

SIEMENS



# Parna pečica

CD634GB.1

[siemens-home.com/welcome](https://siemens-home.com/welcome)

sl Navodila za uporabo

Register  
your  
product  
online



# Vsebina

	<b>Namembna uporaba</b> .....	<b>4</b>		<b>Čiščenje</b> .....	<b>19</b>
	<b>Pomembna varnostna navodila</b> .....	<b>4</b>	Čistilna sredstva .....	19	
	<b>Vzroki poškodb</b> .....	<b>5</b>	Odstranjevanje vodnega kamna .....	20	
	<b>Varstvo okolja</b> .....	<b>6</b>	Demontaža in montaža vratc aparata .....	21	
	Varčevanje z energijo .....	6	Demontaža in montaža stekel vratc .....	21	
	Okolju prijazno odstranjevanje .....	6	Čiščenje ogrodja .....	22	
	<b>Spoznajte svoj aparat</b> .....	<b>7</b>		<b>Motnja, kaj storiti?</b> .....	<b>23</b>
	Upravljalno polje .....	7	Seznam motenj .....	23	
	Upravljalni elementi .....	7	Menjava osvetlitve pečice .....	24	
	Prikazovalnik .....	8	Menjava steklenega pokrova ali tesnil .....	24	
	Meni "Kuhanje v sopari" .....	8	Menjava tesnila vratc .....	24	
	Meni za način delovanja .....	8		<b>Servisna služba</b> .....	<b>25</b>
	Dodatne informacije .....	8	Številka E in številka FD .....	25	
	Funkcije notranjega prostora .....	9		<b>Preglednice in nasveti</b> .....	<b>25</b>
	<b>Pribor</b> .....	<b>9</b>	Pribor .....	25	
	Priložen pribor .....	9	Posoda .....	25	
	Vstavljanje pribora .....	9	Čas priprave in količina .....	25	
	Dodatni pribor .....	10	Živila enakomerno porazdelite .....	25	
	<b>Pred prvo uporabo</b> .....	<b>10</b>	Živila, občutljiva na pritisk .....	25	
	Pred prvo uporabo .....	10	Priprava več jedi hkrati .....	26	
	Prvo delovanje .....	10	Zelenjava .....	26	
	Kalibracija aparata in čiščenje pečice .....	11	Priloge in stročnice .....	27	
	Čiščenje pribora .....	11	Perutnina in meso .....	27	
	<b>Upravljanje naprave</b> .....	<b>12</b>	Ribe .....	28	
	Vklop in izklop aparata .....	12	Jušna zakuha, drugo .....	29	
	Zagon ali prekinitvev delovanja .....	12	Deserti, kompot .....	29	
	Polnjenje posode za vodo .....	12	Pogrevanje jedi .....	29	
	Nastavitev načina gretja in temperature .....	13	Odtaljevanje .....	30	
	Po vsakem delovanju .....	13	Vzhajanje testa .....	30	
	<b>Časovne funkcije</b> .....	<b>14</b>	Odcejanje soka .....	30	
	Alarm .....	14	Vkuhanje .....	30	
	Trajanje .....	14	Globoko zamrznjeni izdelki .....	31	
	Čas konca priprave .....	14	Priporočljivi sistem priprave jedi .....	31	
	<b>Jedi</b> .....	<b>15</b>			
	Izbira jedi in nastavitve .....	15			
	Navodila za jedi .....	15			
	Tabela .....	16			
	<b>Varovalo za otroke</b> .....	<b>18</b>			
	Vklop in izklop .....	18			
	<b>Osnovne nastavitve</b> .....	<b>18</b>			
	Sprememba nastavitve .....	18			
	Seznam nastavitvev .....	18			
	Spreminjanje časa .....	19			

Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani **www.siemens-home.com** in v spletni trgovini **www.siemens-eshop.com**

## Namembna uporaba

Pazljivo preberite ta uvod. Šele potem lahko aparat uporabljate varno in pravilno. Navodila za uporabo in vgradnjo shranite za kasnejšo uporabo ali za naslednjega lastnika.

Ta aparat je primeren samo za vgradnjo. Upoštevajte posebna navodila za montažo.

Po odstranitvi embalaže preverite aparat. V primeru vidnih poškodb med transportom ga ne priklaplajte.

Samo pooblašteni serviser lahko priključi aparat brez vtiča. V primeru poškodb zaradi nepravilne priključitve izgubite pravico do uveljavljanja garancije.

Ta aparat je namenjen samo uporabi v zasebnem gospodinjstvu in v hišnem okolju. Aparat uporabljajte izključno za pripravo hrane in pijače. Med delovanjem aparat nadzorujte. Aparat uporabljajte samo v zaprtih prostorih.

Ta aparat je namenjen uporabi na območjih do maksimalno 2000 metrov nadmorske višine.

Ta aparat lahko uporabljajo otroci nad osmim letom starosti in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih nadzoruje oseba, odgovorna za njihovo varnost, ali če jih je poučila o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki lahko nastanejo pri uporabi aparata.

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom. Čiščenja in vzdrževalnih del s strani uporabnika ne smejo opravljati otroci, razen če so starejši od osmih let in pod nadzorstvom.

Otrok, mlajših od osmih let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

Pribor potisnite v notranjost vedno tako, da bo pravilno obrnjen. → "Pribor" na strani 9

## Pomembna varnostna navodila

### Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Aparat se močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih delov pečice ali grelnih elementov. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.
- Pribor ali posoda se močno segrejeta. Vroč pribor ali posodo iz aparata vedno jemljite s prijemalko.
- Med delovanjem se lahko iz aparata kadi vroča para. Ne dotikajte se odprtih za prezračevanje. Otrokom ne dovolite v bližino.

### Opozorilo – Nevarnost opeklin!

- Dostopni deli so med uporabo vroči. Nikoli se ne dotikajte vročih delov. Otrok ne puščajte blizu.
- Zaradi vode lahko v vroči notranjosti aparata nastaja vroča vodna para. Nikoli ne vlivajte vode v vročo pečico.
- Če so vratca aparata odprta, lahko iz njega uhaja vroča para. Para je glede na temperaturo nevidna. Pri odpiranju vratc, ne stojte preblizu aparata. Vratca aparata odprite previdno. Otrokom ne dovolite v bližino.
- Voda v posodi uparjalnika je tudi po izklopu še vedno vroča. Posode uparjalnika ne izpraznite takoj po izklopu. Pred čiščenjem aparata, počakajte, da se ohladi.
- Ko izvzimate pribor, lahko vroča voda kipi iz njega. Vroč pribor previdno izvzemite z rokavicami za peko.

### Opozorilo – Nevarnost poškodb!

- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko počí. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Vnetljive tekočine se lahko v vroči notranjosti aparata vnamejo (izgorevanje). V posodo za vodo ne vlivajte gorljivih tekočin (npr. alkoholnih pijač). Posodo za vodo polnite le z vodo ali raztopino za odstranjevanje vodnega kamna, ki jo priporočamo mi.

## **Opozorilo – Nevarnost električnega udara!**

- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.
- Kabelska izolacija električnih aparatov se lahko na vročih delih aparata stopi. Priključni kabel električnih aparatov nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli aparata.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika ali parnega čistilnika.
- Pri menjavi žarnice v notranjosti aparata so kontakti grla žarnice pod napetostjo. Pred menjavo izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- Pokvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne vklopite pokvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

## **Vzroki poškodb**

### **Pozor!**

- Pribor, folija, papir za peko ali posoda na dnu pečice: na dno pečice ne postavljajte pribora. Dna pečice ne pokrivajte s papirjem za peko ali folijo, ne glede na vrsto. Dno pečice in posoda uparjalnika morata biti vedno odkrita. Hipertermija lahko poškoduje aparat. Posodo vedno postavite na pladenj za pripravo z luknjicami ali na rešetko.
- Aluminijasta folija v pečici ne sme priti v stik s steklom v vratcih. Tako lahko namreč na steklu vratc nastanejo trajna obarvanja.
- Posoda: posoda mora biti odporna na vročino in paro.
- Rjasta posoda: ne uporabljajte rjaste posode. Že majhne rjaste površine lahko privedejo do korozije v notranjosti aparata.
- Tekočine, ki kapljajo od jedi: ko kuhate s soparo in s pladnjem za kuhanje s soparo z luknjicami vedno pod pladenj vstavite še pekač, univerzalni pekač ali pladenj za kuhanje s paro brez luknjic. Tekočina, ki kaplja od priprave, se bo nabrala v njih.
- Vlaga v notranjosti aparata: daljša prisotnost vlage v notranjosti aparata lahko vodi do korozije. Po uporabi je treba notranjost aparata posušiti. Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprtem aparatu. V notranjosti aparata ne shranjujte živil.
- Močno umazano tesnilo: če je tesnilo močno umazano, se vrata aparata pri delovanju ne zaprejo več pravilno. Lahko se poškodujejo sprednje strani pohištva v bližini. Tesnilo mora biti vedno čisto.  
→ "Čiščenje" na strani 19
- Vratca aparata niso sedež ali odlagalna površina: Na vratcih aparata ne smete stati, sedeti ali viseti. Na vratca aparata ne odlagajte posode ali pribora.
- Vstavite pribor: Glede na tip aparata lahko pribor pri zapiranju vratc aparata razpraska steklo vratc. Pribor v notranjost aparata vedno vstavite do prislona.
- Transport aparata: Aparata ne nosite ali držite za ročaj vratc. Ročaj vratc ne bo vzdržal teže aparata in se lahko zlomi.
- Nega aparata: notranjost pečice je sestavljena iz kakovostnega nerjavnega jekla. Če aparata ne negujete pravilno, se lahko v notranjosti pojavi rja. Upoštevajte navodila za nego in čiščenje v navodilih za uporabo. Umazanijo iz pečice odstranite takoj, ko se aparat ohladi.
- Vroča voda v posodi za vodo: vroča voda lahko poškoduje črpalko. Posodo za vodo polnite izključno z mrzlo vodo.
- Raztopina za odstranjevanje vodnega kamna: raztopina ne sme priti v stik z upravljalnim poljem ali drugimi občutljivimi površinami. Tako lahko poškodujete površine. Če do tega vseeno pride, raztopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj odstranite z vodo.
- Čiščenje posode za vodo: posode za vodo ne čistite v pomivalnem stroju. Tako se lahko posoda za vodo poškoduje. Posodo za vodo očistite z mehko krpo in s čistilnim sredstvom, ki ga lahko kupite v trgovini.

## Varstvo okolja

Vaš novi aparat je še posebej varčen. Tu izveste, kako lahko pri uporabi aparata prihranite še več elektrike in kako aparat na pravilen način odstranite.

### Varčevanje z energijo

- Aparat predgrejte le takrat, ko je to navedeno v tabelah ali navodilih za uporabo.
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajlirane modele. Taki modeli posebej dobro sprejemajo toploto.
- Vratca med delovanjem odpirajte kar se da poredko.
- Priporočamo, da več kolačev pečete enega za drugim. Notranjost pečice je še topla. Zaradi tega se skrajša čas peke za drugi kolač. Obenem lahko enega poleg drugega vstavite tudi 2 podolgovata modela.
- Pri daljšem času priprave lahko aparat izklopite 10 minut pred koncem časa priprave in izkoristite preostalo toploto, da jed spečete do konca.

### Okolju prijazno odstranjevanje

Embalazo odstranite na okolju prijazen način.



Ta naprava je označena v skladu z evropsko smernico o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

V okviru smernice sta določena prevzem in recikliranje starih naprav, ki veljata v celotni Evropski uniji.

## Spoznajte svoj aparat

V tem poglavju vam bomo razložili prikaze in upravljalne elemente. Poleg tega boste spoznali različne funkcije svojega aparata.



- 1 Tipke**  
Tipki levo in desno od vrtljivega izbirnega gumba lahko pritisnete. Pritisnite tipko za aktivacijo.
- 2 Vrtljivi izbirni gumb**  
Vrtljivi izbirni gumb lahko zavrtite v levo ali desno.
- 3 Prikazovalnik**  
Na prikazovalniku si lahko ogledate trenutne nastavljene vrednosti, možnosti izbire ali pa opozorilna besedila.
- 4 Polja na dotik**  
Pod polji na dotik levo < in desno > od prikazovalnika so nameščeni senzorji. Pritisnite na posamezno puščico za izbiro funkcije.

**Opomba:** Glede na vrsto aparata so možni odkloni pri barvah in podrobnostih.

### Upravljalno polje

S tipkami in vrtljivim izbirnim gumbom lahko na upravljalnem polju nastavite najrazličnejše funkcije. Zaslona prikazuje trenutne nastavitve.

### Upravljalni elementi

Z upravljalnimi elementi lahko aparat preprosto in neposredno nastavite.

#### Tipke in polja na dotik

Pomen različnih tipk in polj na dotik so na kratko razloženi tukaj.

Tipke		Pomen
on/off		Vklop in izklop aparata
menu	Meni	Odpiranje menija za način delovanja
i	Informacije	Prikaz opomb
🕒	Časovne funkcije	Odpiranje menija Časovne funkcije
🔑	Otroško varovalo	Vklop in izklop otroškega varovala
start/stop		Zagon, prekinitvev ali preklic delovanja
<b>Polja na dotik</b>		
<	Polje levo od prikazovalnika	Navigacija v levo
>	Polje desno od prikazovalnika	Navigacija v desno

#### Vrtljivi izbirni gumb

Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite način delovanja in nastavitvene vrednosti, ki so prikazane na zaslonu.

Pri večini izbirnih seznamov, npr. načinih gretja, se po zadnji postavki ponovno preklopi na prvo. Pri temperaturi, na primer, morate vrtljivi izbirni gumb ponovno zavrteti nazaj, ko je dosežena minimalna ali maksimalna temperatura.

## Prikazovalnik

Prikazovalnik je razdeljen tako, da si lahko vse informacije preberete na enem mestu.

Vrednost, ki jo lahko v tem trenutku nastavite, je v ospredju. Prikazana je v beli pisavi, ozadje pa je temno.


### Statusna vrstica

Statusna vrstica je na zgornjem delu prikazovalnika. Na njej sta prikazana čas in časovna funkcija.

## Nadzor temperature





Črtice za nadzor temperature prikazujejo stopnje segrevanja v aparatu.

Nadzor segrevanja	Nadzor segrevanja prikazuje dvig temperature v notranjosti aparata. Ko so napolnjene vse črtice, je pravi čas, da vstavite jed.
Prikaz preostale toplote	Ko je aparat izključen, se pod statusno vrstico pokaže linija, ki prikazuje preostalo toploto v pečici. Ko pade temperatura na približno 60 °C, prikaz ugasne.

**Opomba:** Zaradi toplotne vztrajnosti se lahko prikazana temperatura razlikuje od dejanske temperature v pečici. Med segrevanjem lahko s pomočjo tipke  priključete trenutno temperaturo segrevanja.

## Meni "Kuhanje v sopari"

Aparat ponuja različne načine gretja. Po vklopu aparata se nahajate neposredno v meniju "Kuhanje v sopari", v katerem boste našli načine gretja.

Način gretja za kuhanje v sopari	Temperatura	Uporaba
 Kuhanje v sopari	30–100 °C	Za zelenjavo, ribe, priloge, odcejanje soka sadja in za blanširanje.
 Pogrevanje	80–100 °C	Za jedi na krožniku Pripravljene jedi bodo skrbno pogrete. Zaradi dovedene pare se jedi ne posušijo.
 Vzhajanje testa	30–50 °C	Za kvašeno testo Testno vzhaja veliko hitreje kot pri sobni temperaturi. Površina testa se ne izsuši
 Odtajanje	30–60 °C	Za zelenjavo in sadje Vlaga toploto nežno prenese na jedi. Jedi se ne izsušijo in se ne preoblikujejo

### Predlagane vrednosti


Za vsak način gretja aparat predlaga temperaturo ali stopnjo. Te lahko prevzamete ali spremenite na posameznem območju.

## Meni za način delovanja

Meni je razdeljen na različne načine delovanja. Tako lahko hitro izberete želeno funkcijo.

Način delovanja	Uporaba
Kuhanje v sopari → "Upravljanje naprave" na strani 12	Nastavite primeren način gretja za kuhanje v sopari in ga zaženite.
Jedi	Priprava jedi v sopari.
Odstranjevanje vodnega kamna	Odstranite vodni kamen iz sistema za napeljavo vode.
Nastavitve → "Osnovne nastavitve" na strani 18	Osnovne nastavitve svojega aparata lahko predhodno nastavite na svoje navade.

## Dodatne informacije

V večini primerov vam aparat nudi opombe in dodatne informacije o pravkar izvedenem dejanju. Za to pritisnite tipko . Opomba se prikaže za nekaj sekund.

Nekatere opombe se samodejno prikažejo kot poziv ali opozorilo, npr. za potrditev.



## Funkcije notranjega prostora

Nekatere funkcije olajšajo obratovanje aparata. Tako se npr. notranjost v celoti razsvetli, hladilni ventilator pa varuje aparat pred pregrevanjem.

### Odpiranje vratc aparata

Če boste vratca aparata odprli med delovanjem, se bo to ustavilo. Ko zaprete vratca, aparat deluje naprej.

### Osvetlitev notranjosti pečice

Če boste odprli vratca aparata, se bo vključila osvetlitev notranjost. Če so vratca odprta dlje kot pribl. 15 minut, se osvetlitev notranjosti spet izključi.

Pri večini načinov delovanja se osvetlitev notranjosti vključi takoj, ko zaženete obratovanje. Ko je delovanje zaključeno, se izključi.

**Opomba:** V osnovnih nastavitvah lahko določite, da se osvetlitev notranjosti pri delovanju ne vključi.

### Hladilni ventilator

Hladilni ventilator se po potrebi vključi in izključi. Topel zrak odteka nad vratci.

### Pozor!

Prezračevalne reže ne prekrijte. Pečica se bo sicer pregrela.

Da se po delovanju pečica čim hitreje ohladi, hladilni ventilator deluje naprej.

**Opomba:** V osnovnih nastavitvah lahko nastavite, koliko časa hladilni ventilator še deluje. → "Osnovne nastavitve" na strani 18

## Pribor

Vašemu aparatu je priložen raznolik pribor. Tukaj si lahko preberete informacije o priloženem priboru in njegovi pravilni uporabi.

### Priložen pribor

Vaš aparat je opremljen z naslednjim priborom:



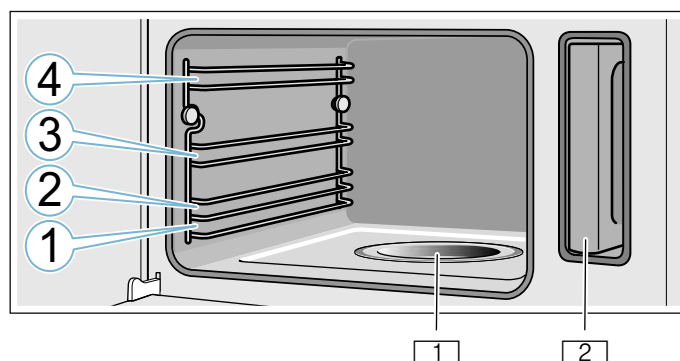
Uporabljajte le originalni pribor. Ta je namreč posebej usklajen z vašim aparatom.

Pribor lahko dokupite pri servisni službi, v specializiranih trgovinah in prek spleta.

### Vstavljanje pribora

V notranjosti pečice so 4 višine za vstavljanje pribora. Višine za vstavljanje pribora se štejejo od spodaj navzgor.

Pri nekaterih aparatih je v notranjosti pečice najvišja višina označena s simbolom za žar.



- 1 Posoda uparjalnika
- 2 Posoda za vodo v odprtini za posodo

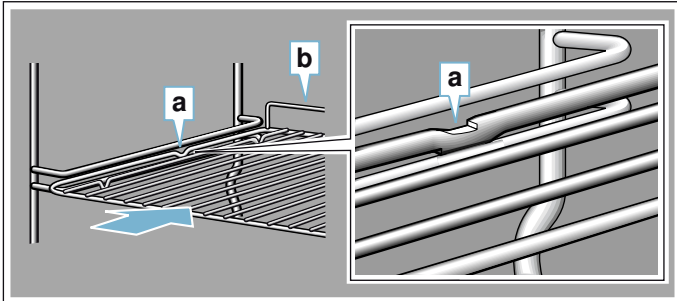
### Pozor!

- Ničesar ne postavljajte neposredno na tla v notranjosti pečice. Na dno ne polagajte aluminijaste folije. Nabiranje vročine lahko poškoduje aparat. Dno pečice in posoda uparjalnika morata biti vedno odkrita. Posodo vedno postavite na pladenj za pripravo z luknjicami ali na rešetko.
- Ne vstavljajte pribora med višine za vstavljanje, saj se lahko prevrne.

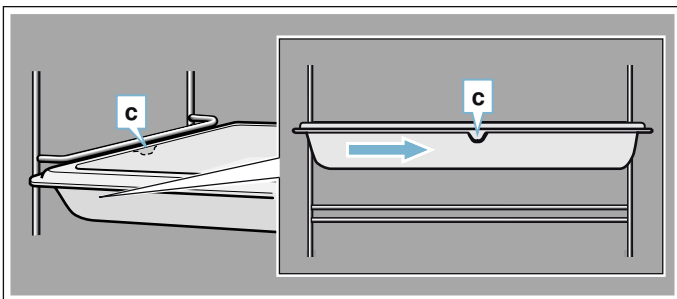
## Funkcija zaskočke

Pribor je mogoče izvleči približno do polovice, dokler se ne zaskoči. Funkcija zaskočke prepreči, da se pribor pri tem, ko ga vlečete iz pečice, prevrže navzdol. Pribor mora biti pravilno vstavljen v notranjost pečice, tako da bo zaščita pred prevrženjem delovala.

Ko vstavljate rešetko, pazite, da je zatič **a** obrnjen navzdol in varnostni lok **b** rešetke nazaj in navzgor.



Ko vstavljate pladenj za kuhanje s paro, pazite, da je zatič **c** obrnjen v smeri navzdol.



## Dodatni pribor

Dodatni pribor lahko kupite pri servisni službi ali na spletu. Obsežno ponudbo pribora za vaš aparat najdete tudi v naših prospektih in na internetu.

Razpoložljivost in možnost naročanja prek spleta se razlikujeta glede na državo. Prosim, preverite v prodajni dokumentaciji.

**Opomba:** Vsak dodatni pribor ni primeren za vse aparate. Pri nakupu vedno sporočite točno oznako aparata (št. E). → "Servisna služba" na strani 25

Dodatni pribor
Posoda za kuhanje s paro, perforirana, velikost S
Posoda za kuhanje s paro, neperforirana, velikost S
Posoda za kuhanje s paro, perforirana, velikost L
Posoda za kuhanje s paro, neperforirana, velikost L
Rešetka za sistemski soparnik
Posoda iz porcelana, neperforirana, velikost S
Posoda iz porcelana, neperforirana, velikost L
Okrasne letve
Za prekritje polic pohištva in osnovne plošče aparata.

## Pred prvo uporabo

Praden boste lahko vaš nov aparat uporabili, morate določiti nekatere nastavitve. Poleg tega očistite notranjost aparata in pribor.

### Pred prvo uporabo

Praden aparat prvič zažene se pri oskrbovalcu z vodo pozanimajte o trdoti vodovodne vode.

Območje trdote vode morate pravilno nastaviti, da vas lahko aparat zanesljivo pozove k odstranjevanju vodnega kamna.

#### Pozor!

Neprimerne tekočine povzročijo poškodbe na aparatu. Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klor (> 40 mg/l) ali drugih tekočin. Uporabljajte le svežo, mrzlo vodovodno vodo, zmehčano vodo ali mineralno vodo brez ogljikove kisline.

#### Opombe

- Če vaša voda vsebuje veliko vodnega kamna, priporočamo, da uporabljate zmehčano vodo.
- Če uporabljate le zmehčano vodo, lahko nastavite območje trdote vode na "zmehčana".
- Če uporabljate mineralno vodo, nastavite območje trdote vode na "4 zelo trda".
- Če že uporabljate mineralno vodo, potem uporabljajte mineralno vodo brez ogljikove kisline.

Območje trdote vode	Nastavitev
0	0 zmehčana
1 (do 1,3 mmol/l)	1 mehka
2 (1,3–2,5 mmol/l)	2 srednja
3 (2,5–3,8 mmol/l)	3 trda
4 (več kot 3,8 mmol/l)	4 zelo trda

### Prvo delovanje

#### Opombe

- To nastavitve lahko kadar koli spremenite v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 18
- Po priključitvi elektrike ali po izpadu električnega toka se na zaslonu pojavi nastavitev za prvo delovanje.

#### Nastavitev jezika

1. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite zelen jezik.
2. Pritisnite na puščico >. Prikaže se naslednja nastavitev.

#### Nastavitev ure

1. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trenutni čas.
2. Pritisnite na puščico >.

## Nastavitev datuma

1. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trenutni dan, mesec in leto.
2. Pritisnite na polje >. Prikaže se naslednja nastavitev.

## Nastavitev trdote vode

1. Vrtljivi izbirni gumb vrtite v desno toliko časa, da se pojavi vaše območje trdote vode.
2. Za potrditev pritisnite na puščico >. Na zaslonu se prikaže sporočilo, da je prvi zagon aparata zaključen.

## Kalibracija aparata in čiščenje pečice

Preden v aparatu prvič pripravljate jedi, izvedite kalibracijo in očistite notranjost aparata.

### Kalibracija aparata in čiščenje pečice

Temperatura vrelišča vode je odvisna od zračnega pritiska. Pri kalibraciji se aparat nastavi na tlačne razmere mesta postavitve. To je med prvim kuhanjem v sopari izvedeno samodejno. Pri tem nastane veliko pare.


#### Priprava za kalibracijo

1. Iz pečice vzemite pribor.
2. Iz notranjosti pečice odstranite ostanke embalaže, kot so npr. delčki stiropora.
3. Pred kalibracijo očistite gladke površine v notranjosti z mehko, vlažno krpo.

### Kalibracija aparata in čiščenje pečice

#### Opombe

- Kalibracijo je mogoče zagnati šele, ko je pečica mrzla (sobna temperatura).
  - Med kalibracijo ne odpirajte vratc aparata. V tem primeru se kalibracija prekine.
1. S tipko on/off aparat vklopite.
  2. Napolnite posodo za vodo. → "Polnjenje posode za vodo" na strani 12
  3. Nastavite naveden način gretja, temperaturo in trajanje ter zaženite aparat.

Nastavitve	
Način gretja	Kuhanje v sopari 
Temperatura	100 °C
Trajanje	20 minut

4. S tipko on/off aparat izklopite.
5. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi.
6. Očistite gladke površine z milnico in vlažno krpo.
7. Izpraznite posodo za vodo in posušite notranjost pečice. → "Po vsakem delovanju" na strani 13

#### Opombe

- Da se aparat po prestavitvi prilagodi na novo mesto postavitve, ponastavite aparat na tovarniške nastavitve. Ponovite prvi zagon in kalibracijo.
- Aparat shrani nastavitve kalibracije tudi pri izpadu električnega toka ali izklopu iz omrežja. Aparata ni treba ponovno kalibrirati.

## Čiščenje pribora

Temeljito očistite pribor z milnico in vlažno krpo ali mehko krtačo.

## Upravljanje naprave

Upravljalne elemente in njihove načine delovanja ste že spoznali. Zdaj vam bomo razložili, kako lahko svoj aparat nastavite. Izvedeli boste, kaj se dogaja ob vklopu in izklopu in kako lahko nastavite načine delovanja.

### **Opozorilo – Nevarnost opeklin!**

Če so vratca aparata odprta, lahko iz njega uhaja vroča para. Para je glede na temperaturo nevidna. Pri odpiranju vratc, ne stojte preblizu aparata. Vratca aparata odprite previdno. Otrokom ne dovolite v bližino.

### **Opozorilo – Nevarnost opeklin!**

Voda v posodi uparjalnika je tudi po izklopu še vedno vroča. Posode uparjalnika ne izpraznite takoj po izklopu. Pred čiščenjem aparata, počakajte, da se ohladi.

## Vklop in izklop aparata

Praden lahko na aparatu opravljate nastavitve, ga morate vklopiti.

Izjema: otroško varovalo in alarm je mogoče nastaviti tudi, ko je aparat izključen.

Prikazi na zaslonu ali opombe, npr. prikaz preostanka toplote v pečici, so vidni tudi, ko je aparat izključen.

Če aparata ne potrebujete, ga izključite. Če dalj časa ničesar ne nastavite, se aparat samodejno izključi.

### Vklop aparata

S tipko on/off aparat vklopite.

Razsvetljava nad tipko on/off se osvetli v modri barvi.

Na zaslonu se prikaže logotip podjetja Siemens in nato način gretja ter temperatura.

**Opomba:** V osnovnih nastavitvah lahko nastavite, kateri način delovanja se bo prikazal po vklopu aparata.

### Izklop aparata

S tipko on/off izključite aparat.

Osvetljava nad tipko ugasne.

Nastavljena funkcija je prekinjena.

Na zaslonu se prikaže čas.

**Opomba:** V osnovnih nastavitvah lahko določite, ali bo ura pri izklopljenem aparatu prikazana ali ne.

## Zagon ali prekinitev delovanja

Pritisnite tipko start/stop, če želite zagnati ali prekiniti delovanje. Po prekinitvi delovanja lahko hladilni ventilator deluje naprej.

Za izbris vseh nastavitev pritisnite tipko on/off.

Če med delovanjem odprete vratca, se delovanje prekine. Da se delovanje nadaljuje, zaprite vratca.

## Polnjenje posode za vodo

Ko odprete vratca aparata, na desni vidite posodo za vodo. Pred zagonom v posodo za vodo nalijte vodo.

Prepričajte se, da ste območje trdote vode pravilno nastavili. → "Osnovne nastavitve" na strani 18

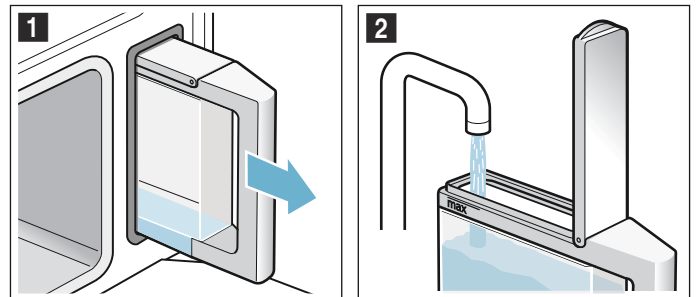
### Pozor!

Zaradi neprimernih tekočin lahko pride do poškodb na aparatu.

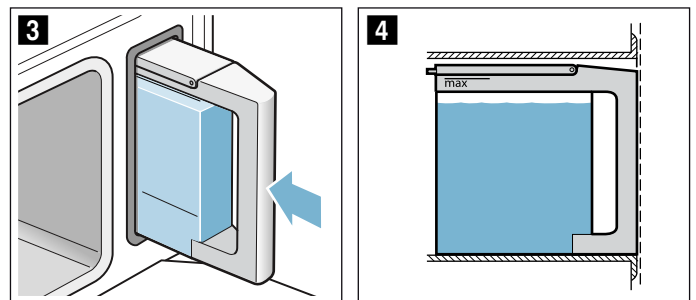
Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klora (> 40 mg/l) ali drugih tekočin. Uporabljajte le svežo, mrzlo vodovodno vodo, zmehčano vodo ali mineralno vodo brez ogljikove kisline.

Posodo za vodo napolnite pred vsakim delovanjem:

1. Odprite vratca aparata.
2. Posodo za vodo izvezemite iz odprtine za posodo za vodo (slika **1**).
3. Posodo za vodo napolnite z mrzlo vodo do oznake "maks". (slika **2**).



4. Namestite pokrov posode tako, da se slišno zaskoči.
5. Napolnjeno posodo za vodo ponovno vstavite (slika **3**).
6. Preverite, ali je posoda za vodo pravilno vstavljena v odprtino za posodo (slika **4**).



7. Zaprite vratca. Posoda za vodo je napolnjena. Lahko zaženete pečico.

### Naknadno polnjenje posode za vodo

Ko je posoda za vodo prazna, se na zaslonu prikaže poziv za napolnitev posode. Delovanje je prekinjeno.

1. Vratca aparata previdno odprite.
2. Izvezemite posodo za vodo in jo napolnite.
3. Posodo za vodo ponovno vstavite in zaprite vratca aparata.
4. Vključite pečico. Obratovanje se nadaljuje.

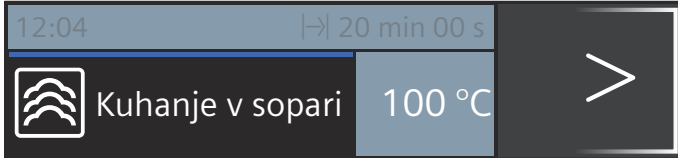
## Nastavitev načina gretja in temperature

Po vklopu aparata se prikaže predlagan način gretja s temperaturo. Nastavitev lahko takoj aktivirate s tipko start/stop.

Za druge nastavitve lahko vrednosti spremenite, kot je prikazano na slikah.

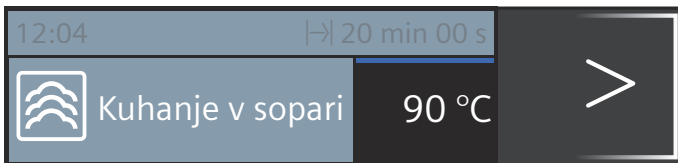
Primer: 15 minut kuhanja v sopari pri 90 °C

1. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite način gretja.



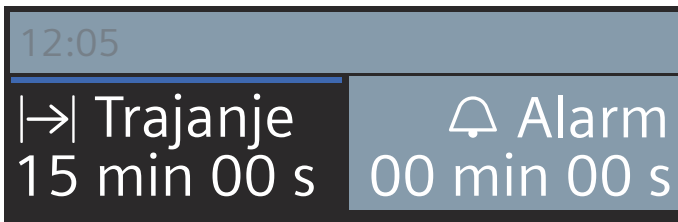
2. S puščico > se pomaknite na temperaturo.

3. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite temperaturo.

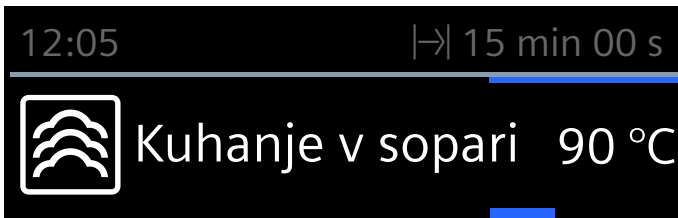


4. S tipko ⊖ preklopite na trajanje.

5. Z izbirnim vrtljivim gumbom spremenite čas trajanja.



6. Pritisnite tipko start/stop.



Na zaslonu so prikazani nastavljen način gretja, temperatura in trajanje.

## Po vsakem delovanju

### ⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Če so vratca aparata odprta, lahko iz njega uhaja vroča para. Para je glede na temperaturo nevidna. Pri odpiranju vratc, ne stojte preblizu aparata. Vratca aparata odprite previdno. Otrokom ne dovolite v bližino.

Po vsakem delovanju v pečici ostaneta vlaga in umazanija. Zato po vsakem delovanju osušite in očistite aparat. Po vsakem delovanju izpraznite posodo za vodo.

### Sušenje notranjosti pečice

### ⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Voda v posodi uparjalnika je lahko vroča. Preden ga obrišete, počakajte, da se voda ohladi.

1. Vratca aparata pustite malo odprta, da se aparat posuši.
2. Umazanijo takoj odstranite iz pečice.
3. Ohlajeno pečico in posodo uparjalnika obrišite s čistilno gobico in osušite z mehko krpo.
4. Če se na sprednjih straneh pohištva nabere kondenzat, ga obrišite.

### Praznjenje posode za vodo

Posodo za vodo je treba po vsaki uporabi izprazniti in osušiti.




### Pozor!

- Posode za vodo ne sušite v vroči pečici. Tako se lahko posoda za vodo poškoduje.
- Posode za vodo ne čistite v pomivalnem stroju. Tako se lahko posoda za vodo poškoduje.


1. Odprite vratca aparata.
2. Izvzemite posodo za vodo in izpraznite preostalo vodo.
3. Tesnilo v pokrovu posode in odprtino za posodo v aparatu temeljito posušite.
4. Posodo za vodo vstavite v odprtino za posodo.
5. Zaprite vratca.

## Časovne funkcije

Vaš aparat ima različne časovne funkcije.


Časovna funkcija	Uporaba
 Alarm	Alarm deluje kot ura za kuhanje jajc. Po izteku nastavljenega časa se sproži zvočni signal.
 Trajanje	Po preteku nastavljenega trajanja se sproži zvočni signal. Aparat se samodejno izklopi.
 Konec	Nastavite trajanje in čas konca priprave. Aparat se samodejno vključi, tako da se obratovanje zaključi ob zelenem času.


### Opombe

- Trajanje do ene ure lahko nastavite na minuto natančno. Trajanje nad eno uro lahko nastavite v korakih po 5 minut.
- Nastavite lahko maksimalno 23 ur in 59 minut.
- Po preteku vsake časovne funkcije se oglasi zvočni signal.
- S tipko  lahko medtem iščete informacije, ki se nato za kratek čas pojavijo na zaslonu.


### Alarm

Alarm lahko vedno nastavite, tudi kadar je aparat izključen. Deluje namreč paralelno z drugimi časovnimi nastavitvami in ima svoj signal. Tako lahko ločite, ali je potekel alarm ali trajanje. Nastavite lahko maksimalno 24 ur.



1. Pritisnite tipko . Odpre se polje za alarm.
2. Z vrtljivim izbirnim stikalom nastavite čas alarma. Po nekaj sekundah se alarm zažene.

Simbol  za alarm in čas, ki se odšteva, sta prikazana levo v statusni vrstici.



### Po poteku časa

Zasliši se zvočni signal. Na zaslonu se prikaže "Alarm je potekel". Signal lahko predčasno zbrisete s tipko .

### Prekinitev alarma

S tipko  odprite meni Časovne funkcije in ponastavite čas. Zaprite meni s tipko .


### Spreminjanje alarma

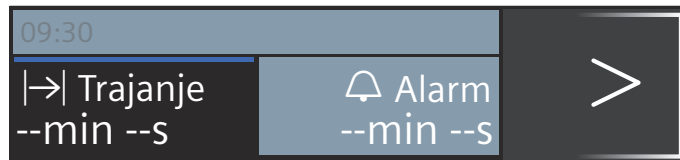
Odprite meni Časovne funkcije s tipko  in v naslednjih sekundah z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite čas za alarm. S tipko  zaženite alarm.

### Trajanje

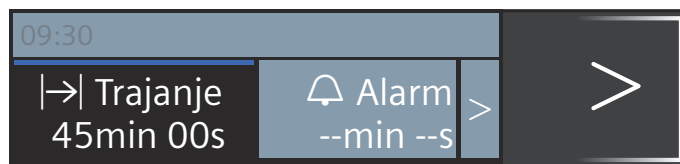
Če nastavite trajanje (čas priprave), se pečica samodejno izključi po preteku nastavljenega časa. Pečica ne greje več.


Pogoj: nastavljena sta način gretja in temperatura.

1. Pritisnite tipko . Odpre se meni "Časovne funkcije".




2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite čas trajanja.





3. Zaženite s tipko start/stop. V statusni vrstici se prične odštevanje časa trajanja .

### Čas trajanja je potekel.

Zasliši se zvočni signal. Pečica ne greje več. Signal lahko predčasno zbrisete s tipko .

### Prekinitev trajanja


S tipko  odprite meni "Časovne funkcije" in ponastavite trajanje. Delovanje se zaključi. Zaprite meni s tipko .

### Sprememba trajanja



S tipko  odprite meni Časovne funkcije. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite trajanje.

### Čas konca priprave

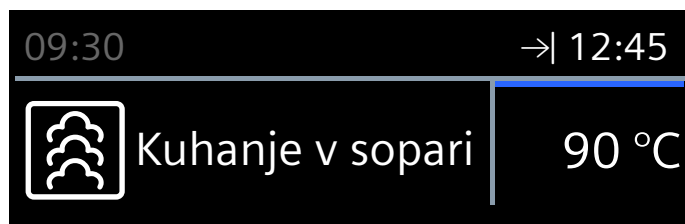
Ko predstavljate čas konca priprave, upoštevajte, da pokvarljiva živila ne smejo predolgo stati v pečici.

Pogoj: delovanje po izbranih nastavitvah se še ni začelo. Nastavljeno je trajanje. Meni "Časovne funkcije " je odprt.

Primer na sliki: ob 9.30 vstavite jed v pečico. Priprava traja 45 minut, torej bo jed gotova ob 10.15. Želite pa, da bi bila jed pripravljena ob 12.45.

1. S puščico  se prestavite na " Konec".
2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite čas konca priprave.



**3.** Potrdite s tipko start/stop.

Pečica je v stanju pripravljenosti. V statusni vrstici se prikažeta simbol →| in čas konca delovanja. Delovanje se začne pravočasno. V statusni vrstici se prične odštevanje časa trajanja.

**Čas trajanja je potekel.**

Zasliši se zvočni signal. Pečica ne greje več. Signal lahko predčasno zbrišete s tipko ⊖.

**Poprava ali preklic časa konca priprave**

Časa konca priprave po zagonu ne morete popraviti. Za izbris vseh nastavitev pritisnite tipko on/off.

**P Jedi**

S pomočjo načina delovanja "Jedi" je priprava jedi izredno preprosta. Aparat za vas izbere optimalne nastavitve.

**Izbira jedi in nastavitve**

1. Pritisnite tipko za meni.
2. Z izbirnim vrtljivim gumbom izberite "Jedi".
3. Pritisnite na puščico >.
4. Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite zeleno jed.
5. Pritisnite na puščico >.
6. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite težo.
7. Pritisnite na puščico >.
 

**Opomba:** Prikažejo se informacije o vstavni višini, posodi itd.
8. Zaženite s tipko start/stop.

Aparat vas bo vodil skozi postopek nastavljanja za izbrano jed. Vedno pritisnite na puščico >.

**Opomba:** Aparat vam sporoči, kdaj je notranjost pečice za izbrano jed še prevroča.

**Nastavitev je prekinjena**

Zasliši se zvočni signal. Pečica ne greje več. Signal lahko predčasno zbrišete s tipko ⊖.

Če z rezultatom priprave niste zadovoljni, lahko čas priprave še enkrat podaljšate. Pritisnite na polje "Nadaljuj s pripravo". Predlagano bo trajanje, ki pa ga lahko spremenite.

Ko ste z rezultatom priprave zadovoljni, pritisnite na "Končaj". Na zaslonu se prikaže "Dober tek".

**Prekinitev nastavitve**

Pritisnite tipko on/off. Vse nastavitve se zbrisejo. Možna je ponovna nastavitve.

**Zamik časa konca priprave**

Pri nekaterih aparatih lahko zamaknete čas konca priprave. Postopek je opisan v razdelku Funkcije za čas. → "Časovne funkcije" na strani 14

Ko nastavite čas konca priprave se prikaz preklopi v čakanje. V statusni vrstici se prikaže čas, ob katerem se bo aparat izklopil. Nastavitev ni mogoče spreminjati. Prosimo, upoštevajte, da lahko pokvarljiva živila ne smejo predolgo stati v pečici.

**Navodila za jedi**

Vsi programi so zasnovani za pripravo jedi na eni ravni. Rezultat priprave je odvisen od velikosti in kakovosti jedi.

**Posoda**

Uporabite predlagano posodo. S to posodo so bile namreč preizkušene vse jedi. Če uporabljate drugo posodo, je lahko rezultat priprave drugačen.

Če jedi pripravljate na pekaču za kuhanje v sopari z luknjicami, na višino 1 vstavite še pekač za kuhanje v sopari brez luknjic. Z njo boste prestregli tekočino, ki kaplja med pripravo.

**Količina/teža**

Jedi v pribor naložite največ 4 cm na debelo.

Skupna teža mora biti v navedenem območju skupne teže.

**Čas priprave jedi**

V prvih minutah se lahko prikazano trajanje spremeni, saj je čas segrevanja npr. odvisen od temperature vode in hrane, ki jo pripravljate.

**Priprava zelenjave**

Zelenjavo začinite šele po pripravi.

**Priprava izdelkov iz žitaric/leče**

Stehtajte hrano, ki jo želite pripraviti, in dodajte pravo količino vode:

Riž basmati: 1:1,5

Kuskus: 1:1

Naravni riž: 1:1,5

Leča: 1:2

Po končani pripravi premešajte izdelke iz žitaric. Tako se preostala voda hitro vpije.

**Priprava piščančjih prsi v sopari**

Piščančje prsi naložite na posodo tako, da se ne prekrivajo.

**Priprava rib v sopari**

Ko pripravljate ribe, namastite pekač za kuhanje v sopari z luknjicami.

Cele ribe ali ribje fileje naložite tako, da se ne prekrivajo. Vnesite težo najtežje ribe in izberite čim bolj enake kose.

**Priprava jogurta**

Mleko na kuhalni plošči segrejte na 90 °C. Nato naj se mleko ohladi na 40 °C. Pri trajnem mleku zadošča, če ga segrejete na 40 °C. Vmešajte 150 g jogurta (temperatura iz hladilnika).

Z zmesjo napolnite majhne kozarce ali skodelice in jih pokrijte s plastično folijo za živila. Skodelice ali kozarce postavite v posodo za kuhanje v sopari ter nastavite, kot je navedeno v preglednici. Po pripravi naj se jogurt ohladi v hladilniku.

**Mlečni riž**

Stehtajte riž in dodajte 2,5-kratno količino mleka. Pribor napolnite z rižem in mlekem v višini maks. 2,5 cm. Po končani pripravi jed premešajte. Preostalo mleko se hitro vpije.

**Priprava sadnega kompota**

Program je primeren le za koščičasto in pečkato sadje. Stehtajte sadje, dodajte pribl. 1/3 količine vode in sladkor ter začimbe po okusu.

**Dezinficiranje steklenič**

S krtačko za stekleničke takoj po pitju očistite stekleničke. Nato jih operite v pomivalnem stroju.

Stekleničke na pekač za kuhanje s soparo z luknjicami postavite tako, da se ne dotikajo.

Po dezinfekciji osušite stekleničke s čisto krpo. Postopek ustreza standardnemu prekuhavanju.

**Priprava jajc**

Pred pripravo v jajce naredite luknjico. Jajc ne naložite enega na drugega.

**Tabela**

Upoštevajte navodila, ki veljajo za posamezne jedi.

Jed	Komentarji	Pribor	Višina
Priprava brstičev cvetače v sopari	Brstiči enake velikosti	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3 1
Priprava brstičev brokolija v sopari	Brstiči enake velikosti	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3 1
Priprava stročjega fižola v sopari	-	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3 1
Priprava kolutov korenja v sopari*	debelina kolutov pribl. 3 mm	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3 1
Priprava zamrznjene mešane zelenjave v sopari	-	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3 1
Krompir v oblicah*	srednje velikosti Ø 4–5 cm	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3 1

\* za te jedi lahko nastavite čas konca priprave



Jed	Komentarji	Pribor	Višina
Riž basmati	maks. 0,75 kg	Pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2
Naravni riž	maks. 0,75 kg	Pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2
Kuskus	maks. 0,75 kg	Pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2
Leča	maks. 0,55 kg	Pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2
Pogrevanje že pripravljenih prilog*		Pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2
Priprava piščančjih prsi v sopari	Skupna teža 0,2–1,5 kg	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3 1
Priprava svežega ribjega fileja v sopari	maks. debelina 2,5 cm	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3 1
Priprava cele sveže ribe v sopari	0,3–2 kg	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3 1
Jogurt v kozarčkih	-	Kozarci + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2
Mlečni riž	-	Pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2
Sadni kompot*	-	Pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2
Dezinficiranje stekleničk		Pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2
Mehko kuhana jajca*	Jajca srednje velikosti, maks. 1 kg	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3 1
Trdo kuhana jajca*	Jajca srednje velikosti, maks. 1,8 kg	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3 1



\* za te jedi lahko nastavite čas konca priprave

## Varovalo za otroke

Da otroci pečice pomotoma ne vključijo ali spremenijo nastavitve, je aparat opremljen z otroškim varovalom.

### Vklop in izklop

Otroško varovalo lahko vklopite in izklopite pri vključenem in izključenem aparatu.

Pribl. 4 sekunde držite pritisnjeno tipko . Na zaslonu se prikaže poziv za potrditev in v statusni vrstici simbol .

**Opomba:** Pečico lahko s tipko on/off izključite tudi, ko je otroško varovalo aktivirano.

## Osnovne nastavitve

Tako, da boste lahko svoj aparat optimalno in preprosto uporabljali, so vam na voljo različne nastavitve. Po potrebi lahko te nastavitve tudi spremenite.

### Sprememba nastavitvev

1. Pritisnite tipko on/off.
2. Pritisnite tipko menu.  
Odpre se meni za načine delovanja.
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite "Nastavitve".
4. Pritisnite na puščico >.
5. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite vrednosti.
6. S puščico > se vedno pomaknite v naslednjo nastavitvev in jo po potrebi spremenite.
7. Za shranjevanje pritisnite tipko menu.  
Na zaslonu se prikaže preklični ali shrani.

### Seznam nastavitvev

V seznamu so navedene vse osnovne nastavitve ter vse možnosti spreminjanja. Na prikazovalniku se prikažejo samo nastavitve tistih funkcij, ki jih podpira oprema vašega aparata.

Naslednje nastavitve lahko spremenite:

Nastavitev	Izbira
Jezik	Možni nadaljnji jeziki
Čas	Nastavitev trenutnega časa
Datum	Nastavitev trenutnega datuma
Trdota vode	0 (zmehčana)
	1 (mehka)
	2 (srednja)
	3 (trda)
	4 (zelo trda)
Zvočni signal	Kratek (30 sek)
	Srednji (1 min)
	Dolg (5 min)
Ton tipk	Izključen (ton tipk pri vklopu in izklopu z on/off ostane)
	Vključen
Jakost osvetlitve prikazovalnika	Možna nastavitvev 5 stopenj
Prikaz ure	Digitalno izklop.
Osvetlitev	Vključena pri delovanju
	Izključena pri delovanju
Delovanje po vklopu	Kuhanje v sopari
	Glavni meni
	Jedi
Nočna zatemnitev	Izključena
	Vključena (zaslon se zatemni med 22:00 in 5:59)

Logotip znamke	Prikazi Ne prikaži
Ventilator, zamik izklopa	Priporočljivo Minimalno
Tovarniške nastavitve	Ponastavitev Ne izvedi ponastavitve

**Opomba:** Spremembe nastavitvev za jezik, ton tipk in za osvetlitev zaslona so učinkovite takoj. Vse druge nastavitve so učinkovite šele po shranjevanju.

## Spreminjanje časa

Čas lahko spremenite v osnovnih nastavitvah.

Primer: spreminjanje ure iz poletnega na zimski čas.

1. Pritisnite tipko on/off.
2. Pritisnite tipko menu.
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite "Nastavitve".
4. S puščico > se prestavite na "čas".
5. Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite čas.
6. Pritisnite tipko menu.  
Na prikazovalniku se prikaže shrani ali prekliči.

## Izpad električnega toka

Po daljšem izpadu električnega toka se na zaslonu prikažejo nastavitve za prvi zagon.

Ponovno nastavite jezik, uro in datum.

## Čistilna sredstva

Zunanost aparata (s sprednjim delom iz aluminija)	Milnica – osušite z mehko krpo. Blago čistilno sredstvo za okna – z mehko krpo za čiščenje oken ali s krpo z mikrovlakni pobrišite aluminijast sprednji del v vodoravni smeri.
Zunanost aparata (s sprednjim delom iz nerjavnega jekla)	Milnica – osušite z mehko krpo. Vodni kamen ter madeže maščobe, škroba in beljakovin vedno takoj odstranite. Pri pooblaščenem servisu ali v specializirani trgovini lahko kupite posebna čistila za nerjavno jeklo.
Notranost pečice s posodo uparjalnika	Vroča milnica ali voda s kisom – uporabite priloženo čistilno gobico ali mehko krtačko. <b>Pozor!</b> <b>V pečici lahko nastane rja</b> Ne uporabljajte jeklenih gobic ali gobic za drgnjenje.
Posoda za vodo	Milnica – ne čistite v pomivalnem stroju.
Odprtina za posodo	Osušite jo po vsakem delovanju
Tesnilo v pokrovu posode za vodo	Dobro ga osušite po vsakem delovanju
Ogrodje	glejte poglavje: čiščenje ogrodja
Steklo vratc	glejte poglavje: čiščenje stekla vratc <b>Pozor!</b> <b>Poškodbe površin</b> Po čiščenju steklo v vratcih temeljito osušite s krpo za čiščenje stekla. Sicer lahko nastanejo madeži, ki jih ne boste več mogli odstraniti.
Tesnilo vratc	Vroča milnica
Pribor	Namočite v vroči milnici. Čistite z krtačko, čistilno gobico ali v pomivalnem stroju. Obarvanja, ki nastanejo zaradi živil z visoko vsebnostjo škroba (npr. riž), očistite z vodo s kisom.

## Čiščenje

Pri redni negi in vzdrževanju bo vaš aparat še dolgo ostal lep in funkcionalen. Tukaj vam bomo razložili, kako morate svoj aparat vzdrževati in čistiti.

### **⚠ Opozorilo – Nevarnost kratkega stika!**

Za čiščenje aparata ne uporabljajte visokotlačnega čistilnika ali čistilnika na paro.

### **Pozor!**

#### **Poškodbe površin**

Ne uporabljajte

- agresivnih ali abrazivnih čistil,
- čistil za pečice,
- jedkih ali agresivnih čistil in čistil z vsebnostjo klora ter
- čistil z visoko vsebnostjo alkohola.

Če sredstvo nehote pride na prednjo stran, ga takoj odstranite z vodo.

### **Pozor!**

#### **Poškodbe površin**

Če pride sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna na prednjo stran ali na druge občutljive površine, ga takoj obrišite z vodo.

Umazanijo iz pečice odstranite takoj, ko se aparat ohladi.

Soli so zelo agresivne in lahko povzročijo rjavenje. Odstranite ostanke pekočih omak (paradižnikova omaka, gorčica) ali slanijeh jedi takoj, ko se aparat ohladi.

Ne uporabljajte trdih čistilnih blazinic ali gobic.

## Čistilna gobica

Priložena čistilna gobica je zelo vpojna. Čistilno gobico uporabljajte le za čiščenje pečice in za odstranjevanje preostale vode iz posode uparjalnika.

Pred prvo uporabo čistilno gobico temeljito izperite. Čistilno gobico lahko operete v pralnem stroju (voda za kuhanje).

## Krpa z mikrovlakni

Krpa z mikrovlakni s strukturo satja je posebej primerna za čiščenje občutljivih površin, kot so steklo, steklena keramika, nerjavno jeklo ali aluminij (kataloška št. 460 770, pri službi za stranke ali v spletni trgovini). V enem koraku odstrani mokre in mastne madeže.

## Odstranjevanje vodnega kamna

Če želite, da aparat deluje še dolgo časa, morate redno odstranjevati vodni kamen.

Postopek odstranjevanja vodnega kamna je sestavljen iz več korakov. Vsi koraki morajo biti izvedeni v celoti. Šele takrat je aparat ponovno pripravljen za delovanje.

**Opomba:** Če med odstranjevanjem vodnega kamna pritisnete na tipko on/off, se postopek prekine in aparat se izključi. Ko ponovno vključite aparat, ta najprej izvede dve izpiranji, da se tako iz aparata odstranijo ostanki raztopine za odstranjevanje vodnega kamna. Do konca drugega izplakovanja aparata ni mogoče uporabljati.

- Odstranjevanje vodnega kamna (pribl. 30 minut), nato izpraznite posodo uparjalnika in na novo napolnite posodo za vodo
- Prvo izpiranje (20 sekund), nato izpraznite posodo uparjalnika.
- Drugo izpiranje (20 sekund), nato odstranite preostalo vodo

Pogostost odstranjevanja vodnega kamna iz aparata je odvisna od trdote uporabljene vode. Kakor hitro je možnih le še 5 delovanj s paro, vas aparat s sporočilom na zaslonu opozori, da je treba odstraniti vodni kamen. Število preostalih delovanj se bo prikazalo po vklopu. Tako imate čas, da pravočasno pripravite odstranjevanje vodnega kamna.

## Start

### Pozor!

- Škoda na aparatu: za odstranjevanje vodnega kamna uporabljajte izključno tekoča sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, ki jih priporočamo. Čas delovanja pri odstranjevanju vodnega kamna je prilagojen sredstvu za odstranjevanje vodnega kamna. Druga sredstva za odstranjevanje vodnega kamna lahko poškodujejo aparat. Sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna, kataloška številka: 311 680
- Raztopina za odstranjevanje vodnega kamna: raztopina ali sredstvo ne smeta priti v stik z upravljalnim poljem ali drugimi površinami aparata. Tako lahko poškodujete površine. Če do tega vseeno pride, raztopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj odstranite z vodo.

1. Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna pripravite iz 300 ml vode in 60 ml tekočega sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.
2. Odstranite posodo za vodo in jo napolnite z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.
3. Povsem vstavite posodo za vodo, ki ste jo napolnili z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.
4. Zaprite vrata aparata.
5. Pritisnite tipko on/off.
6. Pritisnite na tipko menu.
7. Obračajte vrtljivo izbirno stikalo, dokler se ne prikaže „Odstranjevanje vodnega kamna“.
8. Vključite odstranjevanje vodnega kamna s tipko start/stop.  
V statusni vrstici se preostali čas vidno odšteva. Ko preostali čas poteče, se oglasi zvočni signal.

## Prvo izpiranje

1. Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna iz posode uparjalnika odstranite s priloženo čistilno gobico.
2. Izvzemite posodo za vodo, jo temeljito izperite, napolnite z vodo ter jo ponovno vstavite.
3. Zaprite vratca.
4. Pritisnite tipko start/stop.  
Aparat izpira. Po približno 20 sekundah je prvo izpiranje končano.
5. Odprite vratca aparata.
6. Čistilno gobico temeljito sperite z vodo.
7. Preostalo vodo v posodi uparjalnika popivnajte s čistilno gobico.
8. Nadaljujte z drugim izpiranjem.

## Drugo izpiranje

1. Izvzemite posodo za vodo, jo temeljito izperite, napolnite z vodo ter jo ponovno vstavite.
2. Zaprite vratca.
3. Pritisnite tipko start/stop.  
Aparat izpira. Po približno 20 sekundah je drugo izpiranje končano.
4. Preostalo vodo v posodi uparjalnika popivnajte s čistilno gobico.
5. Pečico obrišite s čistilno gobico in jo nato osušite z mehko krpo.
6. Izklopite aparat.  
Odstranjevanje vodnega kamna je zaključeno, aparat pa je ponovno pripravljen za uporabo.

## Odstranjevanje vodnega kamna iz posode uparjalnika

"Odstranjevanje vodnega kamna" lahko uporabite tudi, če želite odstraniti vodni kamen le iz posode uparjalnika v pečici in ne iz celotnega aparata.

Edina razlika:

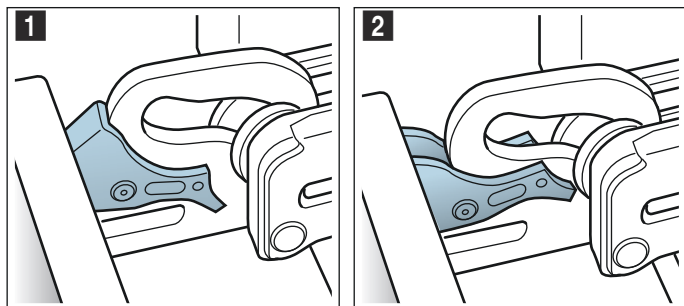
1. Mešanico za odstranjevanje vodnega kamna naredite iz 100 ml vode in 20 ml tekočega sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.
2. Posodo uparjalnika popolnoma napolnite z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.
3. Posodo za vodo napolnite le z vodo.
4. "Odstranjevanje vodnega kamna" zaženite, kot je opisano.

Vodni kamen lahko iz posode uparjalnika odstranite tudi ročno.

## Demontaža in montaža vratc aparata

Če želite stekla v vratcih očistiti ali demontirati, lahko snamete vratca aparata.

Tečaja vratc aparata imata po en zaporni vzvod. Ko sta zaporna vzvoda zaprta (slika **1**), so vratca aparata zavarovana. Tako jih ni mogoče sneti. Ko želite sneti vratca aparata in v ta namen odprete zaporna vzvoda (slika **2**), sta tečaja zavarovana. Ne morete jih zapreti.



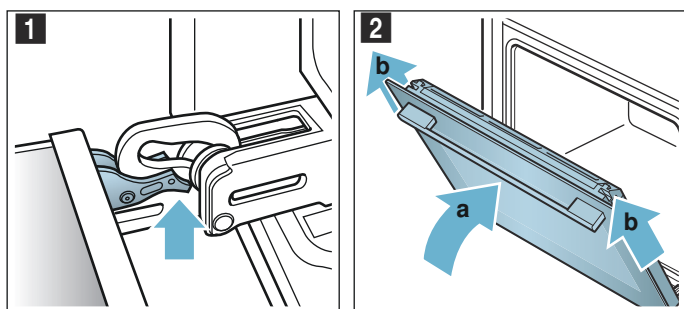
### ⚠ Opozorilo

#### Nevarnost poškodb!

- Če tečaji niso zavarovani, jih lahko zaprete z veliko silo. Bodite pozorni, da sta zaporna vzvoda vedno povsem zaprta oz. odprta, če želite demontirati vratca aparata.
- Tečaji vratc aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.

## Demontaža vratc aparata

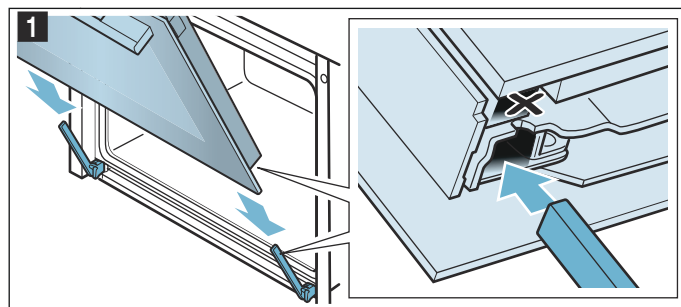
1. Povsem odprite vrata aparata in jih potisnite v smeri aparata.
2. Odprite zaporna vzvoda na levi in desni strani (slika **1**).
3. Vrata aparata zaprite do prislona **a**. Z obema rokama primite vrata na levi in desni strani **b** ter jih povlecite v smeri navzgor (slika **2**).



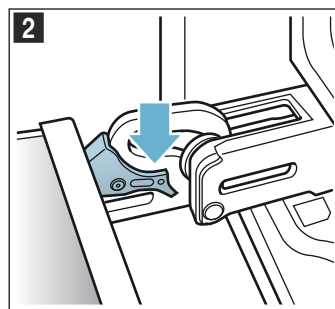
## Montaža vratc aparata

Vratca aparata ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.

1. Pri nameščanju vratc aparata bodite pozorni, da oba tečaja ravno vstavite v odprtini (slika **1**). Tečaja naslonite na zunanje steklo in ga uporabite kot vodilo. Pazite, da tečaja vstavite v pravo odprtino. Vstavljanje mora potekati gladko in brez upora. Če začutite upor, preverite, ali sta tečaja vstavljena v pravo odprtino.



2. Vratca aparata popolnoma odprite. Oba tečaja ponovno zaprite (slika **2**).



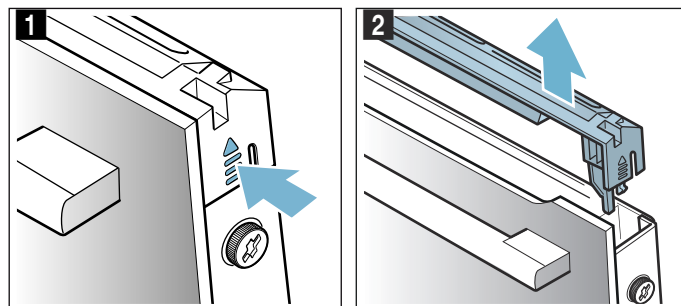
3. Zaprite vratca aparata.

## Demontaža in montaža stekel vratc

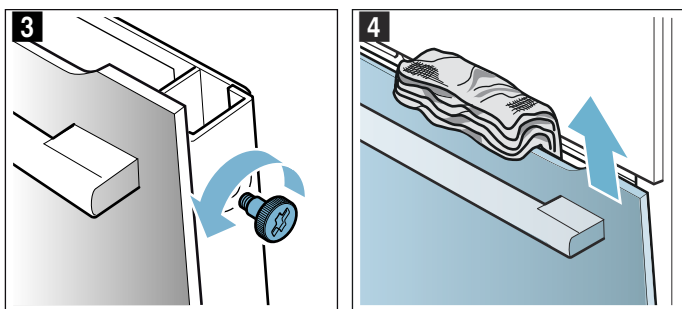
Za lažje čiščenje lahko demontirate stekla vratc aparata.

### Demontaža stekel

1. Vratca aparata nekoliko odprite.
2. Na pokrovu pritisnite na levi in desni strani (slika **1**).
3. Snemite pokrov (slika **2**).



4. Na levi in desni strani vratc odvijte vijake (slika 3).
5. Preden ponovno zaprete vratca, med vratca in aparat zagodite kuhinjsko krpo, ki ste jo prej večkrat prepognili (slika 4).  
Sprednje steklo izvlecite v smeri navzgor in ga s pomočjo ročaja vratc odložite na ravno površino.



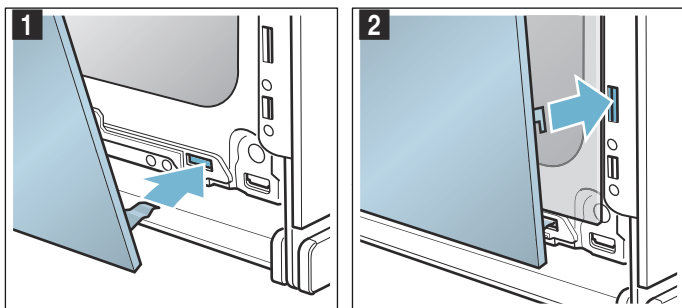
Očistite stekla s čistilom za steklo in mehko krpo.

**⚠ Opozorilo**  
**Nevarnost poškodb!**

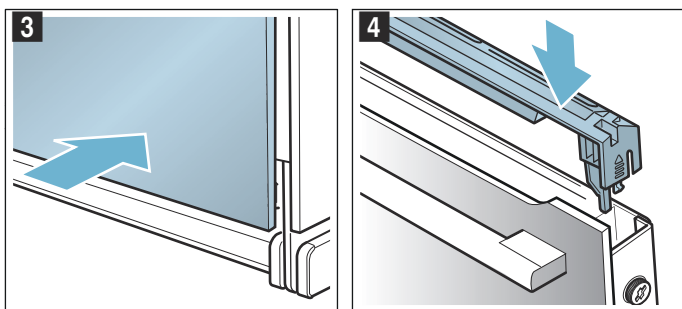
- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Tečajji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečajji.

**Montaža stekel**

1. Sprednje steklo vstavite v spodnje držalo (slika 1).
2. Sprednje steklo zaprite, da sta oba zgornja kavljia nasproti odprtine (slika 2).



3. Sprednje steklo na spodnji strani pritisnite, da se slišno zaskoči (slika 3).
4. Vratca aparata ponovno nekoliko odprite in odstranite kuhinjsko krpo.
5. Ponovno privijte vijaka na levi in desni strani.
6. Namestite pokrov in ga pritisnite, da se slišno zaskoči (slika 4).



7. Zaprite vratca.

**Pozor!**

Aparat ponovno uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.

**Čiščenje ogrodja**

Ogrodje lahko odstranite, da očistite aparat.

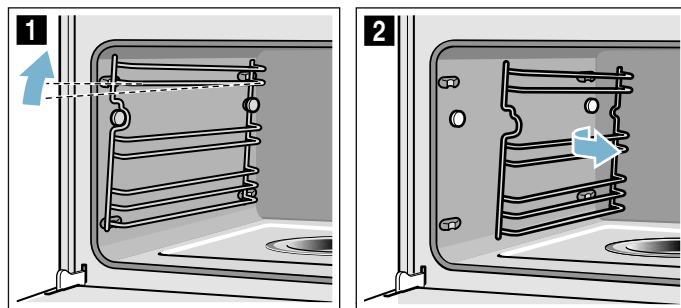
**⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin zaradi vročih delov v notranjosti aparata!**

Počakajte, da se notranjost aparata ohladi.

**Odstranjevanje ogrodja**

**Opomba:** Ogrodje spredaj izvzemite največ do upora, v nasprotnem primeru se lahko stena aparata upogne.

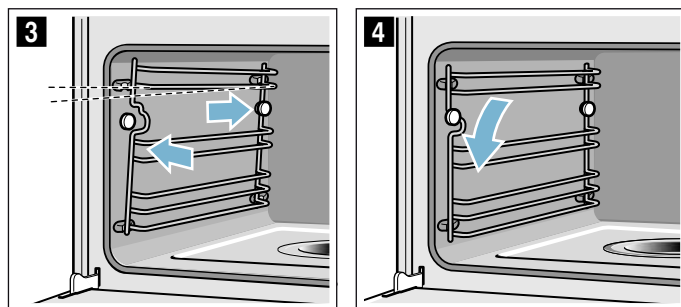
1. Ogrodje spredaj previdno potisnite navzgor, dokler se ne sname, ter ga izvzemite iz obešala (slika 1).
2. Ogrodje izskoči iz obešala, nato ga izvzemite (slika 2).



3. Ogrodje očistite s čistilom in gobico za pomivanje/krtačko ali pa v pomivalnem stroju.

**Namestitev ogrodja**

1. Izbokline ogrodja naj bodo obrnjene navzgor.
2. Ogrodje obesite zadaj in ga potisnite nazaj, da se zaskoči (slika 3).
3. Ogrodje obesite spredaj na obešalo in ga potisnite navzdol, dokler se ne zaskoči in dokler ni v aparatu spet pritrjeno v vodoravnem položaju (slika 4).



Ogrodje se vedno prilega le eni strani.




## Motnja, kaj storiti?

Pogosto je vzrok za motnje zgolj kakšna malenkost. Preden pokličete servisno službo, poskusite sami odpraviti motnjo, pri čemer si pomagajte s preglednico.

**Nasvet:** Če vam kakšna jed kdaj ne uspe najbolje, si oglejte poglavje Preizkušeno za vas v našem

### Seznam motenj

Pri sporočilih o napakah na E, npr.: E0111, izključite in vključite aparat. Če se sporočilo ponovno prikaže, pokličite servisno službo.

Motnja	Možni vzroki	Ukrep/navodilo
Aparat ne deluje.	Okvara na varovalki	Preverite v omarici z varovalkami, ali je varovalka za napravo neoporečna
	Izpad električnega toka	Preverite, ali druge kuhinjske naprave delujejo
Vključenega aparata ni mogoče upravljati. Na zaslonu je prikazan simbol  .	Otroško varovalo je aktivirano	Tipko  držite tako dolgo pritisnjeno, da simbol  ugasne
Pečica ne greje in na zaslonu je prikazano "vključen demonstracijski način".	Aparat deluje v demonstracijskem načinu	Odklopite varovalko v omarici z varovalkami. Po pribl. 10 sekundah jo ponovno priključite. Vključite aparat in v nastavitvah izberite "izključen demonstracijski način".
Aparata ne morete zagnati	Vratca aparata niso popolnoma zaprta	Zaprte vratca
	Aparat ni izključen	Aparat izključite in ponovno vključite
Aparat vas pozove, da obrišete notranjost in napolnite rezervoar za vodo	Med odstranjevanjem vodnega kamna se dovod elektrike prekine ali aparat se izklopi	Po ponovnem vklopu aparata vključite dva cikla izpiranja
Po vklopu načina delovanja se na zaslonu pojavi sporočilo, da je temperatura previsoka.	Aparat se ni zadosti ohladil	Počakajte, da se aparat ohladi in ponovno vključite način delovanja
Aparat poziva k odstranjevanju vodnega kamna, ne da bi se prej pojavil števec	Nastavljeno območje trdote vode je prenizko	Izvedba odstranjevanja vodnega kamna Preverite in po potrebi prilagodite nastavljeno območje trdote vode
Tipke utripajo	Običajen pojav zaradi kondenzata za upravljalno ploščo	Tipke ne utripajo več, kakor hitro kondenzat izhlapi
V posodi uparjalnika ni vode, čeprav je posoda za vodo polna	Posoda za vodo ni pravilno vstavljena	Posodo za vodo vstavite do konca, da se slišno zaskoči
	Dovod do posode za vodo je zamašen	Odstranite vodni kamen v aparatu Preverite in po potrebi spremenite nastavljeno območje trdote vode
Posoda za vodo se izprazni brez jasnega razloga. Voda v posodi uparjalnika prekipi	Posoda za vodo ni pravilno zaprta.	Namestite pokrov tako, da se slišno zaskoči.
	Tesnilo v pokrovu posode je umazano	Očistite tesnilo
	Tesnilo v pokrovu posode je pokvarjeno	Pri servisni službi kupite novo posodo za vodo
Na zaslonu se pojavi poziv za polnjenje posode za vodo, čeprav je posoda polna.	Posoda za vodo ni pravilno vstavljena	Posodo za vodo vstavite do konca, da se slišno zaskoči
	Sistem za prepoznavanje ne deluje	Pokličite servisno službo
Na zaslonu se pojavi poziv za polnjenje posode za vodo, čeprav posoda še ni prazna oz. je prazna, ampak se na zaslonu ne prikaže ustrezno sporočilo	Posoda za vodo je umazana. Premični detektorji v posodi za vodo so se zagozdili	Posodo za vodo pretresite in očistite. Če se zagozdeni deli ne sprostijo, pri servisni službi kupite novo posodo za vodo

kuharskem studiu. Tam boste našli veliko namigov in nasvetov za kuhanje.

### **Opozorilo – Nevarnost električnega udara!**

Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, izšolan pri proizvajalcu. Tudi poškodovan priključni kabel lahko zamenja samo servisni tehnik. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.

Na zaslonu se prikaže „Aparat se segreva“, vendar se aparat ne segreje na izbrano temperaturo	Vrednosti samodejnega umerjanja niso optimalne	Ponastavite aparat na tovarniške nastavitve in ponovite prvi vklop → "Osnovne nastavitve" na strani 18 → "Pred prvo uporabo" na strani 10 Pri naslednji pripravi v sopari pri 100° C se umerjanje opravi samodejno, pri čemer nastane več pare
Pri kuhanju v sopari nastaja veliko pare	Aparat se samodejno kalibrira	Običajen postopek
Pri kuhanju v sopari neprestano nastaja veliko pare	Aparat se pri prekratkih časih priprave ne more samodejno kalibrirati	Aparat ponastavite na tovarniške nastavitve in ponovite kalibracijo
Pri pripravi jedi para uhaja skozi reže za prezračevanje	Običajen postopek	Ni mogoče

## Menjava osvetlitve pečice

Temperaturno obstojne halogenske žarnice 230 V/25 W s tesnili lahko kupite pri servisni službi. Navedite številko E in številko FD aparata.

### ⚠ Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

Pri menjavi žarnice v notranjosti aparata so kontakti grla žarnice pod napetostjo. Pred menjavo izvalcite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

### ⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

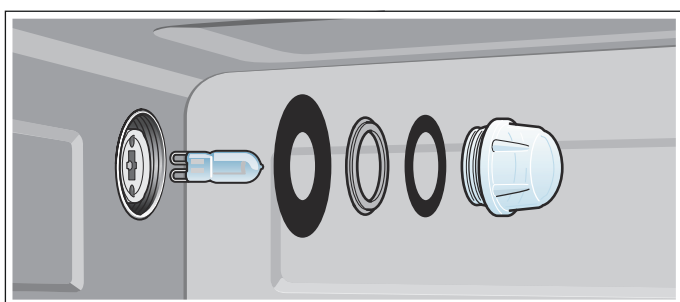
Aparat se močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih delov pečice ali grelnih elementov. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.

1. Izvalcite vtič ali odklopite varovalko v omarici z varovalkami.
2. Pokrov odvijte v levo.
3. Žarnico povlecite navzven. Vstavite novo žarnico in pri tem pazite na položaj zatičev. Žarnico trdno potisnite.

#### Pozor!

Aparat uporabljajte le s steklenim pokrovom in tesnili.

4. Nova tesnila in prižemni obroč v pravilnem zaporedju potisnite na stekleni pokrov.



5. Steklen pokrov s tesnili ponovno privijte.
6. Priključite aparat na električno omrežje in ponovno izvedite prvi zagon aparata.

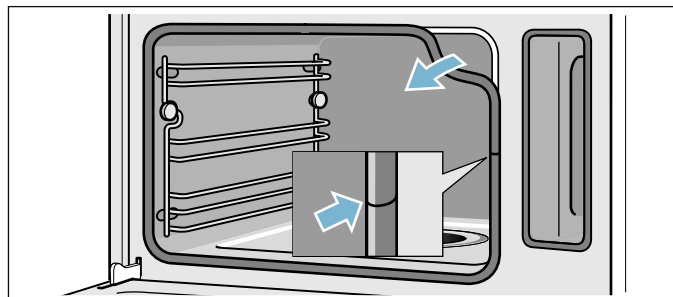
## Menjava steklenega pokrova ali tesnil

Če se steklen pokrov halogenske luči ali tesnilo poškodujeta, ju je treba zamenjati. Nov steklen pokrov lahko kupite pri servisni službi. Navedite številko E in številko FD aparata.

## Menjava tesnila vratc

Če je tesnilo vratc na zunanji strani notranjosti pečice pokvarjeno, ga je treba zamenjati. Nadomestna tesnila lahko kupite pri servisni službi. Navedite številko E in številko FD aparata.

1. Odprite vratca aparata.
2. Snemite vsa tesnila vratc.
3. Novo tesnilo namestite na enem mestu, nato ga vstavite okrog in okrog. Mesto pritiskanja naj bo s strani.
4. Še posebej v kotih preverite, ali je tesnilo trdno nameščeno.






## Servisna služba

Če je treba vaš aparat popraviti, je za vas na voljo naša servisna služba za stranke. Vedno bomo našli primerno rešitev, tudi za preprečevanje nepotrebnih obiskov osebja servisne službe.

### Številka E in številka FD

Prosimo, da ob klicu navedete popolno številko izdelka (št. E) in številko izdelave (št. FD), da vam bomo lahko strokovno pomagali. Tipsko tablico s številkami najdete v notranjosti, če odprete vrata aparata.

Če ima vaš aparat funkcijo parnega delovanja, je tipska ploščica nameščena desno za ploščo z upravljalnimi elementi.




The diagram shows a control panel with a grid of buttons. A central horizontal bar contains three labels: 'E-Nr.', 'FD', and 'Z-Nr.'. Below this bar, the word 'Type:' is followed by a series of small squares representing different button types or settings.

Da vam ne bo treba predolgo iskati števil, ko ju boste potrebovali, lahko tukaj vpišete številki aparata in telefonsko številko servisne službe.

Št. E

Št. FD

Servisna služba 

Prosimo, upoštevajte, da obisk osebja servisne službe v primeru napačnega upravljanja tudi med garancijskim rokom ni brezplačen.

Podatke o servisnih službah za vse države najdete v priloženem seznamu servisnih služb.

## Preglednice in nasveti

Kuhanje v sopari predstavlja še posebno nežno pripravo jedi. Para obkroži jed in poskrbi, da živila ne izgubijo hranljivih snovi. Priprava deluje brez nadtlaka. Tako se ohranijo oblika, barva in značilna aroma jedi.

V razpredelnici so vam na voljo številne jedi, ki jih je mogoče pripraviti v parni pečici. Preberete lahko, kateri načini gretja, pribor, temperatura in čas priprave so najprimernejši za vas. Navedki veljajo za vstavljanje jedi v mrzlo pečico, če ni navedeno drugače.

### Pribor

Uporabljajte le priložen pribor.

Pri kuhanju s paro pod pladenj za kuhanje s paro z luknjicami vedno vstavite še pladenj za kuhanje s paro brez luknjic. Tekočina, ki kaplja od priprave, se bo nabrala v pladnju.

### Posoda

Ko uporabljate posodo, jo vedno postavite na sredino pladnja za kuhanje s paro z luknjicami.

Posoda mora biti odporna na vročino in paro. Posoda z debelimi stenami podaljša trajanje priprave.

Živila, ki jih navadno pripravljate v vodni kopeli, pokrijte s folijo (npr. pri topljenju čokolade).

### Čas priprave in količina

Časi priprave pri kuhanju v sopari so odvisni od velikosti kosov, celotna količina jedi pa nanje ne vpliva. V aparatu lahko v sopari kuhate največ 2 kg jedi.

Upoštevajte velikosti kosov, ki so navedene v razpredelnicah. Pri manjših kosih se čas priprave skrajša, pri večjih pa podaljša. Na čas priprave vplivata tudi kakovost in stopnja zrelosti. Zato so navedene vrednosti le informativne narave.

### Živila enakomerno porazdelite.

Živila v posodi vedno enakomerno porazdelite. Če so jedi različno visoke, pride do neenakomerne priprave.

### Živila, občutljiva na pritisk

Živila, ki so občutljiva na pritisk, naj na pladnju za kuhanje s paro ne segajo previsoko. Bolje je, da uporabite dva pladnja za kuhanje s paro.

## Priprava več jedi hkrati

S paro lahko istočasno pripravljate več jedi, ne da bi se okus prenesel z ene na drugo jed. V pečico najprej položite jed z najdaljšim časom priprave, vse ostale pa, ko za to napoči primeren čas. Tako bodo vse jedi pripravljene istočasno.

Skupen čas priprave se pri pripravi več jedi hkrati podaljša, saj pri vsakem odpiranju vratc iz pečice uide

nekaj pare, zaradi česar se mora pečica ponovno segrevati.

## Zelenjava

Zelenjavo položite na perforiran pladenj za kuhanje s paro in ga vstavite v pečico na višino 3. Pladenj za kuhanje s paro brez luknjic pa pod njega, na višino 1. Tekočina, ki kaplja od priprave, se bo nabrala na tem pladnju.

Živila	Velikost kosov	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Artičoke	celi kosi	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	30 - 35
Cvetača	celi kosi	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	25 - 35
Cvetača	brstiči	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	10 - 15
Brokoli	brstiči	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	8 - 10
Grah	-	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	5 - 10
Koromač	Rezine	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	10 - 14
Zelenjavni flan	-	Model za vodno kopel 1,5 l + rešetka na višini 2	Kuhanje v sopari	100	50 - 70
Stročji fižol	-	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	20 - 25
Korenje	Rezine	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	10 - 20
Kolerabica	Rezine	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	20 - 25
Por	Rezine	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	6 - 9
Koruza	celi kosi	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	25 - 35
Blitva	Trakovi	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	8 - 10
Šparglji, zeleni*	celi kosi	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	7 - 12
Šparglji, beli*	celi kosi	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	10 - 15
Špinača*	-	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	2 - 3
Rimski brokoli	brstiči	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	8 - 10
Brstični ohrovt	brstiči	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	20 - 30
Rdeča pesa	cela	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	40 - 50
Rdeče zelje	v trakovih	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	30 - 35
Zelje	v trakovih	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	25 - 35

\* Predgrevanje aparata

Živila	Velikost kosov	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Bučke	Rezine	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	3 - 4
Sladkorni grah	-	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	8 - 12
* Predgrevanje aparata					

## Priloge in stročnice

Dodajte vodo oz. tekočino v navedenem razmerju.  
Primer: 1 : 1,5 = na 100 g riža dodajte 150 ml tekočine.

Višino vstavljanja za neperforiran pladenj za kuhanje s paro lahko izberete po želji.

Živila	Razmerje	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Krompir v oblicah (srednja velikost)	-	z luknjicami brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	100	35 - 45
Slan krompir (v četrtinah)	-	z luknjicami brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	100	20 - 25
Naravni riž	1:1,5	brez luknjic	-	Kuhanje v sopari	100	35 - 45
Dolgozrnat riž	1:1,5	brez luknjic	-	Kuhanje v sopari	100	20 - 30
Riž basmati	1:1,5	brez luknjic	-	Kuhanje v sopari	100	20 - 30
Predkuhan riž	1:1,5	brez luknjic	-	Kuhanje v sopari	100	15 - 20
Rižota	1:2	brez luknjic	-	Kuhanje v sopari	100	30 - 35
Leča	1:2	brez luknjic	-	Kuhanje v sopari	100	35 - 50
beli fižol, namočen	1:2	brez luknjic	-	Kuhanje v sopari	100	65 - 75
Kuskus	1:1	brez luknjic	-	Kuhanje v sopari	100	6 - 10
Zelena pira, zdrobljena	1:2,5	brez luknjic	-	Kuhanje v sopari	100	15 - 20
Proso, celo	1:2,5	brez luknjic	-	Kuhanje v sopari	100	25 - 35
Pšenica, cela	1:1	brez luknjic	-	Kuhanje v sopari	100	60 - 70
Cmoki	-	z luknjicami brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	95	20 - 25

## Perutnina in meso

### Perutnina

Živila	Količina	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v min
Piščancje prsi	po 0,15 kg	brez luknjic	2	Kuhanje v sopari	100	15-25
Račje prsi*	po 0,35 kg	brez luknjic	2	Kuhanje v sopari	100	12-18
* prej popecite in zavijte v folijo						

## Govedina

Živila	Količina	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v min
ploščat rostbif, srednje pečen*	1 kg	brez luknjic	2	Kuhanje v sopari	100	25-35
visok rostbif, srednje pečen*	1 kg	z luknjicami + brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	100	30-40

\* prej popecite in zavijte v folijo

## Svinjina

Živila	Količina	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Svinjski file	0,5 kg	brez luknjic	2	Kuhanje v sopari	100	16 - 20
Svinjski medaljoni*	debelo pribl. 3 cm	brez luknjic	2	Kuhanje v sopari	100	10 - 12
Prekajena rebrca	v kolutih	brez luknjic	2	Kuhanje v sopari	100	15 - 20

\* predhodno prepražite in zavijte v folijo

## Klobase

Živila	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Hrenovke	perforirano + brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	80 - 90	12 - 18
Bele klobase	perforirano + brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	80 - 90	20 - 25

## Ribe

Živila	Količina	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v min
Orada, cela	po 0,3 kg	z luknjicami + brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	80-90	15-25
File orade	po 0,15 kg	z luknjicami + brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	80-90	10-20
Ribja terina	Model za vodno kopel 1,5 l	brez luknjic	2	Kuhanje v sopari	70-80	40-80
Postrv, cela	po 0,2 kg	z luknjicami + brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	80-90	12-15
File polenovke	po 0,15 kg	z luknjicami + brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	80-90	10-14
File lososa	po 0,15 kg	z luknjicami + brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	100	8-10
Školjke	1,5 kg	brez luknjic	2	Kuhanje v sopari	100	10-15
File rdečega okuna	po 0,15 kg	z luknjicami + brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	80-90	10-20
Rolada iz morskega lista, polnjena		z luknjicami + brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	80-90	10 - 20

## Jušna zakuha, drugo

Živila	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v min
Jajčni sir	brez luknjic	2	Kuhanje v sopari	90	15-20
Zdrobovi cmoki	z luknjicami + brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	90-95	7-10
Trdo kuhana jajca (velikost M, maks. 1,8 kg)	z luknjicami + brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	100	10-12
Mehko kuhana jajca (velikost M, maks. 1 kg)	z luknjicami + brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	100	6-8

## Deserti, kompot

### Kompot

Stehajte sadje, dodajte pribl.  $\frac{1}{3}$  količine vode in sladkor ter začimbe po okusu.

### Mlečni riž

Stehajte riž in dodajte 2,5-kratno količino mleka. Pribor napolnite z rižem in mlekom v višini maks. 2,5 cm. Po končani pripravi jed premešajte. Preostalo mleko se hitro vpije.

### Jogurt

Mleko na kuhalni plošči segrejte na 90 °C. Nato naj se

mleko ohladi na 40 °C. Pri trajnem mleku zadošča, če ga segrejete na 40 °C.

Vmešajte 150 g jogurta (temperatura hladilnika). Z zmesjo napolnite majhne kozarce ali skodelice in jih pokrijte s plastično folijo za živila. Skodelice ali kozarce postavite v posodo za kuhanje v sopari ter nastavite, kot je navedeno v preglednici.

Po pripravi naj se jogurt ohladi v hladilniku.

Živila	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Kvašeni cmoki	brez luknjic	Kuhanje v sopari	100	20-25
Crème Caramel	Modeli + perforirano	Kuhanje v sopari	80	15-20
Mlečni riž*	brez luknjic	Kuhanje v sopari	100	25-35
Jogurt*	Porcijski kozarci + perforirano	Kuhanje v sopari	40	300-360
Jabolčni kompot	brez luknjic	Kuhanje v sopari	100	10-15
Hruškov kompot	brez luknjic	Kuhanje v sopari	100	10-15
Češnjev kompot	brez luknjic	Kuhanje v sopari	100	10-15
Kompot iz rabarbare	brez luknjic	Kuhanje v sopari	100	10-15
Slivov kompot	brez luknjic	Kuhanje v sopari	100	15-20

\* Lahko uporabite tudi primeren program (glejte poglavje: Programska avtomatika)

## Pogrevanje jedi

Pri pogrevanju jedi se jedi počasi ponovno segrejejo. Videti so kot sveže pripravljene, imajo tudi tak okus.

Živila	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Zelenjava	pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3	Pogrevanje	100	12 - 15
Makaroni, krompir, riž	pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3	Pogrevanje	100	5 - 25

## Odtaljevanje

Parna funkcija odtaljevanja je primerna za odtaljevanje globoko zamrznjenega sadja in zelenjave. Najbolše je, da perutnino, meso in ribe odtalite v hladilniku. Za odtaljevanje vzemite živila iz embalaže. Globoko zamrznjeno sadje in zelenjavo položite na pekač za paro z luknjicami in pod njega potisnite pekač za paro brez luknjic. Tako živila ne ležijo v vodi, ki nastane pri odtaljevanju, ampak se ta ujame v pekaču. Za globoko zamrznjene izdelke, katerih tekočina naj bi ostala v njih,

npr. za globoko zamrznjeno kremno špinačo, uporabite pekač za paro brez luknjic ali posodo na rešetki.

Časovne navedbe v tabeli so le informativne vrednosti. Vrednosti so odvisne od kakovosti, temperature zamrzovanja (-18 °C) in sestave živil. Navedena so časovna območja. Najprej nastavite krajši čas in ga nato po potrebi podaljšajte.

**Nasvet:** Zamrznjeni nizki kosi ali porcije se hitreje odtalijo kot v bloku zamrznjena živila.

Živila	Količina	Pribor	Višina	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Jagodičevje	0,5 kg	perforirano + brez luknjic	3 1	50 - 55	15 - 20
Zelenjava	0,5 kg	perforirano + brez luknjic	3 1	40 - 50	15 - 50

## Vzhajanje testa

Z načinom gretja "Vzhajanje testa" testo vzide precej hitreje kot pri sobni temperaturi.

Višino vstavljanja rešetke lahko izberete po želji ali pa jo previdno postavite na dno pečice. Pozor: ne sprskajte dna pečice!

Posodo s testom postavite na rešetko. Testa ne pokrijte.

Živila	Količina	Pribor	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Kvašeno testo	1 kg	Skleda + rešetka	35	20 - 30

## Odcejanje soka

Jagodičevje položite v posodo, ga posladkajte in šele nato začnite z odcejanjem soka. Stoji naj vsaj eno uro, da sok odteče.

Jagodičevje položite na pladenj za kuhanje s paro z luknjicami, ki ga nato vstavite na višino 3. Pladenj za

kuhanje s paro brez luknjic vstavite pod njega, na višino 1, da tako lovite sok.

Na koncu položite jagodičevje v krpo in tako iztisnite preostali sok.

Živila	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v min
Maline	z luknjicami + brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	100	30-45
Ribez	z luknjicami + brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	100	40-50

## Vkuhanje

Živila vkuhajte kar se da sveža. Dolgo shranjevanje zniža vsebnost vitaminov, živila lažje zavrejo.

Uporabljajte samo neoporečno sadje in zelenjavo.

Naslednjih živil ne morete vkuhavati v aparatu: vsebino pločevink, mesa, rib ali mase za namaze.

Preverite kozarce za vlaganje, gumijaste obroče, sponke in vzmeti.

Gumijaste obroče in kozarce temeljito očistite z vročo vodo. Za čiščenje kozarcev je primeren tudi program "Dezinficiranje stekleničk".

Kozarce postavite na pladenj za kuhanje s paro z luknjicami. Kozarci se ne smejo dotikati.

Po navedenem času priprave odprite vratca.

Kozarce za vlaganje vzemite iz pečice šele, ko se popolnoma ohladijo.

Živila	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave v min
Zelenjava	Kozarci za vlaganje, 1 liter	2	Kuhanje v sopari	100	30-120
Koščičasto sadje	Kozarci za vlaganje, 1 liter	2	Kuhanje v sopari	100	25-30
Pečkato sadje	Kozarci za vlaganje, 1 liter	2	Kuhanje v sopari	100	25-30

## Globoko zamrznjeni izdelki

Prosimo, upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.

Navedeni časi priprave veljajo za vstavljanje jedi v hladno pečico.

Živila	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Testenine, sveže, ohlajene*	brez luknjic	2	Kuhanje v sopari	100	5 - 10
Postrv	z luknjicami brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	80 - 100	20 - 25
File lososa	z luknjicami brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	80 - 100	20 - 25
Brokoli	z luknjicami brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	100	6 - 10
Cvetača	z luknjicami brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	100	5 - 8
Fižol	z luknjicami brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	100	6 - 10
Grah	z luknjicami brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	100	5 - 12
Korenje	z luknjicami brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	100	4 - 6
Mešana zelenjava	z luknjicami brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	100	6 - 10
Brstični ohrovt	z luknjicami brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	100	5 - 10

\* dodajte nekaj tekočine

## Priporočljivi sistem priprave jedi

Razpredelnice so namenjene institutom za preizkušanje, da olajšajo preizkušanje in preverjanje različnih aparatov.

Priporočljiv sistem priprave jedi v skladu z normo EN 60350-1.

Živila	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Brokoli (porazdelitev pare)	z luknjicami brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	100	7 - 9
Brokoli (dodatna para)	z luknjicami brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	100	7 - 9
Grah* (Največja naložitev)	z luknjicami brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	100	5 - 12

\* 2,0 kg graha enakomerno porazdelite po posodi.

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

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)

Izdelalo podj. BSH Hausgeräte GmbH po licenci za blagovno znamko Siemens AG



9001054507  
960707