesului copiilor, panoul de comandă va fi blocat. Tastele  și  sunt excluse de la această blocare. Puteți dezactiva în orice moment sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.

- ▶ Mențineți apăsată tasta  până când este prezentat mesajul "Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor activat".

10.6 Dezactivarea sistemului unic de siguranță împotriva accesului copiilor


- ▶ Mențineți apăsată tasta  până când este prezentat mesajul "Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor dezactivat".

11 Setările de bază

Puteți regla setările de bază ale aparatului după cum este necesar.

11.1 Prezentare generală a setărilor de bază














Aici găsiți o privire de ansamblu asupra setărilor de bază și setările din fabricație. Setările de bază depind de dotarea aparatului dvs.

Setare	Opțiuni
Limbă	Selectarea limbii
Oră	Setarea orei curente
Data	Setarea datei curente
Duritatea apei	0 (dedurizată) 1 (duritate scăzută) 2 (duritate medie) 3 (dură) 4 (foarte dură)
Semnal sonor	Scurt Mediu Lung
Sunet pentru taste	Dezactivat (Sunetul pentru tasta  rămâne activ chiar dacă sunetul pentru taste este activ) Activat
Luminozitatea afișajului	Se reglează în 5 trepte
Afișajul orei	Digital Dezactivat
Sistemul de iluminare	Activat în timpul funcționării Dezactivat în timpul funcționării
Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor	Dezactivat Activat


Setare	Opțiuni
Modul de funcționare inițial	Preparare cu abur Meniul principal Programul de preparare cu aburi
Reducerea luminozității	Dezactivată Activată Notă: Când funcția de reducere a luminozității este activată, luminozitatea display-ului este redusă între orele 22:00 și 5:59.
Sigla mărcii	Afișare Fără afișare
Timp de postfuncționare a suflantei	Recomandat Minim
Setări din fabrică	Încărcare

11.2 Modificarea setărilor de bază

Cerință: Aparatul este deconectat.

1. Apăsăți tasta .
 2. Apăsăți tasta .
 3. Cu  sau , selectați "setările" .
 4. Navigați la rândul următor cu .
- ✓ Pe display este prezentată prima setare de bază.
5. Selectați setarea cu  sau .
 6. Navigați la rândul următor cu .
 7. Modificați setarea de bază cu  sau .
 8. Apăsăți tasta .
 9. Cu  selectați "stocarea".
- ✓ Setările sunt stocate.

Anularea modificării setărilor de bază

- ▶ Cu  selectați "renunțarea".
- ✓ Toate modificările se vor pierde și nu vor fi memorate.

12 Curățare și îngrijire

Pentru a asigura funcționarea optimă a aparatului pentru o perioadă îndelungată de timp, curățați-l și îngrijiți-l cu atenție.

12.1 Produse de curățare

Utilizați numai produse de curățare adecvate pentru diferitele suprafețe ale aparatului.

AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

- ▶ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

ATENȚIE!

Agenții de curățare neadecvați pot deteriora suprafața aparatului.

- ▶ Nu folosiți mijloace de curățare ascuțite sau abrazive.
- ▶ Nu folosiți produse de curățare pentru cuptoare.
- ▶ Nu aplicați produse de decalcifiere pe mânerul ușii sau pe panoul de comandă pentru a îndepărta petele de pe acestea, în caz contrar, aceste pete nu vor mai putea fi îndepărtate.
- ▶ Nu utilizați agenți de curățare corozivi, agresivi sau cu conținut de clor.
- ▶ Sărurile sunt foarte agresive și pot provoca zone de rugină. Imediat după răcire, îndepărtați din interiorul cuptorului resturile de sosuri picante sau de mâncăruri sărate.
- ▶ Nu folosiți agenți de curățare cu conținut mare de alcool.
- ▶ Nu folosiți niciodată bureți din sârmă sau bureți de vase dure.

Masca față a aparatului

Suprafața	Produse de curățare	Observații
Aluminiu	Soluție de apă cu detergent Produs neutru pentru curățarea geamurilor	După curățare, uscați cu o lavetă moale suprafața. Ștergeți masca frontală din aluminiu cu un produs neutru pentru curățat geamuri, utilizând o lavetă moale sau din microfibre care nu lasă scame, prin mișcări orizontale și fără a apăsa.
Oțel inoxidabil	Soluție de apă cu detergent Produs special de curățare pentru inox	După curățare, uscați cu o lavetă moale suprafața. Pentru a preveni coroziunea, îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon sau albuș de ou de pe suprafețele din oțel inoxidabil ale aparatului.

Interiorul aparatului

Cuptor cu recipient de vaporizare	Soluție fierbinte de detergent Apă cu oțet	Pentru curățarea cu o soluție fierbinte de detergent de vase sau apă cu oțet, utilizați buretele furnizat sau o perie moale.
Accesorii	Soluție fierbinte de detergent Apă cu oțet	Curățați accesoriile utilizând o soluție fierbinte de apă cu detergent și o perie moale sau un burete. Alternativ, curățați accesoriile în mașina de spălat vase. În cazul decolorărilor, curățați accesoriile cu apă cu oțet.
Rezervor de apă	Soluție de apă cu detergent	Nu curățați rezervorul de apă în mașina de spălat vase.
Locașul rezervorului		După fiecare funcționare, uscați prin frecare.
Garnitura din capacul rezervorului de apă		După fiecare funcționare, uscați prin frecare.

Ușa aparatului

Geamurile ușilor	Produse de curățat pentru geamuri	După curățare, uscați cu o lavetă moale suprafața.
Garnitura de etanșare a ușii	Soluție fierbinte de detergent	

12.2 Laveta din microfibre

Laveta din microfibre îndepărtează atât murdăria umeză, cât și pe cea cu conținut de grăsimi. Număr de comandă 460 770 sau comandă din magazinul online

Laveta din microfibre cu structură de tip fagure este ideală pentru curățarea suprafețelor delicate, precum:

- sticlă
- Vitroceramică
- Oțel inoxidabil
- Aluminiiu

12.3 Burete de curățare

Utilizați buretele de curățare cu putere mare de absorbție numai pentru curățarea spațiului de coacere și pentru îndepărtarea apei rămase în recipientul de vaporizare.

Spălați temeinic buretele de curățare înainte de utilizare.

Puteți spăla buretele de curățare în mașina de spălat rufe cu programul de fierbere.

12.4 Uscarea spațiului de coacere

AVERTISMENT – 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.

Apa din recipientul de vaporizare este încă fierbinte după deconectarea aparatului.

- ▶ Nu goliți niciodată recipientul de vaporizare imediat după deconectarea aparatului.
- ▶ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

1. Lăsați ușa cuptorului întredeschisă până când aparatul se răcește.
2. Îndepărtați impuritățile din interiorul cuptorului.
3. Ștergeți interiorul răcit al cuptorului și recipientul de vaporizare cu buretele de curățare și uscați-le cu o lavetă moale.
4. Ștergeți părțile frontale ale mobilierului dacă pe acestea s-au format depuneri de conedens.

12.5 Golirea rezervorului de apă

ATENȚIE!

Uscarea rezervorului de apă în cuptorul fierbinte duce la deteriorarea rezervorului.

▶ Nu uscați rezervorul de apă în cuptorul fierbinte. Curățarea rezervorului de apă în mașina de spălat vase produce deteriorări ale acestuia.

- ▶ Nu curățați rezervorul de apă în mașina de spălat vase.
- ▶ Curățați rezervorul de apă cu o lavetă moale și cu detergent de vase uzual din comerț.

1. Deschideți ușa aparatului.
2. Scoateți rezervorul de apă și scurgeți apa reziduală.
3. Uscați garnitura capacului rezervorului și locașul din aparat al rezervorului.
4. Introduceți rezervorul de apă în locașul său.

5. Închideți ușa aparatului.

12.6 Decalcifierea

Pentru ca aparatul dumneavoastră să rămână funcțional, trebuie să efectuați cu regularitate decalcifierea acestuia. Frecvența cu care trebuie efectuată decalcifierea aparatului depinde de duritatea apei folosite.

Observații

- Pentru decalcifiere utilizați exclusiv agentul de decalcifiere lichid recomandat de noi (număr de comandă 311 680).
- Dacă întrerupeți procesul de decalcifiere, după reconectarea aparatului vi se va solicita să continuați decalcifierea.
- În momentul în care mai sunt posibile 5 sau mai puține moduri de funcționare cu aburi, aparatul vă amintește să efectuați decalcifierea.

Etapa	Durată de preparare
Decalcifierea → Pagina 19	Aproximativ 30 min.
Primul ciclu de clătire → Pagina 19	20 s
Al doilea ciclu de clătire → Pagina 20	20 s





Pornirea decalcifierii

ATENȚIE!

Dacă soluția de decalcifiere intră în contact cu panoul de comandă sau cu suprafețele sensibile, acestea se vor deteriora.

▶ Îndepărtați imediat cu apă soluția de decalcifiere. Produsele de decalcifiere nerecomandate pot provoca deteriorări ale aparatului.

▶ Pentru decalcifiere utilizați exclusiv agentul de decalcifiere lichid recomandat de noi. Duratale de acționare din cadrul procesului de decalcifiere depind de agentul de decalcifiere.

1. Amestecați 300 ml de apă cu 60 ml de agent de decalcifiere lichid pentru a obține o soluție de decalcifiere.
2. Scoateți rezervorul de apă și umpleți-l cu această soluție de decalcifiere.
3. Introduceți complet rezervorul de apă în interiorul aparatului.
4. Închideți ușa aparatului.
5. Apăsăți tasta .
6. Apăsăți tasta .
7. Pentru a selecta "Decalcifierea" , apăsați pe < sau >.
8. Navigați la rândul următor. Durata de preparare nu poate fi modificată în timpul derulării programului de decalcifiere.
9. Navigați la rândul următor.
10. Porniți decalcifierea cu .

Derularea primului ciclu de clătire

1. Cu ajutorul buretelui atașat, îndepărtați soluția de agent de decalcifiere din recipientul de vaporizare și spălați temeinic cu apă buretele.
2. Scoateți rezervorul de apă și spălați-l temeinic.
3. Umpleți rezervorul cu apă și introduceți-l la loc.
4. Închideți ușa aparatului.

5. Apăsați tasta **▶▶**.
- ✓ Aparatul clătește timp de aproximativ 20 de secunde.
6. Deschideți ușa aparatului.
7. Îndepărtați cu ajutorul buretelui restul de apă din recipientul de vaporizare.
8. Continuați cu cel de-al doilea ciclu de clătire.
→ *Pagina 20*

Derularea celui de-al doilea ciclu de clătire

1. Scoateți rezervorul de apă și spălați-l temeinic.
2. Umpleți rezervorul cu apă și introduceți-l la loc.
3. Închideți ușa aparatului.
4. Apăsați tasta **▶▶**.
- ✓ Aparatul clătește timp de aproximativ 20 de secunde.
5. Îndepărtați cu ajutorul buretelui restul de apă din recipientul de vaporizare.
6. Ștergeți interiorul cuptorului cu buretele, iar apoi uscați-l cu o lavetă moale.
7. Deconectați aparatul.
- ✓ Aparatul este din nou pregătit pentru funcționare.

Decalcifierea recipientului de vaporizare

Puteți decalcifia separat recipientul de vaporizare. Pentru aceasta, puteți utiliza funcția de decalcifiere a aparatului dumneavoastră sau puteți decalcifia manual recipientul de vaporizare.

ATENȚIE!

Produsele de decalcifiere nerecomandate pot provoca deteriorări ale aparatului.

- ▶ Pentru decalcifiere utilizați exclusiv agentul de decalcifiere lichid recomandat de noi. Duratele de acționare din cadrul procesului de decalcifiere depind de agentul de decalcifiere.

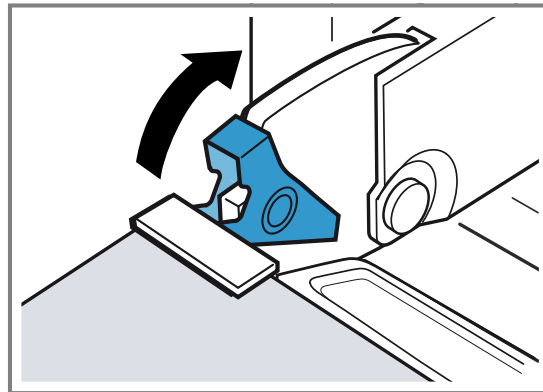
Dacă soluția de decalcifiere intră în contact cu panoul de comandă sau cu suprafețele sensibile, acestea se vor deteriora.

- ▶ Îndepărtați imediat cu apă soluția de decalcifiere.

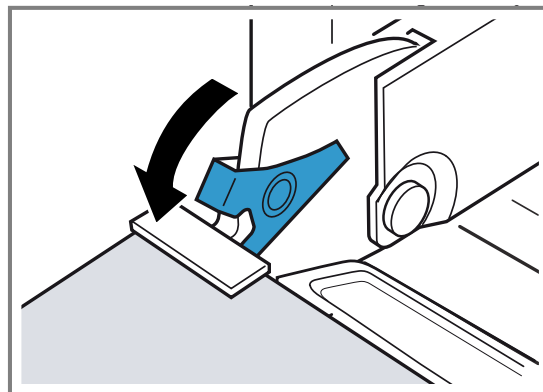
1. Amestecați 100 ml de apă cu 20 ml de agent de decalcifiere lichid pentru a obține o soluție de decalcifiere.
2. Umpleți complet recipientul de vaporizare cu soluție de decalcifiere.
3. Umpleți cu apă complet rezervorul de apă și introduceți-l complet în interiorul aparatului.
4. Închideți ușa aparatului.
5. Porniți decalcifierea. → *Pagina 19*

12.7 Ușa aparatului

Pentru curățarea și demontarea geamurilor ușii, puteți scoate ușa aparatului din balamale. Balamalele ușii aparatului au fiecare câte o pârghie de blocare. Atunci când pârghiile de blocare sunt închise, ușa aparatului este securizată. Ușa aparatului nu poate fi demontată în această stare.



Când pârghiile de blocare sunt deschise, balamalele sunt asigurate și nu se pot închide.



Demontarea ușii aparatului

Când pârghiile de blocare sunt deschise pentru demontarea ușii aparatului, balamalele sunt asigurate și nu se pot închide.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Dacă balamalele nu sunt securizate, se închid brusc, cu putere mare.

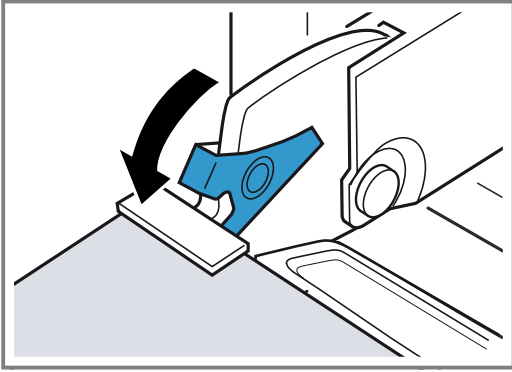
- ▶ Aveți grijă ca pârghiile de blocare să fie întotdeauna închise complet, respectiv deschise complet la demontarea ușii aparatului.

Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna.

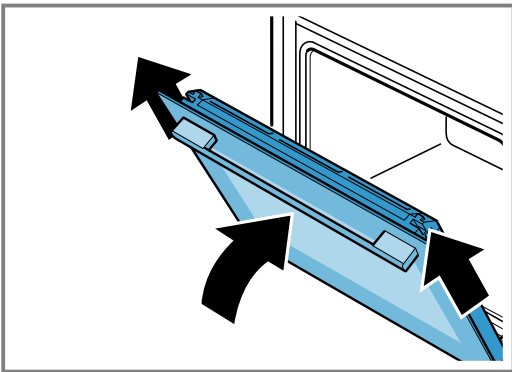
- ▶ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

1. Deschideți complet ușa aparatului.

2. Deschideți prin rabatare pârghiile de blocare din stânga și din dreapta.



3. Închideți ușa aparatului astfel încât aceasta să rămână deschisă la aproximativ 30°.
4. Prindeți cu ambele mâini părțile stângă și dreaptă ale ușii aparatului și scoateți-o trăgând-o în sus.

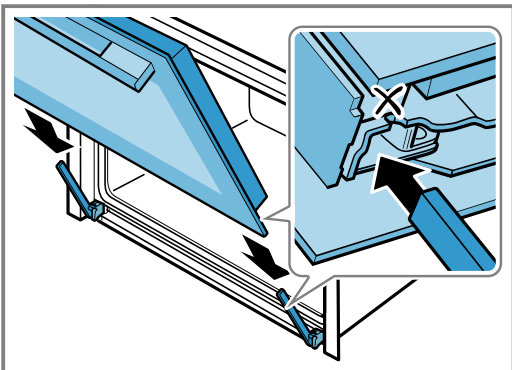


Montarea ușii aparatului

Atunci când pârghiile de blocare sunt închise, ușa aparatului este securizată și nu poate fi demontată.

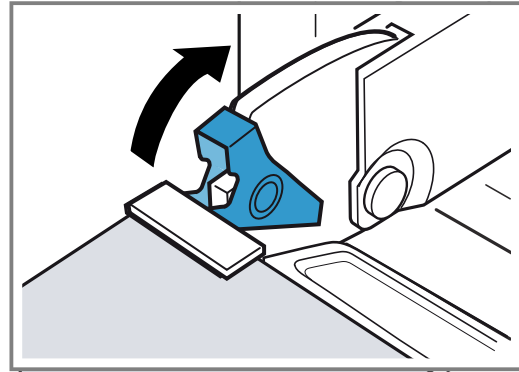
Notă: Efectuați etapele de demontare a ușii aparatului în ordinea inversă a etapelor de montare.
→ "Demontarea ușii aparatului", Pagina 20

1. Introduceți ușa aparatului până la opritor astfel încât balamalele să poată pătrunde în poziție dreaptă în orificiu.



2. Deschideți complet ușa aparatului.

3. Închideți prin rabatare pârghiile de blocare.



4. Închideți ușa aparatului.

12.8 Geamurile ușii

Pentru a putea curăța mai bine geamurile ușii, puteți demonta ușa aparatului.

Demontarea geamurilor ușii

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

În cazul în care este zgâriat, geamul ușii aparatului se poate crăpa.

- ▶ Nu utilizați detergenți puternici și abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului, în caz contrar, suprafața se poate zgâria.

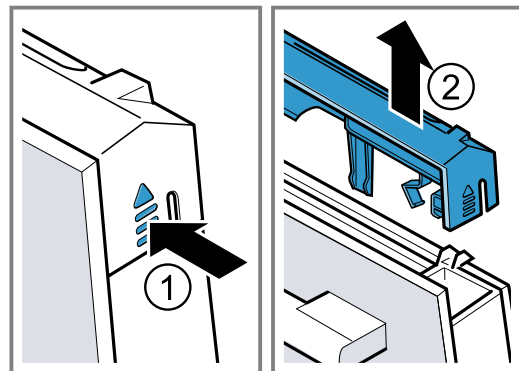
Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna.

- ▶ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

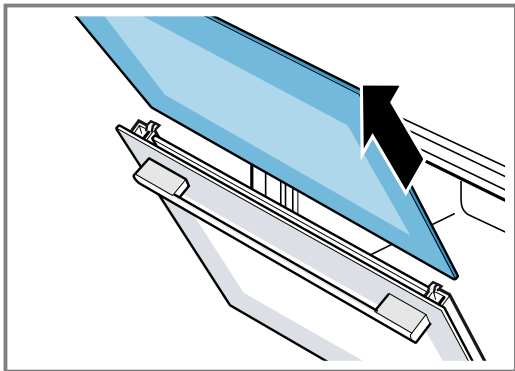
Componentele din interiorul ușii aparatului pot avea muchii ascuțite.

- ▶ Purtați mănuși de protecție.

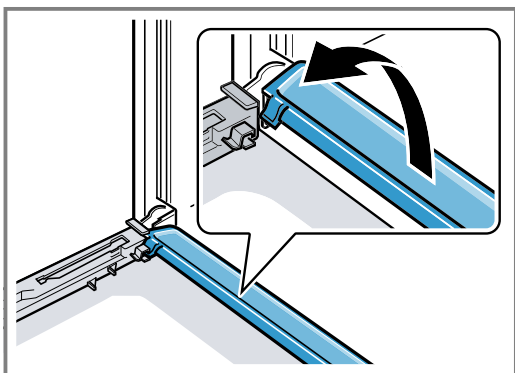
1. Deschideți puțin ușa aparatului.
2. Apăsați pe părțile stângă și dreaptă ale capacului ①.
3. Scoateți capacul ②.



4. Scoateți în sus geamul interior și așezați-l pe o suprafață plană.



5. Dacă este necesar, scoateți recipientul de colectare a condensului pentru a-l curăța, deschideți complet prin rabatare ușa aparatului.
6. Rabatați în sus recipientul de colectare a condensului și trageți-l afară.



7. Curățați geamurile ușii cu detergent pentru geamuri și cu o lavetă moale. Curățați recipientul de colectare a condensului utilizând o lavetă și o soluție fierbinte de apă cu detergent.

Montarea geamurilor ușii

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

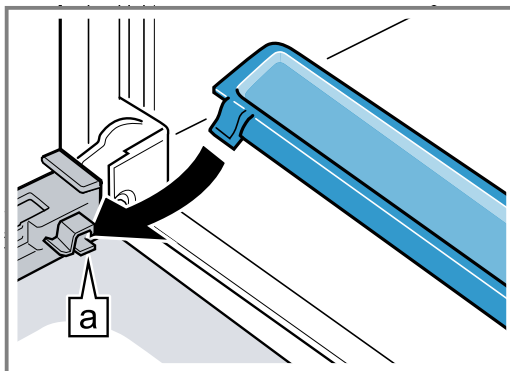
Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna.

- ▶ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor. Componentele din interiorul ușii aparatului pot avea muchii ascuțiți.
- ▶ Purtați mănuși de protecție.

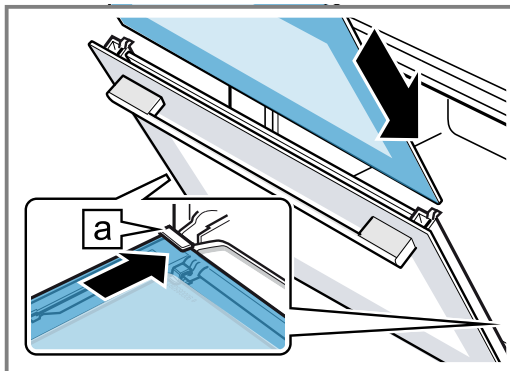
Notă: Puteți utiliza din nou aparatul după ce geamurile au fost montate corect.

1. Deschideți complet ușa aparatului.

2. Introduceți la loc recipientul de colectare a condensului. Pentru aceasta, introduceți vertical recipientul de colectare a condensului și răsușiți-l în jos **a**.



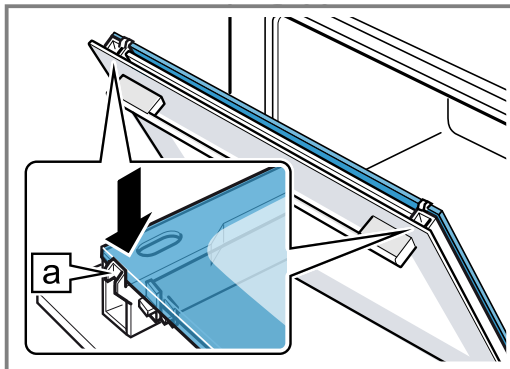
3. Introduceți geamul interior **a**.



Aveți grijă ca partea lucioasă a acestuia să fie orientată spre exterior, iar partea teșită să fie orientată în sus, spre stânga și dreapta.

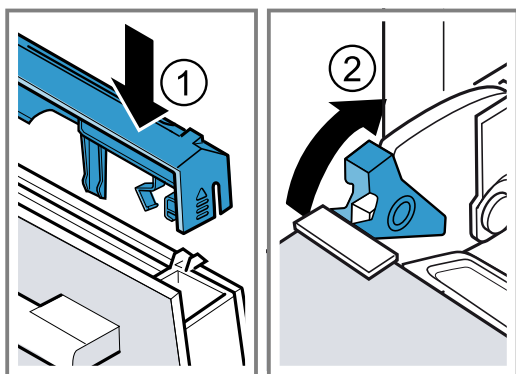
Geamul trebuie să fie așezat corect jos în suport.

4. Apăsați pe geamul interior de sus în jos **a**.



5. Așezați capacul și apăsați-l până când se fixează sonor **①**.
6. Deschideți complet ușa aparatului.

7. Închideți prin rabatare pârghiile de blocare din stânga și dreapta ②.



8. Închideți ușa aparatului.

13 Remediați defecțiunile

Defecțiunile minore pot fi remediate chiar de dumneavoastră. Înainte de a contacta unitatea de service, consultați informațiile privind remedierea defecțiunilor. Astfel evitați cheltuielile inutile.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
- ▶ Dacă aparatul este defect, înștiințați unitatea de service abilitată.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de alimentare al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către o persoană calificată și instruită.

13.1 Erori de funcționare

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Aparatul nu funcționează.	<p>Siguranța din panoul de siguranțe s-a declanșat.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificați siguranța din panoul de siguranțe. <p>Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificați funcționarea iluminării interiorului și altor aparate din încăperea. <p>Fișa de rețea a cablului de alimentare nu este introdusă în priză.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Conectați aparatul la rețeaua de curent.
Aparatul conectat nu poate fi pornit, pe display apare ⏸.	<p>Sistemul automat de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Mențineți apăsat ☺ până când pe display apare ⏸.
Aparatul conectat nu poate fi utilizat, pe display apare ⏸.	<p>Sistemul de protecție împotriva accesului copiilor este activat.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Mențineți apăsat ☺ până când pe display apare ⏸.
Interiorul cuptorului nu se încălzește, iar pe display apare □.	<p>Modul Demo este activat.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Deconectați scurt aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică decuplând pentru scurt timp siguranța de la tabloul cu siguranțe, iar apoi reconectați-l după aproximativ 10 secunde. 2. În interval de 3 minute, dezactivați modul Demo din setările de bază. → "Setările de bază", Pagina 17
Pe display apare un mesaj cu "D" sau "E", de exemplu, D0111 sau E0111.	<p>Deficiențe de funcționare</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Deconectați și reconectați aparatul. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispare. 2. Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare.
Aparatul nu poate fi pornit.	<p>Ușa aparatului nu este închisă complet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Închideți ușa aparatului.

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Aparatul nu poate fi pornit.	Aparatul nu este deconectat. ▶ Deconectați și reconectați aparatul.
Ora nu este afișată atunci când aparatul este deconectat	
Aparatul vă solicită să ștergeți cu grijă interiorul cuptorului și să umpleți rezervorul de apă.	În timpul decalcifierii a fost întreruptă alimentarea cu energie electrică sau aparatul a fost deconectat. ▶ După reconectare, clătiți de două ori aparatul.
După activarea unui mod de funcționare, pe display apare un mesaj care vă informează că temperatura este prea mare.	Aparatul nu s-a răcit suficient. 1. Lăsați aparatul să se răcească. 2. Porniți din nou un regim de funcționare.
Aparatul vă solicită să efectuați decalcifierea fără ca în prealabil să se afișeze contorul.	Domeniul de duritate a apei este prea scăzut 1. Decalcificați aparatul. 2. Verificați domeniul de duritate a apei setat și adaptați-l.
Tastele se aprind intermitent.	Fenomen normal ca urmare a apei din condens acumulate în spatele panoului de comandă. Nu sunt necesare intervenții.
Recipientul de vaporizare este uscat, deși rezervorul de apă este plin.	Rezervorul de apă nu este introdus corect. ▶ Împingeți rezervorul de apă până când se fixează sesizabil. Conducta de alimentare de la rezervorul de apă este înfundată. 1. Decalcificați aparatul. 2. Verificați domeniul de duritate a apei setat și adaptați-l.
Rezervorul de apă se golește fără motiv și recipientul de vaporizare se revarsă.	Rezervorul de apă nu a fost închis corect. ▶ Închideți capacul rezervorului de apă până când se fixează sesizabil. Garnitura capacului rezervorului este murdară. ▶ Curățați garnitura. Garnitura capacului rezervorului este defectă. ▶ Achiziționați un nou rezervor de apă de la unitatea de service abilitată.
Aparatul vă solicită să umpleți rezervorul de apă, deși acesta este plin.	Rezervorul de apă nu este introdus corect. ▶ Împingeți rezervorul de apă până când se fixează sesizabil. Sistemul de detectare nu funcționează. ▶ Contactați serviciul de asistență pentru clienți.
Aparatul vă solicită să umpleți rezervorul de apă, deși acesta nu este gol sau aparatul nu vă solicită să umpleți rezervorul de apă, deși acesta este gol.	Rezervorul de apă este murdar, iar senzorii mobili de nivel ai apei sunt blocați. 1. Scuturați și curățați rezervorul. 2. În cazul în care piesele blocate nu se desprind, comandați un nou rezervor de apă de la unitatea de service abilitată.
În timpul funcționării, pe display apare mesajul "Umpleți rezervorul de apă?".	Rezervorul de apă este plin pe jumătate. Nu sunt necesare intervenții.
Pe display apare mesajul "Aparatul se încălzește", dar aparatul nu a atins temperatura selectată.	Valorile setate ale calibrării automate nu sunt optime. ▶ Resetați aparatul la setările din fabrică și repetați prima punere în funcțiune. → "Setările de bază", Pagina 17 → "Înainte de prima utilizare", Pagina 9 ✓ La următoarea preparare la abur la 100 °C, calibrarea se va derula automat, de aceea se va produce mai mult aburi.

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
În timpul preparării cu aburi se formează extrem de mulți aburi.	Aparatul este calibrat automat. Nu sunt necesare intervenții.
În timpul preparării cu aburi se formează în mod repetat extrem de mulți aburi.	În cazul timpilor de preparare prea scurți, aparatul nu se poate calibra automat. ▶ Resetați aparatul la setările din fabrică și repetați calibrarea.
În timpul preparării, ies aburi prin fantele de aerisire.	Proces normal. Nu sunt necesare intervenții.

13.2 Înlocuirea becului din interiorul cuptorului

Dacă sistemul de iluminare din interiorul cuptorului nu funcționează, înlocuiți lampa din interiorul cuptorului.

Notă: Lămpi cu halogen de 230 V și 25 W, rezistente la temperaturi înalte, pot fi achiziționate de la unitățile de service abilitate sau din comerțul de specialitate. Utilizați numai aceste lămpi. Apucați noua lampă cu halogen utilizând o lavetă curată și uscată. Astfel veți prelungi durata de viață a lămpii.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

În timpul utilizării, aparatul și piesele care pot fi atinse se înfierbântă.

- ▶ Se recomandă precauție, pentru se a evita atingerea elementelor de încălzire.
- ▶ Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță.
- ▶ Nu atingeți niciodată orificiile de ventilare.

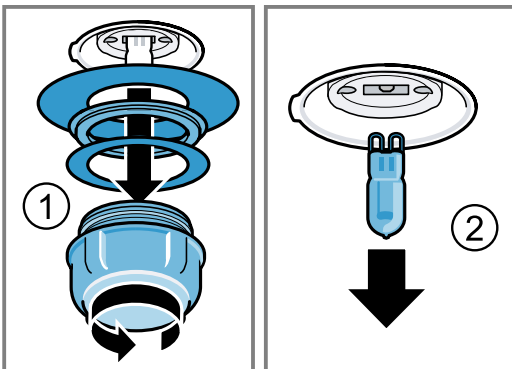
⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

La schimbarea lămpii, contactele de la duliile lămpilor se află sub tensiune.

- ▶ Înainte de a schimba lampa, asigurați-vă că aparatul este oprit, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.
- ▶ De asemenea, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe.

Cerințe

- Aparatul este deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
 - Interiorul cuptorului s-a răcit.
 - Noua lampă cu halogen de schimb este disponibilă.
1. Scoateți capacul din sticlă rotindu-l spre stânga ①.
 2. Scoateți lampa cu halogen fără a o răsuci ②.



3. Montați noua lampă cu halogen și apăsați-o ferm în duliie.
Țineți cont de poziția știfturilor.
4. Așezați în ordine corectă garniturile noi și inelul de fixare pe capacul din sticlă.
5. Înșurubați din nou capacul din sticlă cu garniturile. Utilizați aparatul numai cu capacul din sticlă și cu garniturile.
6. Conectați aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică și efectuați din nou prima punere în funcțiune.

13.3 Înlocuirea capacului din sticlă sau a garniturilor

În cazul în care capacul din sticlă sau garniturile lămpii cu halogen sunt deteriorate, trebuie să înlocuiți piesele deteriorate.

- ▶ Înlocuiți capacul din sticlă sau garniturile. Puteți achiziționa un capac din sticlă nou sau garnituri noi de la unitatea de service abilitată.
→ "Serviciul clienți", Pagina 36

13.4 Înlocuirea garniturii de etanșare a ușii

Dacă garnitura exterioară a ușii cuptorului este defectă, garnitura ușii trebuie înlocuită. Garnituri de schimb pentru aparatul dvs. puteți obține de la unitatea de service abilitată. Vă rugăm să specificați numărul E și numărul FD ale aparatului dumneavoastră.

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

14 Evacuarea ca deșeu

14.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

1. Scoateți ștecherul cablului de racordare la rețea din priză.
2. Separați cablul de alimentare.
3. Eliminați în mod ecologic aparatul.
Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar și de la primăria sau administrația locală.



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

15 Procedați astfel

Pentru diverse preparate, găsiți aici setările corespunzătoare, precum și cele mai bune accesorii și vase. Recomandările sunt speciale pentru aparatul dumneavoastră.

15.1 Procedați, preferabil, după cum urmează

⚠️ AVERTISMENT – 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.

Recomandare

La prima utilizare a aparatului, respectați aceste informații de bază:

- → "Siguranța", Pagina 2
- → "Economisirea de energie", Pagina 5
- → "Apă de condens", Pagina 27

1. Selectați un preparat corespunzător din cadrul prezentării generale a preparatelor.

Recomandări

- Aparatul este prevăzut cu setări speciale pentru selectarea preparatelor. Dacă doriți ca setările să fie efectuate direct de aparat, utilizați preparatele → Pagina 13 programate.
 - Dacă nu știți cu exactitate care preparatul pe care doriți să-l gătiți sau care este modul de utilizare pe care doriți să-l utilizați, orientați-vă după un preparat asemănător.
2. Scoateți accesoriile din interiorul cuptorului.
 3. Alegeți vase și accesorii adecvate.
Utilizați vasele și accesorii specificate în cadrul recomandărilor de reglare.
 4. Preîncălziți aparatul numai dacă acest lucru este prevăzut în rețetă sau în cadrul recomandărilor de reglare.
 5. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.
 6. Atunci când preparatul este gata, deconectați aparatul cu ①.

15.2 Bine de știut

În tabele găsiți o selecție de preparate care pot fi gătitе în aparatul dumneavoastră. Puteți citi ce moduri de încălzire, ce accesorii și ce temperatură sunt cele mai potrivite. Datele sunt valabile pentru introducerea în aparatul rece dacă nu există alte indicații.

Accesorii

Utilizați accesoriile livrate împreună cu aparatul. La prepararea cu aburi a alimentelor în recipientul perforat pentru preparare cu aburi, introduceți întotdeauna recipientul neperforat pentru preparare cu aburi dedesubt. Recipientul de preparare neperforat cu aburi colectează lichidul care se scurge.

Veselă

Când utilizați vase, așezați-le întotdeauna în centrul recipientului perforat pentru preparare cu aburi. Vasele trebuie să fie rezistente la căldură și la aburi. În cazul utilizării de vase cu pereți groși, duratele de preparare se vor prelungi. Acoperiți cu folie alimentele pe care le preparați în baie de aburi (de exemplu, la topirea ciocolatei).

Timpul de preparare și cantitatea de alimente

La prepararea cu aburi, timpii de preparare depind de mărimea bucății, dar nu depind de cantitatea totală. Aparatul poate prepara cu aburi maxim 2 kg de alimente.

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

Așezarea uniformă a alimentelor

Distribuiți alimentele întotdeauna uniform în vas. În cazul unor straturi de înălțimi diferite, alimentele se vor prepara neuniform.

Alimentele sensibile la presiune

Nu așezați alimentele sensibile la presiune în straturi prea înalte în recipientul de aburi. Este preferabil să utilizați două recipiente de preparare cu aburi.

Prepararea de meniuri

La aburi puteți prepara simultan meniuri întregi, fără ca aromele alimentelor să se amestece.

Introduceți în cuptor mai întâi alimentul cu cea mai lungă durată de preparare. Apoi introduceți celelalte alimente la momentul corespunzător. În acest fel, toate preparatele vor fi gata în același timp.

Durata totală de preparare se prelungește în cazul preapării de meniuri. Când deschideți ușa aparatului, este eliberată o mică cantitate de aburi, iar interiorul cuptorului trebuie să se reîncălzească.










Apă de condens















În timpul procesului de preparare, în interiorul cuptorului și pe ușa acestuia se poate acumula apă de condens. Acumularea apei de condens este un fenomen normal care nu afectează funcționarea aparatului. Îndepărtați prin ștergere apa de condens după finalizarea procesului de preparare.

15.3 Legume

Puneți legumele în recipientul perforat pentru preparare cu aburi și introduceți-l pe nivelul 2. Introduceți recipientul neperforat pentru preparare cu aburi dedesubt, pe nivelul 1. Recipientul de preparare neperforat cu aburi colectează lichidul care se scurge.

Legume

Aliment	Mărimea bucății	Accesorii / Veselă	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Anghinare	Întreagă	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi		100	20 - 35
Conopidă	întreagă	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi		100	25 - 35
Conopidă	buchețele	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi		100	10 - 15
Broccoli	buchețele	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi		100	8 - 10
Mazăre	-	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi		100	5 - 10
Fenicul	felii	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi		100	10 - 14
Flan de legume	-	Formă pentru baie de aburi de 1,5 l + vas perforat pe nivelul 2		100	50 - 70
Fasole verde	-	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi		100	20 - 25
Morcovi	felii	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi		100	10 - 20

Aliment	Mărimea bucății	Accesorii / Veselă	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Gulie	felii	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi		100	20 - 25
Praz	felii	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi		100	6 - 9
Porumb	întreg	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi		100	25 - 35
Lobodă	Tăiată fâșii	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi		100	8 - 10
Sparanghel, verde	întreg	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi		100	7 - 12
Sparanghel, alb	întreg	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi		100	10 - 15
Spanac	-	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi		100	2 - 3
Broccoli Romanesco	buchețele	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi		100	8 - 10
Varză de Bruxelles	buchețele	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi		100	20 - 30
Sfeclă roșie	întreagă	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi		100	40 - 50
Varză roșie / Varză vânătă	tăiată fâșii	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi		100	30 - 35
Varză albă / Varză	tăiată fâșii	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi		100	25 - 35
Dovlecei zucchini	felii	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi		100	3 - 4
Mazăre păstăi	-	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi		100	8 - 12













15.4 Garnituri și leguminoase

Recomandări de reglare pentru garnituri și leguminoase.



Prepararea garniturilor și leguminoaselor

1. Adăugați apă, respectiv lichid, în proporția indicată.
Exemplu: 1:1,5 = la fiecare 100 g de orez adăugați 150 ml de lichid.
2. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.

Garnituri și leguminoase

Aliment	Proporția	Accesorii / Vesselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Cartofi fierți în coajă (dimensiune medie)	-	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		100	35 - 45
Cartofi natur	-	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		100	20 - 25
Orez nedecortat	1:1,5	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2		100	35 - 45
Orez cu bob lung	1:1,5	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2		100	20 - 30
Orez basmati	1:1,5	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2		100	20 - 30
Orez prefierț	1:1,5	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2		100	15 - 20
Rizoto	1:2	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2		100	30 35
Linte	1:2	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2		100	35 - 50
Boabe de fasole albă, înmuiate în prealabil	1:2	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2		100	65 - 75
Cușcuș	1:1	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2		100	6 - 10
Cereale verzi, sfărâmate	1:2,5	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2		100	15 - 20
Mei, întreg	1:2,5	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2		100	25 - 35



ro Procedați astfel

Aliment	Proporția	Accesorii / Vesselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Grâu, întreg	1:1	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2		100	60 - 70
Găluște	-	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		100	20 - 25



15.5 Pasăre și carne

Recomandări de reglare pentru carne de pasăre și carne.




Pasăre

Aliment	Cantitate	Accesorii / Vesselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Piept de pui	fiecare de 0,15 kg	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2		100	15 - 25
Piept de rață	fiecare de 0,35 kg	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2		100	12 - 18



Carne de vită

Aliment	Cantitate	Accesorii / Vesselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
friptură de vită subțire, mediu	1 kg	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2		100	25 - 35
friptură de vită groasă, mediu	1 kg	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	3 + 1		100	30 - 40

Carne de porc

Aliment	Cantitate	Accesorii / Vesselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
File de porc	0,5 kg	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2		100	16 - 20
Medalioane de porc	grosime de aproximativ 3 cm	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2		100	10 - 12
Coaste de porc afumate	feliate		2		100	15 - 20








Cârnați



Aliment	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Cărnăciori vienezi	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		80 - 90	12 - 18
Cârnați albi	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		80 - 90	20 - 25

15.6 Pește





Recomandări de reglare pentru prepararea peștelui și scoicilor.

Pește

Aliment	Cantitate	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Doradă, întreagă	fiecare de 0,3 kg	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		80 - 90	15 - 25
File de doradă	fiecare de 0,15 kg	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Terină de pește	Formă pentru baie de aburi 1,5 l	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2		70 - 80	40 - 80
Păstrăv, întreg	fiecare de 0,2 kg	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		80 - 90	12 - 15
File de cod	fiecare de 0,15 kg	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		80 - 90	10 - 14
File de somon	fiecare de 0,15 kg	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		100	8 - 10
Scoici	1,5 kg	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2		100	10 - 15

Aliment	Cantitate	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
File de biban	fiecare de 0,15 kg	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Rulouri de limbi de mare, umplute		recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		80 - 90	10 - 20

15.7 Garnituri pentru supe, altele

Aliment	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Supă royale	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2		90	15 - 20
Găluște de griș	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		90 - 95	7 - 10
Ouă fierte tari (mărime M, max. 1,8 kg)	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		100	10 - 12
Ouă fierte moi (mărime M, max. 1 kg)	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		100	6 - 8

15.8 Deserturi, compot

Recomandări de reglare pentru prepararea deserturilor și compotului.

Prepararea compotului

1. Cântăriți fructele.
2. Adăugați aproximativ 1/3 din cantitatea de apă.
3. Adăugați zahăr și condimente după gust.
4. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.

Prepararea orezului cu lapte


1. Cântăriți orezul.
2. Adăugați o cantitate de lapte de 2,5 ori mai mare decât cea de orez.
3. Turnați orezul și laptele într-un castron până la un nivel de max. 2,5 cm înălțime.
4. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.









5. După preparare, amestecați orezul cu lapte.
- ✓ Orezul cu lapte absoarbe laptele rămas.

Prepararea iaurtului

1. Încălziți laptele pe plită la 90°C. Ulterior, lăsați-l să se răcească până la 40 °C. Dacă utilizați lapte UHT, încălziți-l la 40 °C. Această temperatură este suficientă pentru laptele UHT.
2. Adăugați în lapte 150 g de iaurt (la temperatura frigiderului) și amestecați.
3. Turnați amestecul în cești sau în borcane mici și acoperiți-le cu folie alimentară.
4. Introduceți în cuptor recipientul perforat pentru preparare cu aburi.
5. Așezați cănila în recipientul perforat pentru preparare cu aburi.
6. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.
7. După preparare, lăsați iaurtul să se răcească în frigider.

Deserturi, compot

Aliment	Accesorii / Veselă	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Găluște umplute	recipient de preparare cu aburi, neperforat		100	20 - 25



Aliment	Accesorii / Veselă	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Cremă de zahăr ars	Forme mici + recipient perforat pentru preparare cu aburi		80	15 - 20
Orez cu lapte	recipient de preparare cu aburi, neperforat		100	25 - 35
Iaurt	Borcane mici + recipient perforat pentru preparare cu aburi		40	300 - 360
Compot de mere	recipient de preparare cu aburi, neperforat		100	10 - 15
Compot de pere	recipient de preparare cu aburi, neperforat		100	10 - 15
Compot de cireșe	recipient de preparare cu aburi, neperforat		100	10 - 15
Compot de rubarbă	recipient de preparare cu aburi, neperforat		100	10 - 15
Compot de prune	recipient de preparare cu aburi, neperforat		100	15 - 20

15.9 Regenerarea

Funcția de regenerare încălzește delicat alimentele reci. Alimentele arată și au gust ca și cum ar fi fost proaspăt preparate.

Regenerarea

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

Aliment	Accesorii / Veselă Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Legume	recipient de preparare cu aburi, neperforat 2		100	12 - 15
Fidea, cartofi, orez	recipient de preparare cu aburi, neperforat 2		100	5 - 25

15.10 Decongelarea

Funcția cu abur de decongelare este destinată decongelării fructelor și legumelor congelate.

Este recomandat să decongețați în frigider carnea și peștele.

Pentru alimentele congelate în cazul cărora lichidul trebuie păstrat în interior, de exemplu, spanac cu smântână congelat, utilizați recipientul neperforat pentru preparare cu aburi.

Observații

- Datele despre timp din tabele sunt valori orientative care depind de calitatea, temperatura de congelare (-18 °C) și natura alimentelor. În tabel sunt indicate intervalele de timp. Setați mai întâi durata de preparare mai scurtă și prelungiți-o dacă este necesar.
- Bucățile tăiate felii sau porționate de alimente congelate se decongelează mai rapid decât cele congelate în bloc.

Decongelarea alimentelor congelate



1. Scoateți din ambalaj alimentele congelate.
2. Așezați alimentele congelate în recipientul perforat pentru preparare cu aburi.

ro Procedați astfel

3. Introduceți recipientul perforat pentru preparare cu aburi în cuptor, iar dedesubt introduceți recipientul neperforat pentru preparare cu aburi.

- ✓ Alimentele nu rămân în apa rezultată în urma decongelării, iar apa scursă este colectată de recipientul neperforat pentru preparare cu aburi.
- 4. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.

Decongelarea

Aliment	Cantitate	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpul de preparare în min.
Fructe de pădure	0,5 kg	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		50 - 55	15 - 20
Legume	0,5 kg	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		40 - 50	15 - 50

15.11 Deshidratarea



Recomandări de reglare pentru extragerea sucului din fructele de pădure.

Extragerea sucului din fructele de pădure

1. Introduceți fructele de pădure într-un castron și presărați-le cu zahăr.
2. Lăsați amestecul să se odihnească cel puțin o oră, pentru ca sucul fructelor de pădure să se scurgă.

3. Așezați fructele de pădure în recipientul perforat pentru preparare cu aburi și așezați-l pe nivelul 2.
4. Pentru a colecta zeama, așezați pe nivelul de dedesubt recipientul neperforat pentru preparare cu aburi.
5. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.
6. După expirarea timpului de preparare, așezați fructele de pădure într-un șervet și presați-le pentru a elimina restul de suc din acestea.
7. Uscați interiorul cuptorului.

Deshidratarea

Aliment	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Zmeură	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		100	30 - 45
Coacăze	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		100	40 - 50

15.12 Fierberea

Conservați fructele și legumele încălzindu-le, iar apoi depozitați-le etanș în borcane.

- Conservați alimentele proaspete. O depozitare îndelungată reduce conținutul în vitamine, iar alimentele fermentează mai repede.
- Nu utilizați decât fructe și legume aflate în stare optimă.
- Următoarele alimente nu pot fi fierte în aparatul dumneavoastră: conținutul cutiilor de conserve, carne, pește sau pateu.
- Verificați borcanele de conserve, garniturile inelare de cauciuc, clemele și arcurile.




Fierberea fructelor și legumelor

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

1. Curățați temeinic garniturile inelare de cauciuc și borcanele cu apă fierbinte. Puteți steriliza borcanele în interiorul aparatului. → *Pagina 15*
2. Introduceți în cuptor recipientul perforat pentru preparare cu aburi.
3. Așezați borcanele pregătite în recipientul perforat pentru preparare cu aburi. Borcanele nu trebuie să se atingă între ele.
4. După timpul de preparare indicat, deschideți ușa aparatului.
5. Scoateți borcanele de conserve din aparat numai când acestea s-au răcit complet.

Fierberea

Recomandări de reglare pentru fierberea cu aburi.

Aliment	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Legume	Borcane de conserve de 1 litru	2		100	30 - 120
Drupe	Borcane de conserve de 1 litru	2		100	25 - 30
Fructe cu sâmburi	Borcane de conserve de 1 litru	2		100	25 - 30


15.13 Dospirea aluatului

Recomandări de reglare pentru dospirea aluatului. Cu ajutorul aparatului puteți face ca aluatul cu drojdie să dospească mai repede decât la temperatura camerei.

Dospirea aluatului

1. Introduceți în cuptor recipientul perforat pentru preparare cu aburi. Puteți alege în mod arbitrar nivelul de introducere a recipientului perforat pentru preparare cu aburi.
2. Așezați castronul cu aluatul în recipientul perforat pentru preparare cu aburi. Nu acoperiți aluatul.
3. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.






Aluat cu drojdie






Aliment	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Aluat cu drojdie	1 kg	Castron + recipient perforat pentru preparare cu aburi		35	20 - 30

15.14 Produse congelate

Respectați indicațiile de pe ambalaj oferite de producător. Timpii de preparare indicați sunt valabili pentru introducerea în spațiul de coacere rece.

Decongelarea și încălzirea alimentelor congelate




Aliment	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Paste făinoase, proaspete, refrigerate	recipient de preparare cu aburi, neperforat	2		100	5 - 10
Păstrăv	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		80 - 100	20 - 25
File de somon	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		80 - 100	20 - 25
Broccoli	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		100	6 - 10
Conopidă	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		100	5 - 8

Aliment	Accesorii / Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Fasole	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		100	6 - 10
Mazăre	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		100	5 - 12
Morcovi	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		100	4 - 6
Amestec de legume	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		100	6 - 10
Varză de Bruxelles	recipient perforat + neperforat pentru preparare cu aburi	2 + 1		100	5 - 10

15.15 Preparatele de verificare

Aceste prezentări generale au fost redactate pentru instituttele de verificări, pentru a facilita verificarea aparatului conform EN 60350-1:2013, respectiv IEC 60350-1:2011 și conform standardelor EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Recomandări pentru preparatele de verificare

Alimente	Accesorii	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Timpu de preparare în min.
Broccoli (distribuire a aburilor)	perforat + neperforat	2 + 1		100	7 - 9
Broccoli (alimentare cu aburi)	perforat + neperforat	2 + 1		100	7 - 9
Mazăre (încărcare maximă)	perforat + neperforat	2 + 1		100	5 - 12

16 Serviciul clienți

Piese de schimb originale, relevante pentru siguranță, conform Regulamentului corespunzător referitor la designul ecologic se procură de la unitatea noastră de service abilitată, pentru o durată de minim 10 ani de la punerea în circulație în interiorul Spațiului Economic European.

Notă: Reparațiile efectuate de personalul din cadrul unității de service abilitate în cadrul perioadei de garanție acordate de producător, în condițiile impuse de acesta, sunt gratuite.

Pentru informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră, adresați-vă serviciului de asistență pentru clienți, distribuitorului local sau accesați site-ul nostru web.

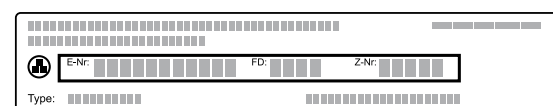
Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.

Datele de contact ale serviciului pentru clienți le găsiți în lista atașată a unităților de service pentru clienți sau pe pagina noastră de internet.

Acest produs are surse de iluminat din clasa de eficiență energetică G.

16.1 Numărul de produs (Nr. E) și numărul de fabricație (FD)

Numărul produsului (Nr. E) și numărul de fabricație (FD) se găsesc pe plăcuța de tip a aparatului. Plăcuța cu date tehnice pe care se regăsesc aceste numere este vizibilă atunci când deschideți ușa aparatului.



Pentru găsi rapid și ușor datele aparatului dvs. și numărul de telefon al serviciului pentru clienți le puteți nota undeva să le aveți la îndemână.



17 Instrucțiuni de montare

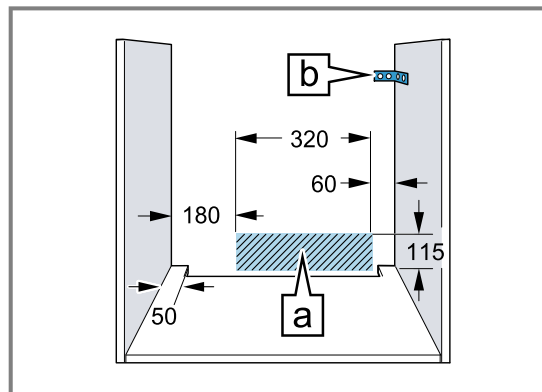
Țineți cont de aceste informații atunci când montați aparatul.



⚠ 17.1 Indicații generale privind montarea

Țineți cont de aceste indicații înainte de a începe montarea aparatului.

- Numai o montare corectă, în conformitate cu aceste instrucțiuni de montaj, garantează o utilizare sigură. În cazul deteriorărilor provocate de montarea greșită, răspunderea îi revine montatorului.
- Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, acesta nu trebuie pus în funcțiune.
- Înainte de punerea în funcțiune, îndepărtați ambalajul și foliile din plastic din interiorul cuptorului și de pe ușă.
- Respectați instrucțiunile din fișele de montare a accesoriilor.
- Mobilierul în care se efectuează încorporarea trebuie să fie rezistent la temperaturi de până la 95 °C, iar panourile frontale ale corpurilor de mobilier adiacente trebuie să reziste la temperaturi de până la 70 °C.
- Nu montați aparatul în spatele unei uși decorative sau uși unui corp de mobilier. Există pericolul de supraîncălzire.
- Realizați lucrările de decupaj la corpul de mobilier înainte de introducerea aparatului. Îndepărtați rumegușul. Funcționarea componentelor electrice ar putea fi afectată.
- Priza de conectare a aparatelor trebuie să se afle în zona suprafeței hașurate  sau în afara spațiului de montare. Corpurile de mobilier nefixate trebuie fixate pe perete cu ajutorul unui cornier  uzual, din comerț.



- Pentru a evita rănirea prin tăiere, purtați mănuși de protecție. Piesele care sunt accesibile în timpul montării pot avea muchii ascuțite.
- Măsurătorile din imagini în mm.

⚠ AVERTISMENT – Pericol: Magnetism!

Panoul de comandă și elementele de operare conțin magneți permanenți. Aceștia pot influența funcționarea implanturilor electronice, de exemplu, a stimulatoarelor cardiace sau pompelor de insulină.

- ▶ În timpul montării, purtătorii de implanturi electronice trebuie să mențină o distanță de minimum 10 cm față de panoul de comandă și elementele de comandă.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Utilizarea unui cablu prelungitor de alimentare electrică sau a unui adaptor neadecvat este periculoasă.

- ▶ Nu utilizați prize multiple.
- ▶ Utilizați numai cabluri prelungitoare care sunt certificate, au o secțiune minimă de 1,5 mm² și corespund normelor de siguranță naționale relevante.
- ▶ Dacă cablul de alimentare electrică este prea scurt, contactați unitatea de service.
- ▶ Utilizați numai adaptoare care au fost avizate de producător.

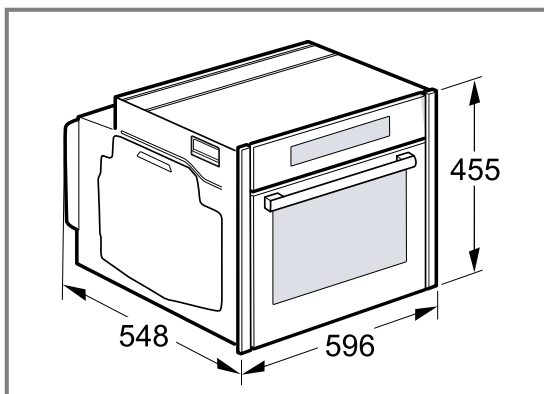
ATENȚIE!

Prin tragerea aparatului de mânerul ușii, acesta din urmă se poate desprinde. Mânerul ușii nu poate susține greutatea aparatului.

- ▶ Nu trageți și nu sprijiniți aparatul ținându-l de mânerul ușii.

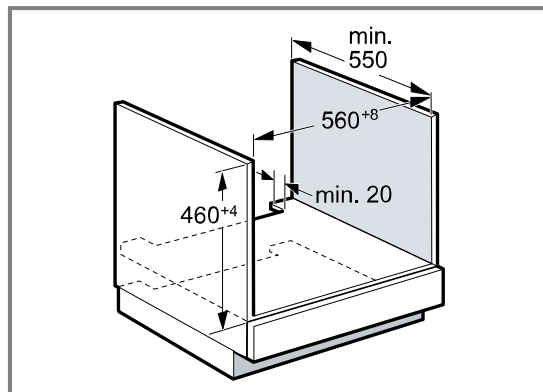
17.2 Dimensiunile aparatului

Aici sunt prezentate dimensiunile aparatului.



17.3 Montare sub un blat de lucru

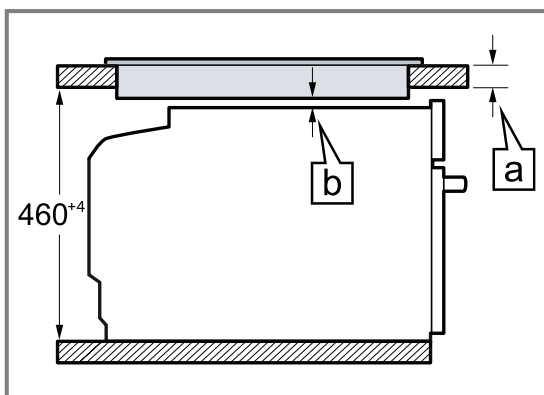
În cazul montării sub un blat de lucru, țineți cont de dimensiunile de montare și de instrucțiunile de montare.



- Pentru ventilarea aparatului, placa intermediară trebuie să aibă un decupaj de ventilație.
- Blatul de lucru trebuie fixat la corpul de mobilier.
- Respectați eventualele instrucțiuni de montare disponibile.
- Respectați instrucțiunile diferite de la nivel național privind montarea plitei.

17.4 Montarea sub o plită

Dacă aparatul este montat sub o plită, trebuie respectate următoarele dimensiuni minime, dacă este cazul, inclusiv substructura.

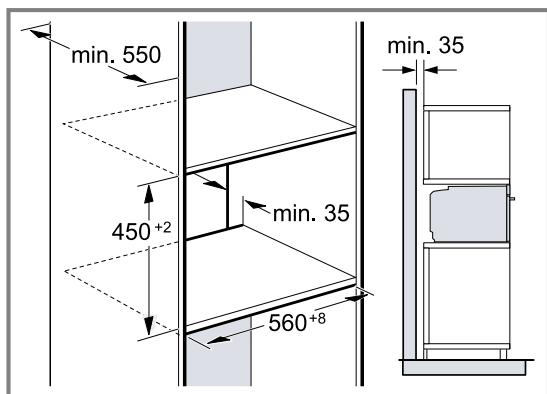


Pe baza dimensiunii minime necesare **b** se obține grosimea minimă a blatului de lucru **a**.

Tip de plită	a poziționat în mm	a coplanar în mm	b în mm
Plită cu inducție	42	43	5
Plită cu inducție pe toată suprafața	52	53	5
Plită pe gaz	32	43	5
Plită electrică	32	35	2

17.5 Montarea într-un dulap înalt

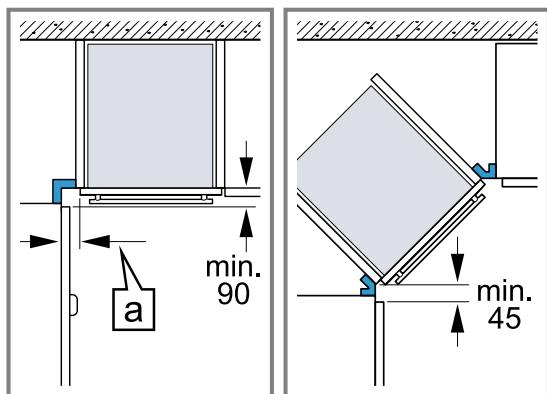
În cazul montării într-un dulap înalt, țineți cont de dimensiunile de montare și de instrucțiunile de montare.



- Pentru ventilarea aparatului, bazele intermediare trebuie să prezinte un decupaj de aerisire.
- Dacă dulapul înalt integrat are, pe lângă pereții posteriori din componența sa, un alt perete posterior, acesta trebuie îndepărtat.
- Montați aparatul doar la o asemenea înălțime, încât să puteți scoate fără probleme accesoriile.

17.6 Montarea pe colț

În cazul montării pe colț, țineți cont de dimensiunile de montare și de instrucțiunile de montare.



- Pentru ca ușa aparatului să poată fi deschisă, la montarea cornierului țineți cont de dimensiunea minimă. Dimensiunea [a] depinde de grosimea panoului frontal al mobilei și de mâner.

17.7 Conectarea electrică

Pentru a putea racorda în siguranță aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, țineți cont de aceste indicații.

- Aparatul corespunde clasei de protecție I și poate fi utilizat numai cu un racord electric cu conductor de protecție.
- Protecția trebuie să se realizeze conform indicațiilor de putere de pe plăcuța cu date tehnice și conform prescripțiilor locale.
- În timpul lucrărilor de montaj, aparatul trebuie să fie întotdeauna scos de sub tensiune.
- Aparatul poate fi conectat doar cu cablul de conectare livrat împreună cu acesta.

- Cablul de conectare trebuie să fie introdus în partea posterioară a aparatului până când se produce un zgomot de clic. La unitățile de service puteți găsi cabluri de legătură cu lungimea de 3 m.
- Cablul de racord trebuie înlocuit numai cu un cablu original. Acesta poate fi achiziționat de la unitățile de service.
- Protecția la atingere trebuie să fie asigurată prin montare.

Racordarea electrică a aparatului cu fișă cu contact de protecție

Notă: Aparatul poate fi conectat doar la o priză cu contact de protecție instalată regulamentar.

- ▶ Introduceți fișa în priza cu contact de protecție. Dacă aparatul este montat, trebuie asigurat accesul liber la fișa de rețea. Dacă accesul liber la fișa de rețea nu este posibil, în instalația electrică permanentă trebuie montat un separator de faze pentru toții polii conform condițiilor din dispozițiile de instalare.

Racordarea electrică a aparatului fără fișă cu contact de protecție

Notă: Aparatul poate fi conectat doar de către un specialist autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat. În instalația electrică permanentă trebuie montat un separator de faze pentru toții polii conform condițiilor din dispozițiile de instalare.

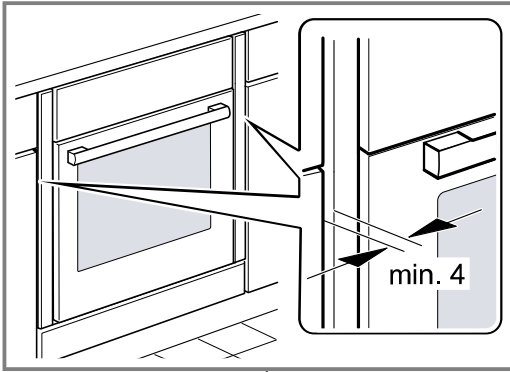
1. Identificați conductorul de fază și cel neutru („de nul”) în doza de conectare. În cazul unei conectări greșite, aparatul se poate deteriora.
2. Conectați-l numai conform schemei de conectare. Pentru tensiune, consultați plăcuța cu date tehnice.
3. Conectați firele electrice ale cablului de conectare la rețea corespunzător codului de culoare:
 - verde-galben = conductor de protecție ⊕
 - albastru = conductor neutru („de nul”)
 - maro = fază (conductor extern)

17.8 Montarea aparatului

Notă: Nu fixați panoul de comandă cu ajutorul unei șurubelnițe electrice cu acumulator. În caz contrar, panourile pot suferi deteriorări.

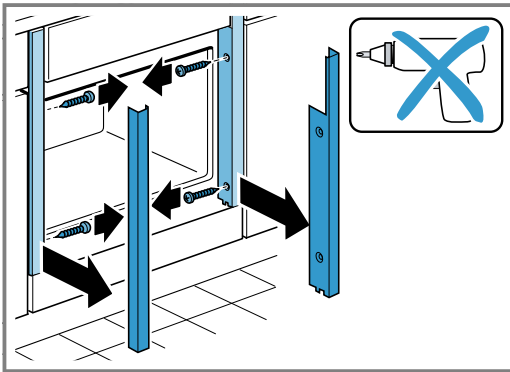
1. Împingeți complet în interior aparatul. În acest caz, nu îndoțiți, nu blocați și nu treceți cablul peste muchii ascuțite.

2. Poziționați central aparatul.



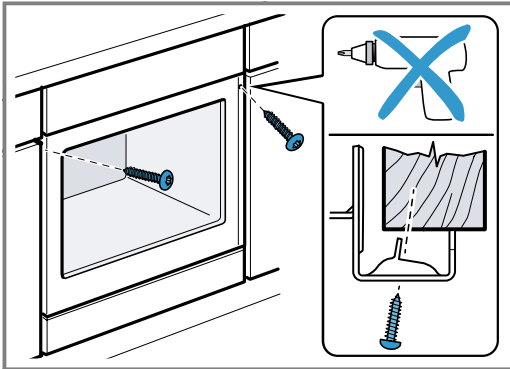
Între aparat și panourile frontale ale mobilierului adiacent este necesară o fantă de minimum 4 mm.

3. Deschideți ușa aparatului și defaceți șuruburile de la panourile din stânga și din dreapta.

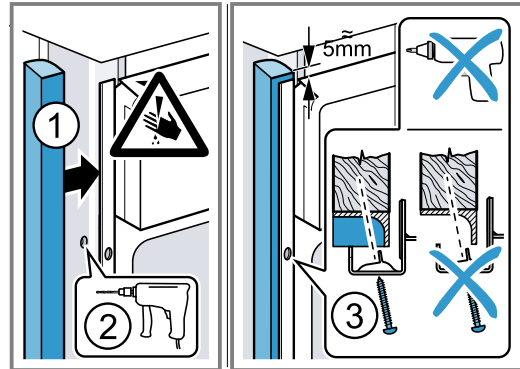


4. Închideți ușa aparatului.

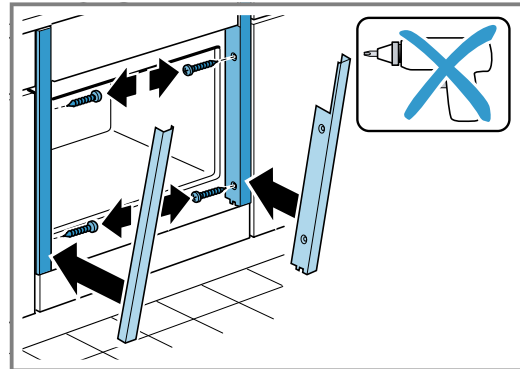
5. Fixați ferm cu șuruburi aparatul.



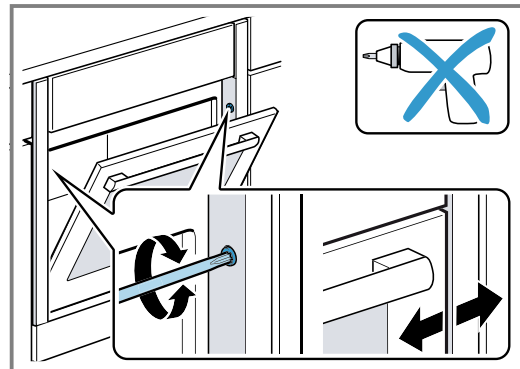
6. În cazul bucătăriilor insulare cu panouri verticale:
- Fixați o piesă de umplere adecvată ① pentru a acoperi eventualele muchii ascuțite și pentru a asigura un montaj în condiții de siguranță.
 - Găuriți în prealabil profilele din aluminiu, pentru a realiza o îmbinare filetată ②.
 - Fixați aparatul cu un șurub adecvat ③.



7. Aplicați panourile și fixați-le ferm cu șuruburi mai întâi în partea de sus, iar apoi în partea de jos.



8. Dacă este necesar, adaptați fanta dintre aparat și panourile laterale, în partea stângă și în partea dreaptă, cu ajutorul șurubului superior.



Notă: Nu este permis ca fanta dintre blatul de lucru și aparat să fie închisă cu șipci suplimentare. La pereții laterali ai dulapului de încorporare nu trebuie aplicate benzi de protecție la încălzire.

17.9 Demontarea aparatului

1. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
2. Deschideți ușa aparatului și defaceți șuruburile de la panourile din stânga și din dreapta.
3. Desfiletați șuruburile de fixare.
4. Ridicați ușor aparatul și extrageți-l complet.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001589423
020719
rO