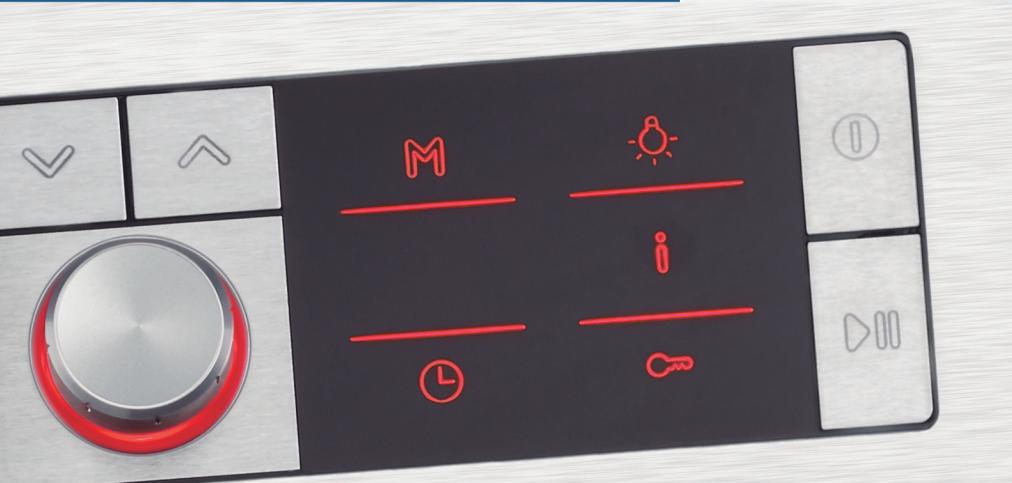




Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



## Parna pečica HBC24D5.3.



**BOSCH**

[sl] Navodila za uporabo



# sl Vsebina

<b>Pomembna varnostna navodila .....</b>	<b>4</b>	Priloge in stročnice .....	21
Vzroki poškodb .....	5	Perutnina in meso .....	22
<b>Vaš nov aparat .....</b>	<b>6</b>	Ribe .....	22
Upravljalno polje .....	6	Zakuhe, drugo .....	23
Načini delovanja .....	6	Sladice, kompot .....	23
Samodejno umerjanje .....	6	Pogrevanje jedi .....	23
<b>Vaš pribor .....</b>	<b>7</b>	Odmrzovanje .....	24
Pribor .....	7	Vzhajanje testa .....	24
Vstavljanje pribora .....	7	Odcejanje soka .....	24
Notranjost aparata .....	7	Vkuhavanje .....	24
Poseben pribor .....	7	Globoko zamrznjeni izdelki .....	25
<b>Pred prvo uporabo .....</b>	<b>8</b>	<b>Testni obroki .....</b>	<b>25</b>
Nastavitev ure .....	8	Priprava v sopari .....	25
Nastavitev trdote vode .....	8		
Prva uporaba .....	8		
Čiščenje pribora .....	8		
<b>Upravljanje aparata .....</b>	<b>9</b>	Dodatne informacije o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in servisih najdete na spletni strani <a href="http://www.bosch-home.com">www.bosch-home.com</a> in v spletni trgovini <a href="http://www.bosch-eshop.com">www.bosch-eshop.com</a>	
Polnjenje posode za vodo .....	9		
Vklap aparata .....	9		
Izklop aparata .....	9		
Po vsaki uporabi .....	9		
<b>Časovne funkcije .....</b>	<b>10</b>		
Nastavitev alarma .....	10		
Nastavitev trajanja .....	10		
Zamik časa konca priprave .....	11		
Nastavitev ure .....	11		
<b>Programska avtomatika .....</b>	<b>12</b>		
Nastavitev programa .....	12		
Napotki za programe .....	12		
Programske razpredelnice .....	13		
<b>Otroško varovalo .....</b>	<b>13</b>		
Vklap otroškega varovala .....	13		
Izklop otroškega varovala .....	13		
<b>Osnovne nastavitev .....</b>	<b>14</b>		
<b>Vzdrževanje in čiščenje .....</b>	<b>14</b>		
Čistilna sredstva .....	15		
Odstranjevanje vodnega kamna .....	15		
Montaža in demontaža vratc aparata .....	16		
Čiščenje stekel na vratcih .....	17		
Čiščenje ogrodja .....	17		
<b>Motnja, kaj naj naredim? .....</b>	<b>18</b>		
Menjava žarnice .....	19		
Menjava tesnila vratc .....	19		
<b>Servisna služba .....</b>	<b>19</b>		
Številka E in številka FD .....	19		
<b>Varstvo okolja .....</b>	<b>20</b>		
Okolju prijazno odstranjevanje .....	20		
Nasveti za varčevanje z energijo .....	20		
<b>Razpredelnice in namigi .....</b>	<b>20</b>		
Pribor .....	20		
Posoda .....	20		
Čas priprave in količina .....	20		
Živila enakomerno porazdelite .....	20		
Živila, občutljiva na pritisk .....	20		
Priprava več jedi hkrati .....	20		
Zelenjava .....	20		

# **⚠ Pomembna varnostna navodila**

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 priklapljajte.

Samoo pooblaščeni 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 v notranjost aparata vedno vstavite tako, da bo pravilno obrnjen. Glejte opis pribora v navodilih za uporabo.

## **Nevarnost požara!**

Vnetljivi predmeti se lahko v notranjosti aparata vnamejo. V pečici nikoli ne hranite vnetljivih predmetov. Nikoli ne odpirajte vratc aparata, če je v notranjosti dim. Izklopite aparat in izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

## **Nevarnost opeklina!**

- 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 odprtin za prezračevanje. Otrokom ne dovolite v bližino.

## **Nevarnost opeklina!**

- 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 izvzemate pribor, lahko vroča voda kipi iz njega. Vroč pribor previdno izvzemite z rokavicami za peko.

## **Nevarnost poškodb!**

- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. 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.

## **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. Priklučni kabel električnih aparatov nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli aparata.
- Vdirajoča vлага 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!**

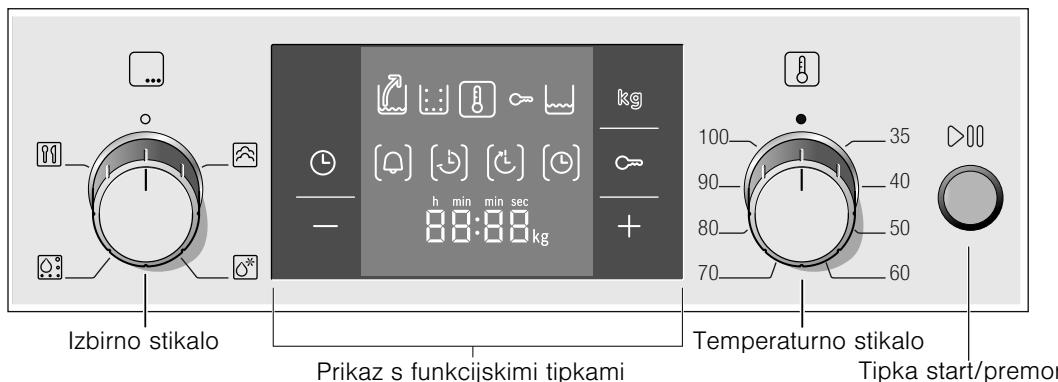
- Ničesar ne postavljajte neposredno na tla v notranjosti pečice. Na dno ne polagajte aluminijaste folije. Nabiranje vročine lahko poškoduje aparat.  
Dno pečice in posoda uparjalnika morata biti vedno odkrita. Posodo vedno postavite na pladenj za pripravo z luknjicami ali na rešetko.
- Aluminijasta 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.
- Ne uporabljajte rijaste posode. Že majhne rijaste površine lahko povzročijo korozijo v notranjosti aparata.
- Tekočine, ki kapljajo od jedi: ko kuhatе 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.
- Vlažnih živil v zaprtem apatu ne shranujte dlje časa. Povzročijo lahko nastanek korozije v apatu.
- Če je tesnilo na vratih zelo umazano, se vrata aparata ne zaprejo več pravilno. Lahko pride do poškodb sosednjih površin pohištva. Tesnila vrat morajo biti vedno čista. Po potrebi jih zamenjajte.
- Na odprta vrata aparata ničesar ne postavljajte. Na ta način lahko poškodujete aparat.
- Aparata ne držite ali prenašajte z ročajem vrat. Ročaj vrat teže aparata ne zdrži in se lahko zato odlomi.
- 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.

# Vaš nov aparat

To poglavje podaja informacije o:

- upravljalni plošči
- načinu gretja
- samodejnem umerjanju

## Upravljalno polje



Upravljalni element	Uporaba
Izbirno stikalo	<input type="checkbox"/> Vklop in izklop aparata Izbira načina delovanja
Funkcijske tipke	<input type="checkbox"/> Kratek pritisk: izbira časovne funkcije (glejte poglavje "Časovne funkcije") Dolg pritisk ob izklopljenem aparatu: izbira osnovnih nastavitev (glejte poglavje "Osnovne nastavitev") <input type="checkbox"/> Izbira teže živila za program (glejte poglavje "Programska avtomatika") <input type="checkbox"/> Vklop in izklop otroškega varovala (glejte poglavje "Otroško varovalo") <input type="checkbox"/> - + Sprememba časa, trajanja, teže itd.
Temperaturno stikalo	<input type="checkbox"/> Izbira temperature
Tipka start/premor	<input type="checkbox"/> Kratek pritisk: vklop in prekinitve (premor) delovanja aparata Dolg pritisk: zaključek delovanja aparata

### Pritisni upravljalni stikali

Na izbirno in temperaturno stikalo je mogoče pritisniti. Pritisnite na želeno upravljalno stikalo, da se zaskoči ali sprosti.

## Načini delovanja

Z izbirnim stikalom lahko nastavite različne načine uporabe aparata.

Način delovanja	Uporaba
<input checked="" type="checkbox"/> Priprava v sopari	35–100 °C Za zelenjavno, ribe, priloge, odcejanje soka sadja in blanširanje. Za vzhajanje testa (pri 35 °C). Jedi so popolnoma obdane s paro.
<input checked="" type="checkbox"/> Odmrzovanje	35–60 °C Za zelenjavno, meso, ribe in sadje. Vлага toplopo nežno prenese na jedi. Jedi se ne izsušijo in ne izgubijo svoje oblike.
<input checked="" type="checkbox"/> Odstranjevanje vodnega kamna	Za odstranjevanje vodnega kamna iz vodovodnega sistema in posode uparjalnika (glejte poglavje "Odstranjevanje vodnega kamna")
<input checked="" type="checkbox"/> Programska avtomatika	Izbira programa (glejte poglavje "Programska avtomatika")

## Samodejno umerjanje

Temperatura vrelišča vode je odvisna od zračnega tlaku. Pri umerjanju se aparat nastavi na tlačne razmere mesta postavitve. Postopek je samodejno izveden med prvo uporabo aparata (glejte poglavje "Prva uporaba"). Nastane več pare kot običajno.

Pomembno je, da v aparatu para pri temperaturi 100 °C nepreklenjo nastaja 20 minut. V tem času ne odpirajte vrat aparata.

Če samodejno umerjanje aparata ni bilo izvedeno (npr. zaradi odpiranja vrat), se postopek pri naslednji uporabi ponovi.

## Prestavitev aparata

Da se aparat samodejno prilagodi na novo mesto postavitve, ga ponastavite na tovarniške nastavite (glejte poglavje "Osnovne nastavite") in ponovite postopek prve uporabe (glejte poglavje "Prva uporaba").

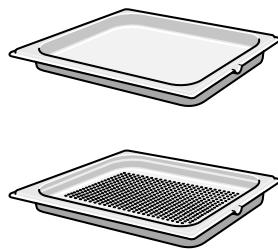
## Vaš pribor

Priložen pribor je primeren za številne jedi. Pazite, da je pribor ob vstavljanju v notranjost aparata vedno pravilno obrnjen.

### Pribor

Uporabljajte samo priložen pribor oz. pribor, ki ga lahko kupite pri servisni službi. Prilagojen je posebej za vaš aparat.

Vaš aparat je opremljen z naslednjim priborom:



**Pekač, neperforiran, GN 2/3, globok 40 mm**

Za prestrezanje tekočine pri pripravi hrane v sopari ter za kuhanje riža, stročnic in žitaric.

**Perforiran pekač, GN 2/3, globok 40 mm**

Za pripravo celih rib ali večjih količin zelenjav v sopari, za odcejanje soka jagodičevja itd.

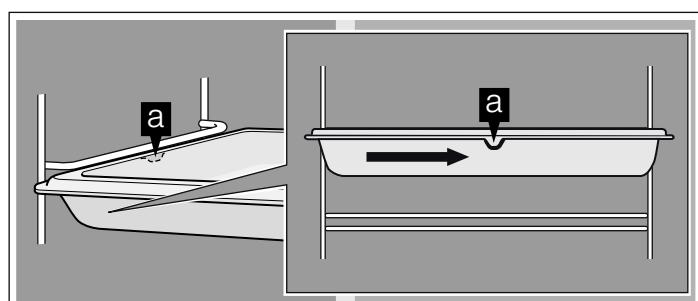
Pribor lahko dokupite pri servisni službi, v specializiranih trgovinah in prek spleta.

### Vstavljanje pribora

Pribor ima zaskočno funkcijo. Zaskočna funkcija preprečuje prevračanje pribora, ko ga odstranite iz aparata. Pribor mora biti pravilno vstavljen v notranjost aparata, da zaščita pred prevračanjem deluje.

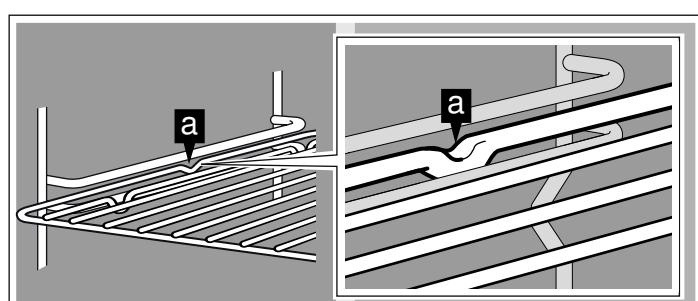
**Opomba:** Aparatu je glede na njegovo opremo priložen različen pribor.

Pri vstavljanju pekača pazite, da je zatič (a) obrnjen navzdol.



Ko vstavljate rešetko, pazite na to,

- da je zatič (a) obrnjen navzdol
- in da je varovalni lok rešetke zadaj ter obrnjen navzgor.

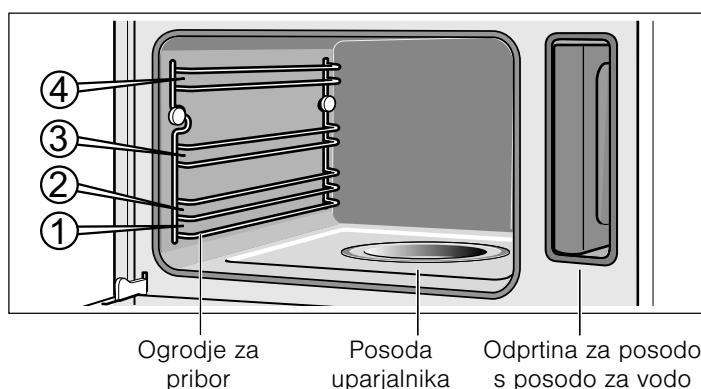


### Po izpadu toka

Aparat nastavite umerjanja shrani tudi, če pride do izpada električnega toka ali če aparat odklopite z električnega omrežja. Ponovno umerjanje ni potrebno.

### Notranjost aparata

V notranosti aparata so štiri višine za vstavljanje pribora. Višine za vstavljanje pribora se štejejo od spodaj navzgor.



### Pozor!

- Ničesar ne postavljajte neposredno na tla v notranosti 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.

### Poseben pribor

Dodataen pribor je na voljo v specializiranih trgovinah:

Pribor	Kataloška št.
Pekač, neperforiran, GN 2/3, globok 40 mm	HEZ36D453
Pekač, perforiran, GN 2/3, globok 40 mm	HEZ36D453G
Pekač, neperforiran, GN 2/3, globok 28 mm (običajni pekač)	HEZ36D452
Pekač, neperforiran, GN 1/3, globok 40 mm	HEZ36D153
Pekač, perforiran, GN 1/3, globok 40 mm	HEZ36D153G
Posoda iz porcelana, neperforiran, GN 2/3	HEZ36D353P
Posoda iz porcelana, neperforiran, GN 1/3	HEZ36D153P
Rešetka	HEZ36DR4
Čistilna gobica	623 653
Sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna	311 138
Krpa iz mikrolaken s strukturo satovja	460 770

# Pred prvo uporabo

V tem poglavju so opisani koraki, ki jih morate izvesti pred prvo uporabo:

- nastavitev ure
- nastavitev trdote vode
- zagon postopka prve uporabe
- čiščenje pribora

## Nastavitev ure

Ko aparat priklopite na električno omrežje, na prikazovalniku zasvetita simbol in **00:00**. Nastavite čas.

1. Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se pojavi čas **12:00**.

2. Uro nastavite s tipko + ali -.

Po nekaj sekundah bo nastavljeni čas prevzet.

## Nastavitev trdote vode

### Pozor!

Poškodbe aparata zaradi uporabe neustreznih tekočin.

Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klora ( $> 40 \text{ mg/l}$ ) ali drugih tekočin.

Uporablajte zgolj svežo, hladno vodovodno vodo, zmehčano vodo ali negazirano mineralno vodo.

Prednastavljena je "srednja" trdota vode. Če je vaša voda mehkejša ali trša, spremenite vrednost.

Trdoto vode lahko preverite s priloženimi testnimi lističi ali pa o tem povprašate pristojno vodovodno podjetje.

### Opombe

- Če je v vodi veliko apnenca, priporočamo, da uporabite zmehčano vodo.
- Če uporabljate samo zmehčano vodo, lahko trdote vode nastavite na "zmehčana".
- Če uporabljate mineralno vodo, nastavite trdoto vode "trda".
- Uporabite samo negazirano mineralno vodo (glejte poglavje "Polnjenje in praznjenje posode za vodo").

Trdoto vode lahko spremenite v osnovnih nastavivah, ko je aparat izklopljen.

1. Po potrebi zavrtite izbirno stikalo v položaj O, da izklopite aparat.

2. Držite tipko , dokler se na prikazovalniku ne pojavi **c 0 3**.

3. Tipko pritisnite toliko krat, da se prikaže **c 5 2** ("srednja" trdota vode).

4. S temperaturnim stikalom nastavite trdoto vode.

Trdota vode	Nastavitevni simbol
zmehčana	<b>c 5 0</b>
1 – mehka	<b>c 5 1</b>
2 – srednje trda	<b>c 5 2</b>
3 – trda	<b>c 5 3</b>
4 – zelo trda	<b>c 5 4</b>

5. Držite tipko .

Nastavitev je shranjena.

## Prva uporaba

Pred prvo uporabo naj aparat 20 minut deluje pri  $100^\circ\text{C}$  s programom pare . V tem času ne odpirajte vrat aparata. Aparat se samodejno umeri (glejte poglavje "Samodejno umerjanje").

1. Napolnite posodo za vodo in jo vstavite (glejte poglavje "Polnjenje posode za vodo").

Pred prvo uporabo z malo vode navlažite tesnilo na pokrovu posode za vodo.

2. Izbirno stikalo zavrtite v položaj za delovanje s paro .

3. Temperaturno stikalo zavrtite na  $100^\circ\text{C}$ .

4. Pritisnite tipko .

Aparat se segreje na  $100^\circ\text{C}$ . Trajanje 20 minut se začne odštevati šele, ko je nastavljena temperatura dosežena. V tem času ne odpirajte vrat aparata.

Priprava hrane se samodejno zaključi in zasliši se signal.

5. Izbirno stikalo in temperaturno stikalo zavrtite v položaj O, da izklopite aparat.

Vrata aparata pustite na stežaj odprta, da se aparat ohladi.

## Čiščenje pribora

Pred prvo uporabo z milnico in krpo temeljito očistite pribor.

# Upravljanje aparata

V tem poglavju so navedene informacije o:

- polnjenju posode za vodo
- vklopu in izklopu aparata
- ravnjanju po vsaki pripravi hrane

## Polnjenje posode za vodo

Ko odprete vrata aparata, na desni zagledate posodo za vodo.

### Pozor!

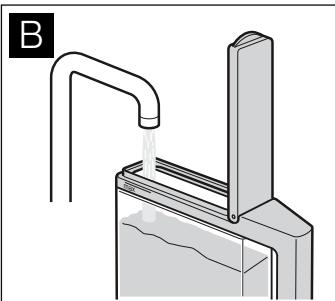
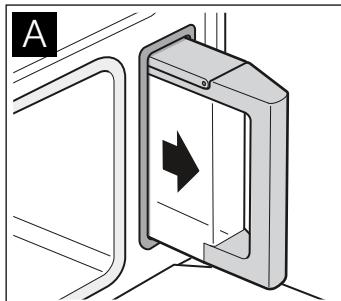
Poškodbe aparata zaradi uporabe neustreznih tekočin

- Uporabljajte zgolj svežo vodovodno vodo, zmehčano vodo ali negazirano mineralno vodo.
- Če je v vaši vodovodni vodi veliko apnenca, priporočamo uporabo zmehčane vode.
- Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klorja ( $> 40 \text{ mg/l}$ ) ali drugih tekočin.

Informacije o vodovodni vodi so vam na voljo pri pristojnem vodovodnem podjetju. Trdoto vode lahko preverite s priloženimi testnimi lističi.

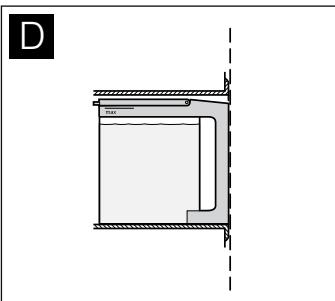
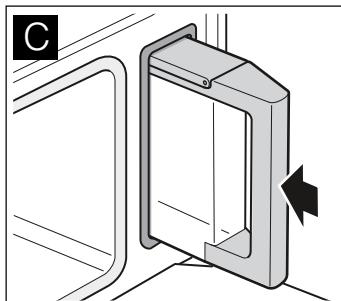
Pred vsakim delovanjem napolnite posodo za vodo:

1. Odprite vrata aparata in izvzemite posodo za vodo (slika A).
2. Posodo za vodo napolnite z mrzlo vodo do oznake "max" (slika B).



3. Pokrov posode zaprite tako, da se slišno zaskoči.

4. Posodo za vodo potisnite do prislonja (slika C).



Posoda mora biti poravnana z odprtino za posodo (slika D).

## Vklop aparata

1. Izbirno stikalo zavrtite v položaj želenega načina delovanja.
2. Temperaturno stikalo zavrtite in tako nastavite temperaturo.

Način delovanja	Temperaturno območje	Predlagano trajanje
Priprava v sopari	35–100 °C	20 min
Odmrzovanje	35–60 °C	30 min

Na prikazovalniku se pojavi predlagano trajanje.

3. Trajanje nastavite s tipko + ali -.

4. Pritisnite tipko .

Aparat greje.

Simbol sveti, dokler ni dosežena nastavljena temperatura in pri vsakem naknadnem segrevanju.

Pri načinu delovanja s soparo se trajanje začne odštevati šele po času segrevanja.

## Sprememba temperature

Temperaturo lahko v vsakem trenutku spremenite. V ta namen zavrtite temperaturno stikalo.

### Premor

Pritisnite tipko , da prekinete delovanje aparata (premor). Pri tem lahko ventilator še naprej deluje. Za zagon pritisnite tipko .

Če med pripravo hrane odprete vrata aparata, se delovanje aparata prekine. Za zagon zaprite vrata aparata in pritisnite tipko .

Če ste v osnovnih nastavitvah vklopili možnost "Nadaljevanje delovanja po zapiranju vrat", vam za ponoven vklop delovanja ni treba pritisniti tipke (glejte poglavje "Osnovne nastavite").

### Prikaz

Ko je posoda za vodo prazna, se zasliši signal in prikaže se simbol (polnjenje posode za vodo). Priprava hrane je prekinjena.

1. Vrata aparata previdno odprite.

Iz aparata uhaja vroča para!

2. Izvzemite posodo za vodo, jo napolnite do oznake "max" in jo ponovno vstavite.

3. Pritisnite tipko .

## Izklop aparata

### Nevarnost oparin!

Ko odprete vrata aparata, lahko iz njega uhaja vroča para. Po končani pripravi hrane ali med njo vrata aparata odpirajte previdno. Med odpiranjem se ne sklanjajte nad vrata. Upoštevajte, da je para glede na temperaturo nevidna.

Držite tipko , da izklopite delovanje aparata.

Po preteklu trajanja se delovanje aparata samodejno zaključi. Zasliši se zvočni signal. Pritisnite tipko , da utisate signal.

Izbirno in temperaturno stikalo zavrtite v položaj O, da izklopite aparat.

Ko odprete vrata, lahko ventilator še vedno deluje.

## Po vsaki uporabi

### Praznjenje posode za vodo

1. Vrata aparata odprite previdno.

Iz aparata uhaja vroča para!

2. Izvzemite posodo za vodo in jo izpraznite.

3. Tesnilo v pokrovu posode in odprtino za posodo v aparatu temeljito osušite.

### Pozor!

Posode za vodo ne sušite v vročem aparatu, saj lahko posodo na ta način poškodujete.

## Sušenje notranjosti aparata

### ⚠ Nevarnost opeklina!

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

1. Vrata aparata pustite na stežaj odprta, da se aparat ohladi.
2. Ohlajeno notranjost aparata in posodo uparjalnika obrišite s priloženo čistilno gobico in ju z mehko krpo dobro osušite.
3. Umazanijo iz aparata odstranite takoj, ko se aparat ohladi.
4. Če se na pohištvu ali ročajih nabere kondenzat, jih osušite s krpo.

## Časovne funkcije

Aparat ima različne časovne funkcije. S tipko  prikličete meni in preklapljate med posameznimi funkcijami.

Dokler lahko funkcije nastavljate, svetijo vsi časovni simboli. Oklepaj [ ] prikazuje, pri kateri časovni funkciji ste.

Že nastavljeno časovno funkcijo lahko neposredno spremenite s tipko **+** ali **-**, če je časovni simbol v oklepaju.

### Priklic časovnih funkcij

Tipko  pritisnite toliko krat, da oklepaj obdaja dani simbol. Na prikazovalniku se bo za nekaj sekund pojavila pripadajoča vrednost.

## Nastavitev alarma

Alarm lahko uporabljate kot alarm za kuhanje. Njegovo delovanje ni povezano s pripravo hrane. Alarm ima svoj zvočni signal. Na ta način lahko razlikujete, ali se oglaši alarm ali signal pretečenega trajanja.

### 1. Pritisnite tipko .

Na prikazovalniku se pojavijo časovni simboli, oklepaj obdaja .

### 2. S tipko **+** ali **-** nastavite čas alarmja.

Predlagana vrednost tipke **+** = 10 minut

Predlagana vrednost tipke **-** = 5 minut

Po nekaj sekundah bo nastavljeni čas prevzet. Alarm se vključi. Prikazana sta simboli  za alarm in čas, ki se odšteva.

### Spreminjanje časa alarmja

S tipko **+** ali **-** spremeničte čas alarmja. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta.

### Po izteku časa alarmja

Oglasi se zvočni signal. Na prikazovalniku se pojavi **00:00**. S tipko  izklopite alarm.

### Brisanje alarmja

S tipko **-** čas alarmja ponastavite na **00:00**. Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta.

## Nastavitev trajanja

S trajanjem nastavite čas priprave jedi. Ko se trajanje izteče, se priprava samodejno zaključi.

Primer na sliki:

Trajanje 45 minut.

Pogoji:

Način delovanja in temperatura morata biti nastavljena.

### 1. Tipko pritisnite toliko krat, da oklepaj zajame trajanje .



Časovni simboli svetijo. Na prikazovalniku se pojavi **00:00**.

### 2. Trajanje nastavite s tipko **+** ali **-**.

Predlagana vrednost tipke **+** = 30 minut

Predlagana vrednost tipke **-** = 10 minut



### 3. Pritisnite tipko .

Aparat greje. Trajanje se na prikazovalniku vidno odšteva. Simbol  sveti.

Pri načinu delovanja s soparo  se trajanje začne odštevati šele po času segrevanja.

### Sprememba trajanja

S tipko **+** ali **-** spremeničte trajanje. Ko je nastavljen alarm, predhodno pritisnite tipko .

Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta.

### Potek časa trajanja

Oglasi se zvočni signal. Aparat se ne segreva več. Pritisnite tipko , da prekinete signal. Izbirno in temperaturno stikalo zavrite v položaj **O**, da izklopite aparat. Vrata aparata previdno odprite. Iz aparata uhaja vroča para.

## Zamik časa konca priprave

Čas konca priprave jedi je mogoče zamakniti. Aparat se samodejno zažene, njegovo delovanje pa se zaključi ob želenem času. Tako lahko na primer zjutraj vstavite jed v aparatu, pri čemer trajanje nastavite tako, da je jed končana opoldne.

Pazite, da živila ne bodo predolgo v aparatu, saj se lahko pokvarijo.

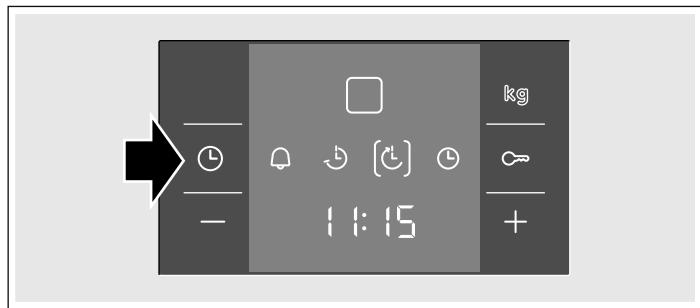
Pri nekaterih programih časa konca priprave ni mogoče zamakniti.

Pri načinu delovanja s soparo ☰ se trajanje začne odštevati šele po času segrevanja. Nastavljeni čas konca priprave se tako zamakne za trajanje časa segrevanja.

Primer na sliki:  
Ura je 10:30. Priprava jedi traja 45 minut, želite pa, da je jed gotova šele ob 12:30.

Pogoj:  
Način delovanja in temperatura morata biti nastavljena.

1. Tipko ⏱ pritisnite toliko krat, da oklepaj zajame trajanje ⏱.
2. Trajanje nastavite s tipko + ali -.
3. Pritisnite tipko ⏱.



Oklepaj obdaja ⏱ (čas konca priprave). Prikaže se čas, ob katerem bo jed gotova.

4. S tipko + lahko čas konca priprave zamaknete na poznejši čas.



5. Pritisnite tipko ⏱.

Aparat se preklopi v stanje pripravljenosti. Na prikazovalniku se pojavi čas konca priprave [⌚]. Priprava se začne ob pravem času. Trajanje se na prikazovalniku vidno odšteva.

### Spreminjanje časa konca priprave

S tipko + ali - spremenite čas konca priprave. Kadar je nastavljen alarm, pred tem toliko krat pritisnite tipko ⏱, da se prikaže čas konca priprave [⌚].

Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta. Ne spreminjajte časa konca priprave, če se čas priprave že odšteva. Rezultat priprave ne bi bil ustrezен.

### Potek časa trajanja

Oglasi se zvočni signal. Aparat se ne segreva več. Pritisnite tipko ⏱, da prekinete signal. Izbirno in temperaturno stikalo zavrtite v položaj O, da izklopite aparat. Vrata aparata previdno odprite. Iz aparata uhaja vroča para.

### Brisanje časa konca priprave

S tipko - nastavite čas konca priprave na trenutni čas. Kadar je nastavljen alarm, pred tem toliko krat pritisnite tipko ⏱, da se prikaže trajanje [⌚].

Po nekaj sekundah bo sprememba prevzeta. Nastavljen čas priprave se začne takoj odštevati.

## Nastavitev ure

Primer: spreminjanje ure iz poletnega na zimski čas.

Nastavljeni ne sme biti nobena druga časovna funkcija.

1. Tipko ⏱ pritisnite toliko krat, da se prikaže simbol za čas [⌚].
2. Uro nastavite s tipko + ali -.

Po nekaj sekundah bo nastavljeni čas prevzet.

### Po izpadu toka

Po izpadu toka na prikazovalniku svetita simbol ⏱ in 00:00.

Pritisnite tipko ⏱. Uro nastavite s tipko + ali -. Po nekaj sekundah bo nastavljeni čas prevzet.

### Umik ure s prikazovalnika

Uro lahko umaknete s prikazovalnika. Ura je tako vidna le, ko aparat deluje (glejte poglavje "Osnovne nastavitev").

# Programska avtomatika

Z 20 različnimi programi lahko brez težav pripravite številne jedi.

To poglavje opisuje:

- nastavitev programa iz programske avtomatike
- navodila in namige za programe
- programe, ki jih lahko nastavite

## Nastavitev programa

V razpredelnici programov izberite ustrezni program. Upoštevajte navodila, ki veljajo za posamezne programe.

### 1. Izbirno stikalo zavrtite v položaj .

Na prikazovalniku se prikaže prvi program **P 1**.

### 2. Program nastavite s tipko + ali -.



### 3. Pritisnite tipko kg.

Na prikazovalniku se pojavi predlagana teža.

Pri nekaterih programih teže ni treba vnesti. V takšnih primerih se prikaže **0,00 kg**.

### 4. S tipko + ali - vnesite težo živila, ki ga želite pripraviti.



### 5. Pritisnite tipko .

Trajanje programa se na prikazovalniku vidno odšteva.

### Zamik časa konca priprave

Končni čas nekaterih programov lahko zamaknete. Program se zažene pozneje in konča ob želenem času (glejte poglavje "Časovne funkcije").

### Prekinitev programa

Izbirno stikalo zavrtite v položaj O.

### Konec programa

Oglasi se zvočni signal. Priprava hrane se zaključi. Izbirno stikalo zavrtite v položaj O, da izklopite aparat.

### Nevarnost oparin!

Ko odprete vrata aparata, lahko iz njega uhaja vroča para. Po končani pripravi hrane ali med njo vrata aparata odpirajte previdno. Med odpiranjem se ne sklanjajte nad vrata.

Upoštevajte, da je para glede na temperaturo nevidna.

## Napotki za programe

Vsi programi so zasnovani za pripravo jedi na eni ravni.

Rezultat priprave je odvisen od velikosti in kakovosti živil.

### Posoda

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

Pri pripravi hrane v perforiranem pekaču na 1. višino podstavite še neperforiran pekač. V njem se bo nabrala tekočina, ki kaplja od priprave.

### Količina/teža

Živila v pribor naložite največ 4 cm na debelo.

Za delovanje programske avtomatike vnesite težo živil. Skupna teža mora biti v navedenem območju skupne teže.

### Čas priprave jedi

Po vklopu programa se prikaže čas priprave jedi. V prvih 10 minutah se lahko prikazan čas priprave spremeni, saj je čas segrevanja npr. odvisen od temperature vode in hrane, ki jo pripravljate.

### Priprava zelenjave P1–P6

Zelenjavo začinite šele po pripravi.

### Priprava izdelkov iz žitaric/leče P7–P10

Stehtajte živila, ki jih želite pripraviti, in dodajte pravo količino vode:

Riž basmati: 1:1,5

Kuskus: 1:1

Naravni riž: 1:1,5

Leča: 1:2

Vnesite težo brez tekočine.

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

### Priprava piščančjih prsi v sopari P11

Piščanje prsi v posodo naložite tako, da se ne prekrivajo.

### Priprava rib v sopari P12–P13

Ko pripravljate ribe, namastite perforirani pekač.

Ribih filejev ne naložite enega na drugega. Vnesite težo najtežjega fileja in izberite čim bolj enake kose.

### Priprava sadnega komposta P14

Program je primeren le za koščičasto in pečkato sadje. Stehtajte sadje, dodajte pribl.  $\frac{1}{3}$  količine vode in sladkor ter začimbe po okusu.

### Priprava mlečnega riža P15

Stehtajte riž in dodajte 2,5-kratno količino mleka. Pribor napolnite z rižem in mlekom do maks. višine 2,5 cm. Vnesite težo mlečnega riža brez tekočine. Po končani pripravi jed premešajte. Preostalo mleko se hitro vpije.

### Priprava jogurta P16

Mleko na kuhalni plošči segrejte na 90 °C. Nato naj se ohladi na 40 °C. Trajnega mleka ni treba segrevati.

Na 100 ml mleka vmešajte eno do dve žlički navadnega jogurta ali ustrezeno količino jogurta v prahu. Zmes nalijte v čiste kozarčke, ki jih nato neprodušno zaprite.

Po pripravi naj se kozarčki ohladijo v hladilniku.

### Dezinfekcija stekleničk P18

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

Stekleničke na perforirani pekač postavite tako, da se ne dotikajo.

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

### Priprava jajc P19–P20

Pred pripravo v jajca naredite luknjico. Jajc ne naložite enega na drugega. Eno srednje veliko jajce tehta pribl. 50 g.

## Programske razpredelnice

Upoštevajte navodila, ki veljajo za posamezne programe.

Program	Komentarji	Pribor	Višina
P 1* Priprava brstičev cvetače v sopari	Brstiči enake velikosti	Perforiran pekač + Neperforiran pekač	3 1
P 2* Priprava brstičev brokolija v sopari	Brstiči enake velikosti	Perforiran pekač + Neperforiran pekač	3 1
P 3* Priprava stročjega fižola v sopari	-	Perforiran pekač + Neperforiran pekač	3 1
P 4* Priprava kolutov korenja v sopari	Debelina kolutov pribl. 3 mm	Perforiran pekač + Neperforiran pekač	3 1
P 5 Priprava zamrznjene mešane zelenjave v sopari	-	Perforiran pekač + Neperforiran pekač	3 1
P 6* Krompir v oblicah	Srednje velikosti Ø 4–5 cm	Perforiran pekač + Neperforiran pekač	3 1
P 7 Riž basmati	maks. 0,75 kg	Neperforiran pekač	2
P 8 Naravni riž	maks. 0,75 kg	Neperforiran pekač	2
P 9 Kuskus	maks. 0,75 kg	Neperforiran pekač	2
P 10 Leča	maks. 0,55 kg	Neperforiran pekač	2
P 11 Priprava svežih piščančjih prsi v sopari	Skupna teža 0,2–1,5 kg	Perforiran pekač + Neperforiran pekač	3 1
P 12 Priprava cele sveže ribe v sopari	0,3–2 kg	Perforiran pekač + Neperforiran pekač	3 1
P 13 Priprava svežega ribjega fileja v sopari	maks. debelina 2,5 cm	Perforiran pekač + Neperforiran pekač	3 1
P 14* Sadni kompot	-	Neperforiran pekač	2
P 15 Mlečni riž	-	Neperforiran pekač	2
P 16 Jogurt v kozarčkih	-	Kozarčki + Neperforiran pekač	2
P 17* Pogrevanje že pripravljenih prilog		Neperforiran pekač	2
P 18* Dezinfekcija stekleničk		Perforiran pekač	2
P 19* Trdo kuhanja jajca	Jajca srednje velikosti, maks. 1,8 kg	Perforiran pekač + Neperforiran pekač	3 1
P 20* Mehko kuhanja jajca	Jajca srednje velikosti, maks. 1 kg	Perforiran pekač + Neperforiran pekač	3 1

\* Čas konca programa lahko zamaknete.

## Otroško varovalo

Da otroci ne bi pomotoma vklopili aparata ali spremenili nastavitev, je ta opremljen z otroškim varovalom.

### Vklop otroškega varovala

Tipko držite pribl. 4 sekunde, da se prikaže simbol .

Upravljalno polje je blokirano.

Kljub vklopljenemu otroškemu varovalu lahko aparat s tipko ali z daljšim pritiskom na tipko izklopite, nastavite alarm ter izklopite zvočni signal.

### Izklop otroškega varovala

Držite tipko , dokler simbol ne ugasne. Zdaj lahko znova izbirate nastavitev.

# Osnovne nastavitev

Aparat ima različne osnovne nastavitev, ki so bile prednastavljene v tovarni. Te osnovne nastavitev lahko po potrebi spremenite.

Če želite ponastaviti vse spremembe, lahko znova prikličete tovarniške nastavitev.

1. Po potrebi zavrtite izbirno stikalo v položaj O, da izklopite aparata.

2. Držite tipko ⊕, dokler se na prikazovalniku ne pojavi  (svetlost prikazovalnika = svetlo).

3. Tipko ⊕ pritisnite toliko krat, da se prikaže želena osnovna nastavitev.

4. Pritisnite tipko – ali +, da spremenite osnovno nastavitev.

5. Držite tipko ⊕, da zapustite osnovne nastavitev.  
Sprememba je shranjena.

Spreminjate lahko naslednje osnovne nastavitev:

Osnovna nastavitev	Funkcija	Možne nastavitev
 3	Jakost osvetlitve prikazovalnika	 1 = temna  2 = srednja  3 = svetla
 2	Trajanje zvočnega signala: nastavitev trajanja zvočnega signala ob koncu delovanja	 1 = kratek (10 sekund)  2 = srednji (2 minuti)  3 = dolg (5 minut)
 1	Prikaz ure ob izklopljenem aparatu	 0 = izklopljeno  1 = vklopljeno
 1	Nadaljevanje delovanja po zaprtju vrat. Po odpiranju vrat ni treba več pritisniti tipke za ponoven zagon delovanja.	 0 = izklopljeno  1 = vklopljeno
 2	Čas do samodejnega shranjevanja sprememb	 1 = kratek (2 sekundi)  2 = srednji (5 sekundi)  3 = dolg (10 sekund)
 2	Nastavitev trdote vode za prikaz odstranjevanja vodnega kamna	 0 = zmehčana  1 = mehka (I)  2 = srednje trda (II)  3 = trda (III)  4 = zelo trda (IV)
 0	Signal segrevanja pri kuhanju v sopari	 0 = izklopljen  1 = vklopljen
 0	Ponastavitev aparata na tovarniške nastavitev: ■ vse spremembe osnovnih nastavitev bodo izbrisane ■ ponovna izvedba samodejnega umerjanja	 0 = ne ponastavi  1 = ponastavi

## Vzdrževanje in čiščenje

To poglavje podaja informacije o:

- vzdrževanju in čiščenju aparata
- odstranjevanju vodnega kamna

### 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 slanih jedi takoj, ko se aparat ohladi.

Ne uporabljajte trdih čistilnih blazinic ali gobic.

## 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.
Notranjost pečice s posodo uparjalnika	Vroča milnica ali voda s kisom – uporabite priloženo čistilno gobico ali mehko krtačko.
	<b>Pozor!</b> V pečici lahko nastane rja: 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> Poškodbe površin: 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.

### 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 primerena 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

Vodni kamen morate redno odstranjevati, da zagotovite brezhibno delovanje aparata. Na odstranjevanje vodnega kamna vas opomni prikaz

Vodnega kamna ni treba odstranjevati samo v primeru, da uporabljate zgolj zmehčano vodo.

Potek odstranjevanja vodnega kamna:

- Odstranjevanje vodnega kamna (pribl. 30 minut); nato ponovno napolnite posodo za vodo in izpraznite posodo uparjalnika.
- 1. izpiranje (20 sekund); nato izpraznite posodo uparjalnika.
- 2. izpiranje (20 sekund); nato odstranite preostalo vodo.

Vsi trije koraki morajo biti izvedeni v celoti. Aparat je znova pripravljen za uporabo še le po 2. izpiranju.

### Sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna

Za odstranjevanje vodnega kamna uporabljajte samo tekoče sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna, ki ga priporoča servisna služba (kataloška št. 311 138, na voljo tudi v spletni trgovini). Druga sredstva za odstranjevanje vodnega kamna lahko poškodujejo aparat.

Upoštevajte navodila proizvajalca čistilnega sredstva.

1. Zmešajte 300 ml vode in 60 ml tekočega sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, da nastane raztopina za odstranjevanje vodnega kamna.
2. Izpraznite posodo za vodo in jo napolnite z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.

### Pozor!

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

### Vklop odstranjevanja vodnega kamna

Notranjost aparata mora biti povsem hladna.

1. Izbirno stikalo zavrtite v položaj za odstranjevanje vodnega kamna
2. Vstavite posodo za vodo z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna in zaprite vrata aparata.
3. Pritisnite tipko

Odstranjevanje vodnega kamna je v teku. Luč v notranosti aparata ostane ugasnjena.

### Praznjenje posode uparjalnika in ponovno polnjenje posode za vodo

Po pribl. 30 minutah se zasliši signal. Prikažeta se simbol (polnjenje posode za vodo) in 00:40 min.

1. Odprite vrata aparata.
  2. Posodo za vodo temeljito operite, jo napolnite z vodo in znova vstavite.
- Prikaže se simbol (praznjenje posode uparjalnika).
3. Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna iz posode uparjalnika odstranite s priloženo čistilno gobico.
  4. Zaprite vrata aparata.

### 1. izpiranje

Pritisnite tipko   
Aparat izpira.

### Praznjenje posode uparjalnika

Po 20 sekundah se pojavit (praznjenje posode uparjalnika) in 00:20 min.

1. Odprite vrata aparata.
2. Čistilno gobico temeljito izperite.

3. S čistilno gobico iz posode uparjalnika odstranite preostalo vodo.

4. Zaprite vrata aparata.

## 2. izpiranje

Pritisnite tipko .

Aparat izpira.

### Odstranjevanje preostale vode

Po 20 sekundah se pojavit  (praznjenje posode uparjalnika) in  min.

1. Odprite vrata aparata.

2. S čistilno gobico iz posode uparjalnika odstranite preostalo vodo.

3. Notranjost aparata obrišite s čistilno gobico, osušite pa jo z mehko krpo.

4. Izbirno stikalo zavrtite v položaj O, da tako izklopite aparat.

Odstranjevanje vodnega kamna je zaključeno.

### Prekinitev odstranjevanja vodnega kamna

**Opomba:** Po prekinitvi morate dvakrat izvesti izpiranje aparata. Do konca drugega izpiranja aparata ni mogoče uporabljati v druge namene.

1. Držite tipko , da prekinete odstranjevanje vodnega kamna.

Na prikazovalniku se pojavi   00:40 min.

Po prekinitvi morate izvesti dve izplakovanji, da v aparatu ne ostane raztopina za odstranjevanje vodnega kamna.

2. Pritisnite tipko .

Prikaže se simbol  (polnjenje posode za vodo).

Sedaj postopajte, kot je opisano v poglavju "Praznjenje posode uparjalnika in ponovno polnjenje posode za vodo".

### Odstranjevanju vodnega kamna iz posode uparjalnika

Če želite odstraniti vodni kamen samo iz posode uparjalnika in ne iz celega aparata, lahko prav tako uporabite način delovanja "Odstranjevanje vodnega kamna .

Edina razlika:

1. Zmešajte 100 ml vode in 20 ml tekočega sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, da nastane raztopina za odstranjevanje vodnega kamna.

2. Posodo uparjalnika popolnoma napolnite z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.

3. Posodo za vodo napolnite samo z vodo.

4. V skladu z navodili zaženite način delovanja "Odstranjevanje vodnega kamna .

Vodni kamen v posodi uparjalnika lahko odstranite tudi ročno.

## Montaža in demontaža vratc aparata

Za lažje čiščenje lahko vratca aparata snamete.

### ⚠ Nevarnost poškodb!

Tečaji vratc aparata se lahko z veliko močjo spet zaprejo. Pri snemanju vratc aparata zaporni vzvod tečajev vedno popolnoma razklopite in ga po nameščanju vratc spet zaprite. Ne segajte s prsti v tečaj.

### ⚠ Nevarnost poškodb!

Če so se vratca aparata snela le na eni strani, ne segajte s prsti v tečaj. Tečaj se lahko z veliko močjo spet zapre. Pokličite servisno službo.

### Demontaža vrat aparata

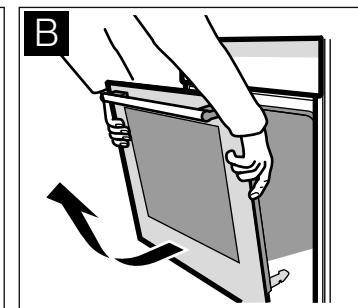
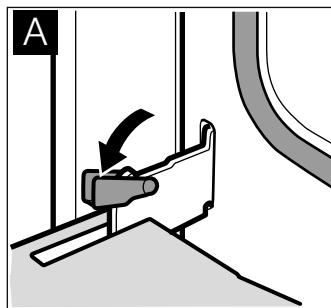
1. Povsem odprite vrata aparata.

2. Popolnoma odprite zaporna vzvoda na levi in desni strani (slika A).

Tečaja sta zavarovana in se ne moreta zapreti.

3. Vrata aparata zapirajte, dokler ne občutite upora.

4. Z obema rokama jih primite na levi in desni strani. Vrata malo priprite in jih nato izvlecite (slika B).



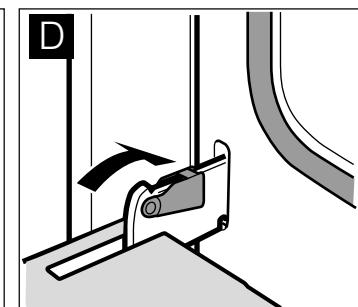
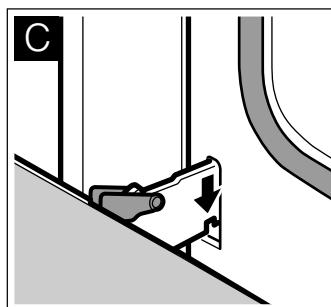
### Namestitev vrat aparata

Vrata aparata po čiščenju znova namestite.

1. Namestite tečaja v držali na levi in desni strani (slika C).  
Zarezi na obeh tečajih se morata zaskočiti.

2. Povsem odprite vrata aparata.

3. Popolnoma poklopite zaporna vzvoda na levi in desni strani (slika D).



Vrata aparata so trdno nameščena in jih ni več mogoče sneti.

4. Zaprite vrata aparata.

## Čiščenje stekla na vratcih

Notranje steklo na vratcih aparata lahko za boljše čiščenje demontirate.

### ⚠ Nevarnost poškodb!

Notranji deli vratc aparata imajo lahko ostre robove. Na njih se lahko porežete. Pri delu nosite zaščitne rokavice.

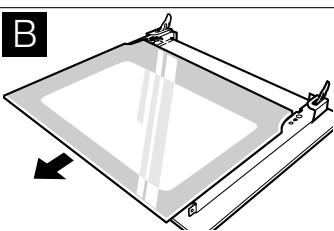
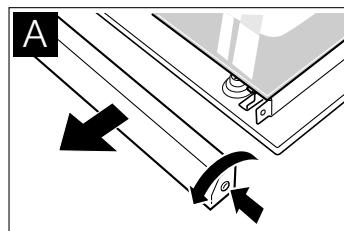
### ⚠ Nevarnost poškodb!

Aparat znova uporabite šele, ko so stekla na vratih in vratca aparata pravilno nameščena.

### Demontaža stekla na vratcih

**Opomba:** Pred demontažo si natančno oglejte in zapomnите kako je nameščeno steklo na vratcih, da ga kasneje ne boste narobe namestili nazaj.

1. Snemite vratca aparata in jih s sprednjo stranjo navzdol položite na mehko, čisto podlago (glejte poglavje: Montaža in demontaža vratc aparata).
2. Odvijte vijke s pokrova vratc aparata na levi in desni strani in ga snemite (slika A).
3. Privzdignite in izvlecite steklo na vratcih (slika B).



### Čiščenje

Stekla na vratcih očistite s čistilom za steklo in mehko kropo.

### Pozor!

Ne uporablajte grobih ali abrazivnih čistil in strgala za steklo. Steklo lahko poškodujete.

### Montaža stekla na vratcih

1. Steklo na vratcih potisnite noter do prislonja.
2. Namestite pokrov in ga privijte.
3. Znova namestite vratca aparata.

## Čiščenje ogrodja

Ogrodje lahko odstranite, da očistite aparat.

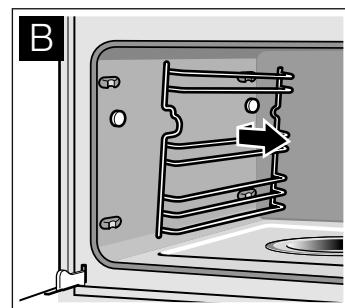
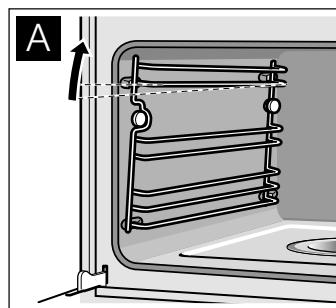
### ⚠ Nevarnost opeklin zaradi vročih delov v notranosti aparata!

Počakajte, da se notranost aparata ohladi.

### Odstranjevanje ogrodja

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

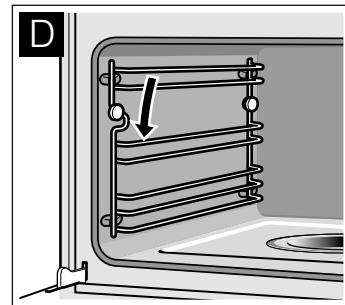
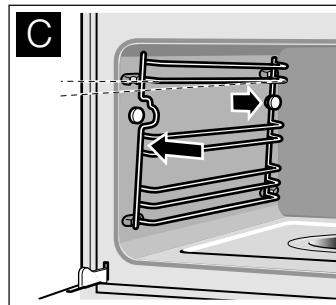
1. Ogrodje spredaj previdno potisnite navzgor, da se sname. Nato ga iz obešala povlecite v stran (slika A).
2. Ogrodje povlecite iz obešala in ga snemite (slika B).



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

### Namestitev ogrodja

1. Ogrodje obrnite tako, da so izbokline zgoraj.
2. Ogrodje zadaj vpnite in ga potisnite nazaj, da se zaskoči (slika C).
3. Ogrodje spredaj vpnite na obešalo in ga potisnite navzdol, da se zaskoči in da je v aparatu spet pritrjeno v vodoravnem položaju (slika D).



Ogrodje se vedno prilega le eni strani.

# Motnja, kaj naj naredim?

Vzrok za motnjo je pogosto le malenkost. Preden pokličete servisno službo, upoštevajte spodnje napotke.

Popravila smejo izvesti samo izolani servisni tehniki. Če aparat ne bo strokovno popravljen, se lahko znajdete v nevarnosti.

## ⚠ Nevarnost električnega udara!

- Popravila elektronike aparata mora opraviti strokovnjak.
- Pri delih na elektroniki aparata mora biti elektrika obvezno izklopljena. Preklopite avtomatsko varovalko ali odvijte varovalko v omarici z varovalkami v stanovanju.

Motnja	Možni vzroki	Ukrep/navodilo
Aparat ne deluje.	Vtič ni vtaknjen v vtičnico. Izpad električnega toka Okvara varovalke Napačna uporaba	Aparat priključite na električno omrežje. Preverite, ali drugi kuhinjski aparati delujejo. V omarici z varovalkami preverite, ali je varovalka za napravo neoporečna. Odklopite varovalko aparata v omarici z varovalkami. Po pribl. 10 sekundah jo ponovno priključite.
Aparata ni mogoče vklopiti. Na prikazovalniku se pojavi [⌚] <b>00:40</b> min.	Odstranjevanje vodnega kamna je bilo prekinjeno.	Izbirno stikalo zavrtite v položaj ☒ in 2-krat izvedite izpiranje (glejte poglavje "Prekinitev odstranjevanja vodnega kamna").
Aparata ni mogoče vklopiti.	Vrata aparata niso popolnoma zaprta.	Zaprite vrata aparata.
Aparat ne deluje. Na prikazovalniku sveti trajanje.	Pomotoma je bil pritisnjen eden od upravljalnih gumbov. Po nastavitvi niste pritisnili tipke ⏪.	Držite tipko ⏪. Pritisnite tipko ⏪, da zaženete delovanje aparata, ali držite tipko ⏪, da izbrišete nastavitev.
Na prikazovalniku svetita ☰ in <b>00:00</b> .	Izpad električnega toka	Znova nastavite čas (glejte poglavje "Časovne funkcije").
Čeprav je posoda za vodo polna, se pojavi prikaz ↴.	Posoda za vodo ni pravilno vstavljena. Sistem za zaznavanje ne deluje.	Posodo za vodo potisnite do konca, da se zaskoči. Pokličite servisno službo.
Pojavlja se prikaz ↴, čeprav posoda za vodo še ni prazna oz. je posoda prazna, vendar se prikaz ↴ ne pojavi.	Posoda za vodo je umazana. Premični senzorji za nivo vode v posodi za vodo so se zataknili.	Posodo za vodo pretresite in očistite. Če se zataknjeni deli ne sprostijo, pri servisni službi kupite novo posodo za vodo.
Posoda za vodo se izprazni brez očitnega razloga. Voda v posodi uparjalnika izteka.	Posoda za vodo ni pravilno zaprta. Tesnilo v pokrovu posode je umazano. Tesnilo v pokrovu posode je poškodovano.	Pokrov se mora ob zapiranju slišno zaskočiti. Očistite tesnilo. Pri servisni službi kupite novo posodo za vodo.
V posodi uparjalnika ni vode, čeprav je posoda za vodo polna.	Posoda za vodo ni pravilno vstavljena. Dovod je zamašen.	Posodo za vodo potisnite do konca, da se zaskoči. Odstranite vodni kamen v aparatu. Preverite, ali je trdota vode pravilno nastavljena.
Pojavlja se prikaz ↴.	Aparata niste uporabljali vsaj 2 dni in posoda za vodo je polna.	Izpraznite in očistite posodo za vodo. Posodo za vodo očistite po vsaki pripravi hrane.
Pri pripravi jedi se zaslisi "plopajoč" zvok.	Učinek mraz/toplota pri zamrznjenih jehed, pogojen z vodno paro	To je običajno.
Pri kuhanju v sopari nastane izjemno veliko pare.	Umerjanje aparata je izvedeno samodejno.	To je običajno.
Pri kuhanju v sopari neprestano nastaja izjemno veliko pare.	Če je čas priprave prekratek, umerjanje aparata ne more biti samodejno izvedeno.	Ponastavite aparat na tovarniške nastavitev (glejte poglavje "Osnovne nastavitev"). Nato za 20 minut vklopite delovanje s soparo pri 100 °C.
Med pripravo hrane para uhaja skozi prezračevalne reže.		To je običajno.
Aparat pare ne proizvaja več pravilno.	V aparatu je vodni kamen.	Vklopite odstranjevanje vodnega kamna (glejte poglavje "Odstranjevanje vodnega kamna").
Na prikazovalniku se pojavi sporočilo o napaki <b>E011</b> .	Tipko ste predolgo držali ali pa se je ta zataknila.	Pritisnite tipko ☰, da izbrišete sporočilo o napaki. Pritisnite vsako tipko posebej, da preizkusite, ali so čiste.

Motnja	Možni vzroki	Ukrep/navodilo
Na prikazovalniku se pojavi sporočilo o napaki E.	Tehnična okvara	Pritisnite tipko  , da izbrišete sporočilo o napaki, po potrebi znova nastavite uro. Če se sporočilo o napaki znova pojavi, pokličite servisno službo.
Aparat se ne segreva več. Na prikazovalniku utripa dvopičje.	Pritisnili ste določeno kombinacijo tipk.	Nastavite način delovanja s soparo pri 35 °C in držite tipko  , dokler se ne zaslisi zvočni signal. Še enkrat pritisnite tipko  .

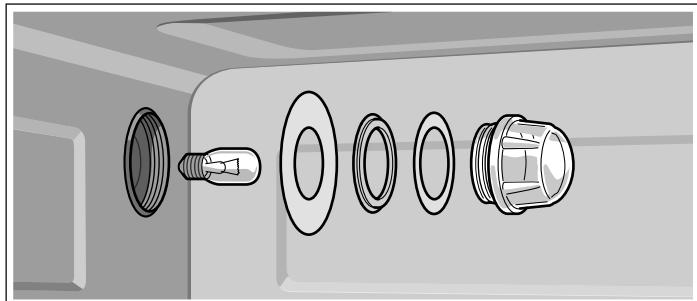
## Menjava žarnice

Na temperaturo obstojne žarnice 25 W, 220/240 V, vznožek žarnice E14 in ustrezna tesnila so na voljo pri servisni službi. Navedite številko E in številko FD aparata.

### ⚠ Nevarnost opeklín!

Pred menjavo žarnice luči počakajte, da se notranjost aparata in luč ohladita.

- Izvlecite vtič ali odklopite varovalko v omarici z varovalkami.
- Pokrov odvijte v levo.
- Žarnico odvijte v levo in jo zamenjajte z žarnico enake vrste.
- Nova tesnila in prižemni obroč v pravilnem vrstnem redu potisnite na stekleni pokrov.



- Stekleni pokrov s tesnilni ponovno privijte.
- Aparat priključite na električno omrežje in znova nastavite uro. Aparata nikdar ne uporabljajte brez steklenega pokrova in tesnil!

### Menjava steklenega pokrova ali tesnil

Poškodovan stekleni pokrov oz. poškodovano tesnilo morate zamenjati. Servisni službi posredujte številko E in številko FD aparata.

## Servisna služba

Če je treba vaš aparat popraviti, vam je zmeraj na voljo naša servisna služba. Vedno vam bomo pomagali z ustrezno rešitvijo in preprečili nepotrebne obiske serviserja.

### Številka E in številka FD

Prosimo, da ob klicu navedete številko izdelka (št. E) in številko izdelave (št. FD), da vam bomo lahko strokovno pomagali. Tipsko tablico s številkama najdete na levi spodnji strani notranjosti aparata.

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

Št. E

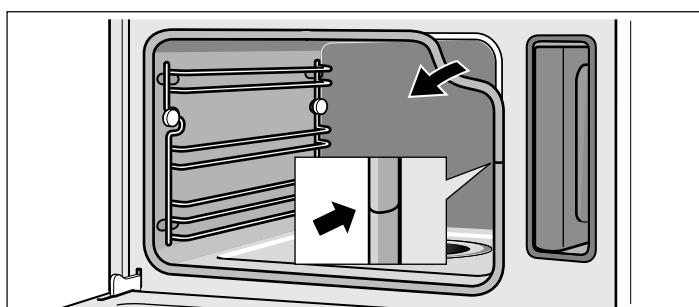
Št. FD

Servisna služba ☎

## Menjava tesnila vratc

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

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



Obisk servisnega tehnika v primeru napačnega upravljanja tudi med garancijskim rokom ni brezplačen.

Podatke glede vseh držav, boste našli v priloženem seznamu servisnih služb.

Zaupajte pristojnosti proizvajalca. Tako boste lahko prepričani, da popravila opravljajo izšolani servisni tehniki z originalnimi nadomestnimi deli za vaš aparat.

# Varstvo okolja

## Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo 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.

## Nasveti za varčevanje z energijo

- Aparat predgredje le, ko je to navedeno v receptu ali razpredelnicah navodil za uporabo.
- Vrata aparata med pripravo jedi odpirajte kar se da poredko.
- Pri kuhanju v sopari lahko jedi vstavite na več višin hkrati. Pri jehih različno dolgimi časi priprave v aparatu najprej vstavite živilo, ki za pripravo potrebuje najdlje.

## Razpredelnice in namigi

Kuhanje v sopari predstavlja posebno nežen način priprave jedi. Para obkroži jed in poskrbi, da živila ne izgubijo hranljivih snovi. Priprava jedi poteka brez nadtlaka. Tako se ohranijo oblika, barva in značilna aroma jedi.

V razpredelnicah so vam na voljo številne jedi, ki jih je mogoče pripraviti v parni pečici. Preberete lahko, kateri načini delovanja, pribor, temperatura in čas priprave je najprimernejši za vas. Če ni navedeno drugače, navedbe veljajo za vstavljanje jedi v hladen aparat.

### Pribor

Uporabljajte le priložen pribor.

Pri pripravi hrane s soparo v perforiranem pekaču vedno podvstavite tudi neperforiran pekač. V njem se bo nabrala tekočina, ki kaplja od priprave.

### Posoda

Ko uporabljate posodo, jo vedno postavite na sredino perforiranega pekača.

Posoda mora biti odporna na vročino in paro. Uporaba posode z debelimi stenami podaljša čas priprave.

Živila, ki jih običajno 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 kuhač 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

Živil, občutljivih na pritisk, na pekaču ne nalegajte previsoko eno na drugo. Raje uporabite dva pekača.

### 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 vratič iz pečice uide nekaj pare, zaradi česar se mora pečica ponovno segrevati.

### Zelenjava

Zelenjavno položite na perforiran pekač in ga vstavite na 3. višino. Podstavite neperforiran pekač na 1. višino. V njem se bo nabrala tekočina, ki kaplja od priprave.

Živila	Velikost kosov	Pribor	Način delovanja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Artičoke	Cele	Perforiran in neperforiran	Priprava v sopari	100	30–35
Cvetača	Cela	Perforiran in neperforiran	Priprava v sopari	100	30–40
Cvetača	Brstiči	Perforiran in neperforiran	Priprava v sopari	100	10–15
Brokoli	Brstiči	Perforiran in neperforiran	Priprava v sopari	100	8–10
Grah	-	Perforiran in neperforiran	Priprava v sopari	100	5–10
Koromač	Rezine	Perforiran in neperforiran	Priprava v sopari	100	10–14
Zelenjavni flan	-	Pekač za vodno kopel 1,5 l + perforiran pekač na 2. višini	Priprava v sopari	100	50–70
Stročji fižol	-	Perforiran in neperforiran	Priprava v sopari	100	20–25

\* Predgredje aparata

Živila	Velikost kosov	Pribor	Način delovanja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Korenje	Rezine	Perforiran in neperforiran	Priprava v sopari	100	10–20
Koleraba	Rezine	Perforiran in neperforiran	Priprava v sopari	100	15–20
Por	Rezine	Perforiran in neperforiran	Priprava v sopari	100	4–6
Koruza	Cela	Perforiran in neperforiran	Priprava v sopari	100	25–35
Blitva*	Trakovi	Perforiran in neperforiran	Priprava v sopari	100	8–10
Šparglji, zeleni*	Celi	Perforiran in neperforiran	Priprava v sopari	100	7–12
Šparglji, beli*	Celi	Perforiran in neperforiran	Priprava v sopari	100	10–15
Špinača*	-	Perforiran in neperforiran	Priprava v sopari	100	2–3
Romanesco	Brstiči	Perforiran in neperforiran	Priprava v sopari	100	8–10
Brstični ohrovtt	Brstiči	Perforiran in neperforiran	Priprava v sopari	100	20–30
Rdeča pesa	Cela	Perforiran in neperforiran	Priprava v sopari	100	40–50
Rdeče zelje	V trakovih	Perforiran in neperforiran	Priprava v sopari	100	30–35
Zelje	V trakovih	Perforiran in neperforiran	Priprava v sopari	100	25–35
Bučke	Rezine	Perforiran in neperforiran	Priprava v sopari	100	2–3
Sladkorni grah	-	Perforiran in neperforiran	Priprava v sopari	100	8–12

\* Predgretje aparata

## Priloge in stročnice

Dodajte vodo oz. tekočino v navedenem razmerju. Primer: 1:1,5 = Višino vstavljanja neperforiranega pekača lahko izberete sami. na 100 g riža dodajte 150 ml tekočine.

Živila	Razmerje	Pribor	Višina	Način delovanja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Krompir v oblicah (srednja velikost)	-	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	100	35–45
Slan krompir (v četrtinah)	-	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	100	20–25
Naravni riž	1:1,5	neperforiran	-	Priprava v sopari	100	30–40
Dolgozrnat riž	1:1,5	neperforiran	-	Priprava v sopari	100	20–30
Riž basmati	1:1,5	neperforiran	-	Priprava v sopari	100	20–30
Predkuhan riž	1:1,5	neperforiran	-	Priprava v sopari	100	15–20
Rižota	1:2	neperforiran	-	Priprava v sopari	100	30–35
Leča	1:2	neperforiran	-	Priprava v sopari	100	30 - 45
Beli fižol, namočen	1:2	neperforiran	-	Priprava v sopari	100	65–75
Kuskus	1:1	neperforiran	-	Priprava v sopari	100	6–10
Zelena pira, zdrobljena	1:2,5	neperforiran	-	Priprava v sopari	100	15–20

Živila	Razmerje	Pribor	Višina	Način delovanja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Proso, celo	1:2,5	neperforiran	-	Priprava v sopari	100	25–35
Pšenica, cela	1:1	neperforiran	-	Priprava v sopari	100	60–70
Cmoki	-	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	95	20–25

## Perutnina in meso

### Perutnina

Živila	Količina	Pribor	Višina	Način delovanja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Piščančje prsi	po 0,15 kg	neperforiran	2	Priprava v sopari	100	15–25
Račje prsi*	po 0,35 kg	neperforiran	2	Priprava v sopari	100	12–18

\* Predhodno prepražite in zavijte v folijo.

### Govedina

Živila	Količina	Pribor	Višina	Način delovanja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Ploščat rostbif, srednje pečen*	1 kg	neperforiran	2	Priprava v sopari	100	25–35
Debelejši rostbif, srednje pečen*	1 kg	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	100	30–40

\* Predhodno prepražite in zavijte v folijo.

### Svinjina

Živila	Količina	Pribor	Višina	Način delovanja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Svinjski file*	0,5 kg	neperforiran	2	Priprava v sopari	100	10–12
Svinjski medaljoni*	Debeli pribl. 3 cm	neperforiran	2	Priprava v sopari	100	10–12
Prekajena rebrca	v rezinah	neperforiran	2	Priprava v sopari	100	15–20

\* Predhodno prepražite in zavijte v folijo.

### Klobase

Živila	Pribor	Višina	Način delovanja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Hrenovke	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	80–90	12–18
Bele klobase	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	80–90	15–20

### Ribe

Živila	Količina	Pribor	Višina	Način delovanja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Orada, cela	po 0,3 kg	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	80–90	15–25
File orade	po 0,15 kg	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	80–90	10–20
Ribja terina	Pekač za vodno kopel 1,5 l	neperforiran	2	Priprava v sopari	70–80	40–80
Postrv, cela	po 0,2 kg	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	80–90	12–15

Živila	Količina	Pribor	Višina	Način delovanja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Fileji polenovk	po 0,15 kg	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	80–90	10–14
File lososa	po 0,15 kg	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	100	8–10
Školjke	1,5 kg	neperforiran	2	Priprava v sopari	100	10–15
File rdečega okuna	po 0,15 kg	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	80–90	10–20
Rolada iz morskega lista, polnjena		Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	80–90	10–20

## Zakuhe, drugo

Živila	Pribor	Višina	Način delovanja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Jajčni sir	neperforiran	2	Priprava v sopari	90	15–20
Zdrobovi cmoki	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	90–95	7–10
Trdo kuhanja jajca (srednje velikosti, maks. 1,8 kg)	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	100	10–12
Mehko kuhanja jajca (srednje velikosti, maks. 1 kg)	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	100	6–8

## Sladice, kompot

### Kompot

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

### Mlečni riž

Stehtajte 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 ohladi na 40 °C. Trajnega mleka ni treba segrevati.

Na 100 ml mleka vmešajte eno do dve žlički navadnega jogurta ali ustrezno količino jogurta v prahu. Zmes nalijite v čiste kozarčke, ki jih nato neprodušno zaprite.

Po pripravi naj se kozarčki ohladijo v hladilniku.

Živila	Pribor	Način delovanja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Kvašeni cmoki	neperforiran	Priprava v sopari	100	20–25
Karamelna krema	Modeli + perforiran pekač	Priprava v sopari	90–95	15–20
Mlečni riž*	neperforiran	Priprava v sopari	100	25–35
Jogurt*	Kozarci za porcije + perforiran pekač	Priprava v sopari	40	300–360
Jabolčni kompot	neperforiran	Priprava v sopari	100	10–15
Hruškov kompot	neperforiran	Priprava v sopari	100	10–15
Češnjev kompot	neperforiran	Priprava v sopari	100	10–15
Kompot iz rabarbare	neperforiran	Priprava v sopari	100	10–15
Slivov kompot	neperforiran	Priprava v sopari	100	15–20

\* Uporabite lahko tudi ustrezni program (glejte poglavje "Programska avtomatika").

## Pogrevanje jedi

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

Živila	Pribor	Višina	Način delovanja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Zelenjava	Neperforiran pekač	3	Priprava v sopari	100	12–15
Testenine, krompir, riž	Neperforiran pekač	3	Priprava v sopari	100	5–10

## Odmrzovanje

Živila zamrzuje kar se da plosko in v porcijah pri -18 °C. Ne zamrznite prevelikih količin živil. Odmrznjena živila niso več tako obstojna in se hitreje pokvarijo kot sveža hrana.

Jedi odmrznite v vrečki za zamrzovanje, na krožniku ali v perforiranem pekaču. Pod perforiran pekač vedno vstavite še neperforiran pekač. Tako živila ne ležijo v vodi, ki nastane pri odmrzovanju, in aparat ostane čist.

Uporabite način delovanja "Odmrzovanje".

Po potrebi živila med odmrzovanjem razporedite oz. že odtaljene kose vzemite iz aparata.

Po odmrzovanju naj živila še 5 do 15 minut stojijo, da se temperatura izravna.

### ⚠️ Nevarnost za zdravje!

Pri odmrzovanju živil živalskega izvora je treba tekočino, ki pri tem nastane, obvezno zliti stran. Ne sme priti v stik z drugimi živili. Klice bi se lahko prenesle z živila na živilo.

Po odmrzovanju naj parna pečica 15 minut deluje v parnem načinu pri 100 °C.

### Odmrzovanje mesa

Kose mesa, ki jih nameravate panirati, odmrznite toliko, da se na njih primejo začimbe in mešanica za paniranje.

### Odmrzovanje perutnine

Perutnino pred odmrzovanjem vzemite iz embalaže. Tekočino, ki nastane pri odmrzovanju, obvezno zlijte stran.

Živila	Količina	Pribor	Višina	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Piščančja bedra	0,25 kg	Perforiran + neperforiran	3 1	45–50	55–60
Jagodičevje	0,5 kg	Perforiran + neperforiran	3 1	50–55	15–20
Ribji file	0,4 kg	Perforiran + neperforiran	3 1	40–45	50–55

## Vzhajanje testa

Način delovanja s soparo omogoča znatno hitrejše vzhajanje testa kot pri sobni temperaturi.

Višino vstavljanja perforiranega pekača lahko izberete sami. Posodo s testom postavite na perforiran pekač. Testa ne pokrijte.

Živila	Količina	Pribor	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Kvašeno testo	1 kg	Posoda + perforiran pekač	35	20–30
Kislo testo	1 kg	Posoda + perforiran pekač	35	20–30

## Odcejanje soka

Pred odcejanjem soka jagodičevje stresite v skodelico in ga posladkajte. Vsaj eno uro naj stoji, da spusti sok.

Perforiran pekač napolnite z jagodičevjem in ga vstavite na 3. višino. Neperforiran pekač vstavite na 1. višino, da se v njem nabere sok.

Na koncu jagodičevje stresite na krpo in iztisnite še preostali sok.

Živila	Pribor	Višina	Način delovanja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v min
Maline	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	100	30–45
Ribez	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	100	40–50

## Vkuhanje

Živila vkuhatje, ko so še sveža. Dolgo shranjevanje živil zmanjša vsebnost vitaminov in olajša postopek vrenja.

Uporabljajte samo neoporečno sadje in zelenjavno.

V aparatu ne morete vkuhati naslednjih živil: meso, ribe, paštete in vsebina pločevink.

Preverite kozarce za vlaganje, gumijaste obročke, sponke in vzmaneti.

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

Kozarce postavite na perforirani pekač. Kozarci se ne smejo dotikati.

Po navedenem času priprave odprite vrata aparata.

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

Živila	Pribor	Višina	Način delovanja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Zelenjava	Kozarci za vlaganje po 1 liter	2	Priprava v sopari	100	30–120
Koščičasto sadje	Kozarci za vlaganje po 1 liter	2	Priprava v sopari	100	25–30
Pečkato sadje	Kozarci za vlaganje po 1 liter	2	Priprava v sopari	100	25–30

## Globoko zamrznjeni izdelki

Upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.

Navedeni časi priprave veljajo za vstavljanje jedi v hladni aparat.

Živila	Pribor	Višina	Način delovanja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Testenine, sveže, ohlajene*	neperforiran	2	Priprava v sopari	100	5–10
Postrv	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	80–100	20–25
File lososa	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	80–100	20–25
Brokoli	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	100	4–6
Cvetača	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	100	5–8
Fižol	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	100	4–6
Grah	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	100	4–6
Korenje	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	100	3–5
Mešana zelenjava	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	100	4–8
Brstični ohrovtt	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	100	5–10

\* Dodajte nekaj tekočine.

## Testni obroki

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

### Priprava v sopari

Priporočljiv način priprave jedi v skladu s standardom EN 60350-1.

Živila	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Brokoli (porazdelitev pare)	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	100	*
Brokoli (dodatna para)	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	100	*
Grah** (največja količina)	Perforiran + neperforiran	3 1	Priprava v sopari	100	***

\* Najprej ugotovite čas priprave za "hrustljave jedi".

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

\*\*\* Čas priprave se izteče, ko se grah na najhladnejšem mestu segreje na 85 °C.





**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany  
**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001175913

960112