

Da vam bo kuhanje v užitek prav tako kot hrana,

preberite ta navodila za uporabo. Tako boste spoznali vse tehnične prednosti vaše parne pečice.

Izvedeli boste tudi pomembne informacije o vaši varnosti. Spoznali boste posamezne dele svojega novega aparata. Vodili vas bomo po korakih nastavitve. Uporaba je prav enostavna.

V preglednicah so podane nastavitvene vrednosti in višine vstavljanja za mnogo običajnih jedi. Vse smo preizkusili v našem kuhalnem studiu.

Če bi prišlo do motenj, boste izvedeli, kako lahko sami odpravite manjše motnje.

Pri hitrem iskanju informacij vam bo pomagalo podrobno kazalo.

Dober tek.

Navodila za uporabo

HBC24D553.

sl

9000 349 217

Vsebina

Varnostna navodila	4
Vzroki poškodb	5
Vaš novi aparat	6
Plošča za upravljanje	6
Načini delovanja	7
Notranjost aparata in pribor	8
Rezervoar za vodo	9
Avtomatsko umerjanje	10
Pred prvo uporabo	11
Nastavitev ure	11
Nastavitev trdote vode	11
Čiščenje	12
Uporaba aparata	13
Vklop aparata	13
Izklop aparata	14
Po vsaki uporabi	15
Nastavitev časovnih funkcij	15
Nastavitev alarma	16
Nastavitev trajanja	16
Zamik končnega časa priprave jedi	18
Nastavitev ure	20
Programska avtomatika	21
Nastavitev programa	21
Napotki k programom	23
Preglednica programov	25
Varovalo za otroke	26

Vsebina

Osnovne nastavitve	27
Vzdrževanje in čiščenje	28
Čistilna sredstva	29
Odstranjevanje vodnega kamna	30
Montaža in demontaža vrat aparata	32
Čiščenje ogrođja	33
Čiščenje stekel na vratih	34
Odprava motenj	35
Menjava žarnice v notranjosti aparata	38
Menjava tesnila vrat	39
Servisna služba	40
Številki E in FD	40
Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja	41
Varčevanje energije	41
Okolju prijazno odstranjevanje	41
Preglednice in nasveti	42
Zelenjava	43
Priloge in stročnice	46
Meso, perutnina, ribe	47
Jušne zakuhe	50
Deserti, kompot	50
Odtaljevanje	52
Odcejanje soka	53
Vkuhavanje	54
Globoko zamrznjeni izdelki	55

Varnostna navodila

Pazljivo preberite ta navodila za uporabo.

Ta aparat je primeren samo za uporabo v gospodinjstvu. Aparat uporabljajte izključno za pripravo hrane.

Odrasli in otroci ne smejo uporabljati aparata brez nadzora,

- če niso v primernem telesnem in duševnem stanju ali
- če nimajo dovolj izkušenj in znanja, da bi lahko varno in pravilno uporabljali aparat.

Ne pustite otrok, da se igrajo z aparatom.

Vroča notranjost aparata

Nevarnost opeklin!

Nikoli se ne dotikajte vročih ploskev grelnih in kuhalnih aparatov ali vročih ploskev v notranjosti aparata. Vrata aparata odpirajte previdno. Lahko se dvigne vroča sopara. Otrok ne puščajte blizu.

Nevarnost požara!

V aparatu nikoli ne hranite vnetljivih predmetov.

Nevarnost kratkega stika!

Nikoli ne priščipnite kablov električnih naprav z vročimi vrati aparata. Pri tem se lahko raztopi izolacija kabla.

Nevarnost opeklin!

V aparatu nikoli ne pripravljajte jedi z velikim deležem visokoodstotnega alkohola. Hlapi alkohola se lahko v notranjosti pečice vnamejo. Uporabite le majhne količine visokoodstotnega alkohola in previdno odprite vrata aparata.

Vroč pribor

Nevarnost opeklin!

Vročega pribora nikoli ne jemljite iz aparata brez prijematke.

Vroča voda

Nevarnost opeklin!

Aparata ne čistite takoj po izklopu. Voda v posodi uparjalnika je še vroča. Počakajte, da se aparat ohladi.

Nestrokovna popravila

Nevarnost električnega udara!

Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, izšolan pri proizvajalcu.

Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami oz. izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.

Vzroki poškodb

Ne pokrivajte dna notranjosti pečice

Ničesar ne postavljajte neposredno na dno aparata. Ne prekrivajte ga z aluminijasto folijo. Zadrževanje vročine lahko poškoduje aparat.

Dno aparata in posoda uparjalnika ne smeta biti nikoli pokrita. Posodo vedno postavite na rešetko ali v perforirano posodo.

Posoda

Posoda mora biti toplotno obstojna in odporna na paro.

Ne uporabljajte zarjavele posode. Že najmanjši zarjaveli deli lahko povzročijo korozijo v notranjosti aparata.

Kuhanje v sopari s perforirano posodo

Pri kuhanju v sopari pod perforirano posodo vedno potisnite neperforirano posodo. Tako boste prestregli tekočino, ki kaplja.

Vlažna živila

Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprti pečici. Povzročijo lahko korozijo v notranjosti aparata.

Zelo umazano tesnilo vrat

Če je tesnilo vrat zelo umazano, se vrata aparata ne zapirajo več pravilno. Sosednji prednji deli pohištva se lahko poškodujejo. Poskrbite, da bo tesnilo vrat vedno čisto in po potrebi ga zamenjajte.

Vrata aparata niso stol

Na vrata aparata ne stopajte in se ne usedite. Aparat se lahko poškoduje.

Transport aparata

Aparata ne nosite ali držite za ročaj vrat. Ročaj vrat se lahko odloži.

Vzdrževanje in čiščenje

Notranjost vašega aparata je izdelana iz visokokakovostnega legiranega jekla. Zaradi napačne nege se lahko v notranjosti aparata pojavi korozija. Upoštevajte navodila za čiščenje in vzdrževanje, navedena v navodilih za uporabo. Umazanijo v notranjosti aparata odstranite takoj, ko se aparat ohladi.




Vaš novi aparat

V tem poglavju najdete informacije o

- upravljalnem polju
- načinih delovanja
- notranjosti aparata in priboru

Plošča za upravljanje







Upravljalni element		Uporaba
Regulator za izbiro načina delovanja		Vklop in izklop aparata Izbira načina delovanja
Funkcijske tipke		Izbira funkcij za čas (glejte poglavje: Funkcije za čas)
		Nastavitev teže jedi (glejte poglavje: Programska avtomatika)
		Vklop in izklop varovala za otroke (glejte poglavje: Varovalo za otroke)
		Spreminjanje vrednosti za čas, trajanje, težo itd.
Temperaturni regulator		Izbira temperature
Tipka za start/pavzo		Vklop in prekinitev delovanja (pavza)

Pogrezljiv upravljalni gumb

Regulator za izbiro načina delovanja in temperaturni regulator sta pogrezljiva. Za vskočitev in izskočitev pritisnite na ustrezni upravljalni gumb.

Načini delovanja

Z regulatorjem za izbiro načina delovanja lahko nastavite naslednje načine delovanja.

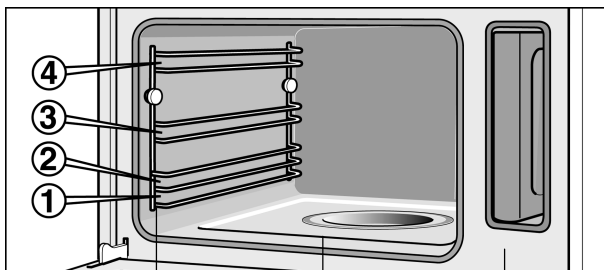
Načini delovanja		Uporaba
 Kuhanje v sopari	35 - 100 °C	za zelenjavo, ribe, priloge, za odcejanje sadja in blanširanje. Jedi so povsem obdane s paro
 Odtaljevanje	35 - 60 °C	za zelenjavo, meso, ribe in sadje. Zaradi vlažnosti se toplota nežno razporedi po jedeh. Jedi se ne izsušijo in ne spremenijo oblike
 Odstranjevanje vodnega kamna		Za odstranjevanje vodnega kamna iz vodnega sistema in posode uparjalnika (glejte poglavje: Odstranjevanje vodnega kamna)
 Programska avtomatika		Izbira prednastavljenih programov (glejte poglavje: Programska avtomatika)

Notranjost aparata in pribor

Jedi je možno vstaviti v pečico na štirih nivojih. Nivoji so oštevilčeni od spodaj navzgor.

Pozor!

- Ne prekrijte posode uparjalnika. Posode ne postavljajte na dno aparata.
- Pribora ne vstavljajte med nivoje, ker se lahko prevrne.

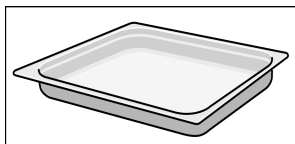


Ogrodje za pribor Posoda uparjalnika Rezervoar za vodo

Pribor

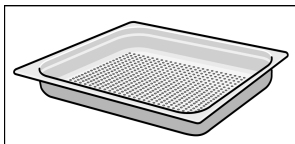
Uporabljajte izključno priloženi pribor ali pribor, ki je na voljo pri servisni službi. Ta pribor je posebej prilagojen vašemu aparatu.

Vaš aparat je opremljen z naslednjim priborom:



Posoda, neperforirana, GN 2/3, globoka 40 mm

za prestrezanje tekočine, ki kaplja pri kuhanju v sopari in kuhanje riža, stročnic ter žita



Posoda, perforirana, GN 2/3, globoka 40 mm

za kuhanje cele ribe ali večjih količin zelenjave v sopari, za odcejanje soka jagodičevja itd.

Dodatni pribor je na voljo v specializiranih trgovinah:

Pribor	Kataloška št.
Posoda, neperforirana, GN $\frac{2}{3}$, globoka 40 mm	HEZ36D353
Posoda, perforirana, GN $\frac{2}{3}$, globoka 40 mm	HEZ36D353G
Posoda, neperforirana, GN $\frac{2}{3}$, globoka 28 mm (pekač)	HEZ36D352
Posoda, neperforirana, GN $\frac{1}{3}$, globoka 40 mm	HEZ36D153
Posoda, perforirana, GN $\frac{1}{3}$, globoka 40 mm	HEZ36D153G
Rešetka	HEZ36DR

Rezervoar za vodo

Ko odprete vrata aparata, lahko na desni strani vidite rezervoar za vodo.

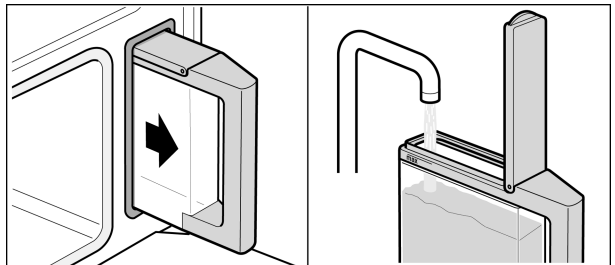
Napolnite rezervoar za vodo le s svežo vodovodno vodo ali kupljeno vodo brez ogljikovega dioksida. Če vaša voda vsebuje veliko apnenca, priporočamo uporabo zmehčane vode.

Pri vodovodni vodi z veliko vsebnostjo kloridov (> 40 mg/l) uporabite mineralno vodo z nizko vsebnostjo kloridov brez ogljikovega dioksida. Informacije o vaši vodovodni vodi dobite pri svojem vodovodnem podjetju.

Pred prvo uporabo tesnilo na pokrovu rezervoarja navlažite z malo vode.

Pozor!

V rezervoar za vodo ne nalivajte destilirane vode in drugih tekočin. Aparat lahko s tem poškodujete.



Pred vsako uporabo

Pred vsako uporabo napolnite rezervoar za vodo.


1. Rezervoar za vodo napolnite z mrzlo vodo do oznake "max".
2. Zaprite pokrov rezervoarja, da se slišno zaskoči.
3. Vstavite rezervoar za vodo do izreza.

Po vsaki uporabi

Rezervoar za vodo po vsaki uporabi izpraznite.

1. Rezervoar za vodo počasi in v vodoravnem položaju potegnite iz aparata, da iz ventila ne more kapljati preostala voda.
2. Izlijte vodo.
3. Dobro posušite prostor za rezervoar v aparatu in tesnilo v pokrovu rezervoarja.

Prikaz

Ko je rezervoar za vodo prazen, se oglasi zvočni signal in prikaže se simbol . Delovanje se prekine.

1. Previdno odprite vrata aparata. Lahko uhaja para.
2. Rezervoar za vodo vzemite iz aparata, ga napolnite in ponovno vstavite.
3. Pritisnite tipko Start.

Avtomatsko umerjanje

Temperatura vretja vode je odvisna od zračnega tlaka. Pri umerjanju se aparat nastavi na razmere zračnega tlaka na mestu postavitve. To se zgodi avtomatsko pri prvem kuhanju v sopari pri 100 °C. Pri tem nastane več pare kot sicer.

Po selitvi

Da se bo aparat ponovno samodejno nastavil na novo mesto postavitve, ga ponovno nastavite na tovarniške nastavitve (glejte poglavje: Osnovne nastavitve).

Pred prvo uporabo

V tem poglavju najdete navodila

- kako po priključitvi aparata nastavite uro
- kako po potrebi spremenite nastavitve trdote vode
- kako pred prvo uporabo očistite aparat

Nastavitev ure

Po priključitvi na prikazovalniku sveti simbol ⊕ in utripajo **00:00**. Nastavite uro.

1. Pritisnite tipko ⊖.

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

2. Nastavite čas s tipko **+** ali **-**.

Nastavljeni čas se prevzame po nekaj sekundah.

Nastavitev trdote vode

Iz vašega aparata redno odstranjujte vodni kamen. Samo tako lahko preprečite škodo.

Vaš aparat samodejno prikaže, kdaj je potrebna odstranitev vodnega kamna. Aparat je tovarniško nastavljen na stopnjo trdote vode II. Spremenite nastavljeno vrednost, če je trdota vaše vode drugačna.

Preverjanje trdote vode

Trdoto vode lahko preverite s priloženimi testnimi trakci ali povprašate pri vodovodnem podjetju.

Zmehčana voda

Odstranjevanje vodnega kamna ni potrebno, če uporabljate izključno zmehčano vodo. V tem primeru nastavitev trdote spremenite na "zmehčana".

Spreminjanje nastavljenе trdote vode

Ko je aparat izključen, lahko nastavev trdote vode spreminjate v osnovnih nastavitvah.

1. Izklopite aparat.
2. Tipko \ominus držite pritisnjeno tako dolgo, da na prikazovalniku zasveti **c 12**.
3. Tipko \ominus pritisnite tolikokrat, da se prikaže **c 52**.
4. Pritisnite tipko **-** ali **+**, da spremenite nastavev trdote vode.

Možne vrednosti:

c 50	znehčana	
c 51	1-mehka	I
c 52	2-srednje trda	II
c 53	3-trda	III
c 54	4-zelo trda	IV



5. Tipko \ominus držite pritisnjeno, da zapustite osnovne nastavitve.

Sprememba je shranjena.

Čiščenje

Segrevanja aparata

Pred prvo uporabo enkrat segrejte prazen aparat in očistite pribor.

1. Stikalo za izbiro načina delovanja nastavite na Kuhanje v sopari .
2. Temperaturni regulator nastavite na 100 °C.
3. Pritisnite tipko .

Aparat segreva do 100 °C in se po 20 minutah samodejno izključi. Zasliši se signal.

4. Regulatorja za izbiro načina delovanja in temperature nastavite nazaj na 0, da zaključite delovanje.

Vrata aparata pustite nekoliko odprta, da se lahko aparat ohladi.

Čiščenje pribora

Pred prvo uporabo je treba pribor temeljito očistiti z milnico in krpo.





Uporaba aparata

V tem poglavju najdete navodila,


- kako vklopite in izklopite aparat,
- na kaj morate biti pozorni po vsaki uporabi

Vklop aparata

1. Regulator za izbiro načina delovanje nastavite na zeleni način delovanja.
2. Zavrtite temperaturni regulator, da nastavite temperaturo.

Način delovanja	Temperaturno območje
 Kuhanje v sopari	35-100 °C
 Odtaljevanje	35-60 °C
 Odstranjevanje vodnega kamna	Upravljanje - glejte poglavje Odstranjevanje vodnega kamna
 Programska avtomatika	Upravljanje - glejte poglavje Programska avtomatika

Na prikazovalniku se prikaže predlagan čas trajanja priprave jedi.

3. S tipko **+** ali **-** nastavite čas priprave.
4. Pritisnite tipko .

Aparat začne s segrevanjem. Pri načinu delovanja kuhanje v sopari se začne čas odšteti šele, ko je ogrevanje končano.

Spreminjanje temperature

Temperaturo lahko kadarkoli spremenite. Za to zavrtite temperaturni regulator.


Izklop aparata



Nevarnost opeklin!



Ko odprete vrata aparata, lahko uhaja vroča para. Po koncu priprave jedi zelo previdno odprite vrata aparata.


Čas priprave je potekel

Ko čas priprave poteče, se aparat samodejno izključi. Zasliši se signal. Pritisnite tipko , da izključite zvočni signal.

Regulatorja za izbiro načina delovanja in temperature zavrtite nazaj v položaj o. Previdno odprite vrata aparata.

Pavza

Pritisnite tipko . Možno je nadaljevanje delovanja hladilnega ventilatorja. Za vklop pritisnite tipko .

Če med delovanjem odprete vrata aparata, se delovanje prekine. Za vklop zaprite vrata aparata in pritisnite tipko .

Če ste vključili osnovno nastavitev "Nadaljevanje obratovanja po zaprtju vrat", aparata ni treba ponovno vključiti (glejte poglavje Osnovne nastavitve).

Izklop

Regulatorja za izbiro načina delovanja in temperature zavrtite nazaj v položaj o. Previdno odprite vrata aparata.

Ko odprete vrata aparata, lahko hladilni ventilator deluje še naprej.

Po vsaki uporabi

Praznjenje rezervoarja za vodo

Izpraznite rezervoar za vodo. Dobro posušite tesnilo pokrova rezervoarja in prostor rezervoarja za vodo v aparatu.

Rezervoarja za vodo ne sušite v vroči notranjosti aparata. Rezervoar za vodo lahko poškodujete.

Sušenje notranjosti aparata

Vrata aparata pustite nekoliko odprta, da se lahko aparat ohladi.



Nevarnost opeklin!

Voda v posodi uparjalnika je lahko vroča. Počakajte, da se ohladi, preden jo obrišete.

Notranjost aparata in posodo uparjalnika najprej obrišite s priloženo gobico in nato do suhega obrišite z mehko krpo.

Če se je na pohištvu ali ročajih nabral kondenz, jih obrišite do suhega.

Nastavitev časovnih funkcij

Vaš aparat ima različne funkcije za čas. S tipko \ominus lahko priključete meni in izbirate med posameznimi funkcijami. Med možnostjo nastavitev svetijo vsi simboli za čas. Oklepaji [] prikazujejo, pri kateri funkciji za čas ste.



Že nastavljeno funkcijo za čas lahko spremenite neposredno s tipko $+$ ali $-$, če je simbol za čas prikazan med oklepajema.


Priklic funkcije za čas

Tipko \ominus pritiskajte tako dolgo, da oklepaja oklepata želeni simbol. Na prikazovalniku se za nekaj sekund prikaže ustrezna vrednost.

Nastavitev alarma

Alarm lahko uporabljate kot kuhinjski alarm. Alarm deluje neodvisno od aparata. Alarm ima svoj signal. Tako boste slišali, ali se je iztekel čas alarma ali čas priprave.


1. Pritisnite tipko .
Na prikazovalniku svetijo simboli časovnih funkcij in oklepaja obdajata simbol .
2. Nastavite čas alarma s tipko **+** ali **-**.
Predlagana vrednost za tipko **+** = 10 minut
Predlagana vrednost za tipko **-** = 5 minut

Nastavljeni čas se prevzame po nekaj sekundah. Alarm začne delovati. Prikazana sta simbol  za alarm in čas, ki se odšteva.

Sprememba časa alarm

Spremenite čas alarma s tipko **+** ali **-**. Sprememba se prevzame po nekaj sekundah.

Po preteku časa alarma

Zasliši se signal. Na prikazovalniku zasveti 00:00. Izklopite alarm s tipko .

Brisanje časa alarma

S tipko **-** nastavite čas alarma nazaj na 00:00. Sprememba se prevzame po nekaj sekundah.

Nastavitev trajanja

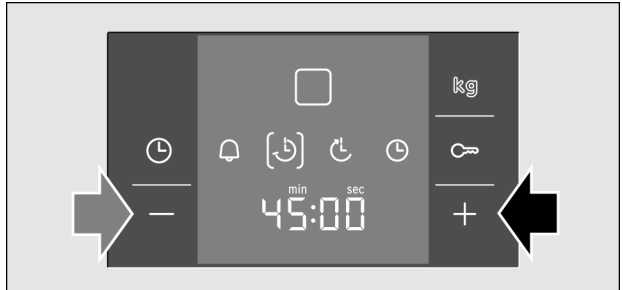
S časom priprave nastavite trajanje priprave za svojo jed. Ko čas priprave poteče, se aparat samodejno izključi.

Primer na sliki: čas priprave znaša 45 minut.

Predpogoj:
Nastavljena sta način delovanja in temperatura.



1. Tipko \odot pritisnite tako dolgo, da oklepaja oklepata čas priprave jedi \odot .
Simboli za čas svetijo. Na prikazovalniku se prikaže 00:00.



2. S tipko **+** ali **-** nastavite čas priprave.
Predlagana vrednost za tipko **+** = 30 minut
Predlagana vrednost za tipko **-** = 10 minut
3. Pritisnite tipko $\triangleright \text{|||}$.
Aparat začne s segrevanjem. Na prikazovalniku se začne odštevanje časa priprave jedi in simbol \odot sveti.
Pri načinu delovanja kuhanje v sopari se začne čas odšteti šele, ko je ogrevanje končano.

Spreminjanje časa priprave

S tipko **+** ali **-** spremenite čas priprave.
Sprememba se prevzame po nekaj sekundah.
Če je nastavljen alarm, najprej pritisnite tipko \odot .

Čas priprave je potekel

Zasliši se signal. Aparat ne segreva več.

Pritisnite tipko \odot in nato zavrtite regulator za izbiro načina delovanja v položaj nič. Previdno odprite vrata aparata.

Zamik končnega časa priprave jedi

Čas lahko zamaknete do takrat, ko naj bi bila vaša jed pripravljena. Aparat se vklopi avtomatsko in se izklopi ob zelenem času.

Hrano lahko npr. zjutraj položite v pečico in slednjo nastavite tako, da bo jed pripravljena opoldne.

Živila ne smejo predolgo stati v notranjosti aparata, ker se lahko pokvarijo.





Pri nekaterih programih ni mogoče zamikati končnega časa.

Čas segrevanja za delovanje s paro morate prišteti času priprave. Nastavljen končni čas se torej lahko zamakne za čas segrevanja.

Primer na sliki: Ura je 10:30, čas priprave jedi znaša 45 minut, pečica pa naj se izklopi šele ob 12:30.

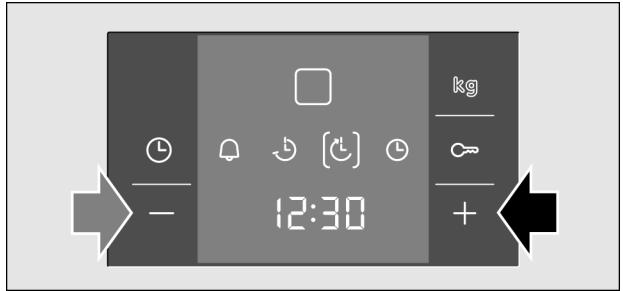
Predpogoj:

Nastavljena sta način delovanja in temperatura.

1. Tipko  pritisčajte tako dolgo, da oklepaja oklepata čas priprave jedi .
2. S tipko **+** ali **-** nastavite čas priprave.
3. Pritisnite tipko .
Oklepaja oklepata simbol . Prikaže se čas, ob katerem bo jed pripravljena.



4. S tipko + ali – zamaknite končni čas.



5. Pritisnite tipko $\triangleright 00$.

Aparat preklopi v način čakanja. Na prikazovalniku se prikaže končni čas priprave [\mathcal{C}]. Pečica začne delovati ob pravem trenutku. Na prikazovalniku se začne odštevati čas.

Sprememba končnega časa

S tipko + ali – spremenite končni čas. Sprememba se prevzame po nekaj sekundah.

Ko je alarm nastavljen, najprej tolikokrat pritisnite tipko \mathcal{C} , da se prikaže čas konca [\mathcal{C}].

Končnega časa ne spreminjajte, če se čas priprave že odšteva. V tem primeru bi bila jed neustrezno pripravljena.

Čas priprave je potekel

Zasliši se signal. Aparat ne segreva več.

Na prikazovalniku se prikaže 00:00.

Tipko \mathcal{C} pritiskajte tako dolgo, da se prikaže čas priprave jedi [\mathcal{C}]. S tipko + ali – lahko nastavite čas priprave.

Ali pa pritisnite tipko \mathcal{C} in nato zavrtite regulator za izbiro načina delovanja v položaj nič. Aparat je izklopljen.

Brisanje končnega časa

S tipko – resetirajte končni čas in trenutni čas.

Sprememba se prevzame po nekaj sekundah.

Aparat začne delovati.

Ko je alarm nastavljen, najprej tolikokrat pritisnite tipko \mathcal{C} , da se prikaže čas priprave jedi [\mathcal{C}].

Nastavitev ure

Po priklopu in po izpadu električnega toka na prikazovalniku svetijo simbol ☹ in štiri ničle. Nastavite uro.

1. Pritisnite tipko ☹.
Na prikazovalniku se prikaže čas 12:00.
2. Nastavite čas s tipko + ali –.

Nastavljeni čas se prevzame po nekaj sekundah.

Sprememba časa

Druge časovne funkcije ni dovoljeno nastaviti.

1. Tipko ☹ pritisnite tako dolgo, da se prikaže simbol za uro [☹].
2. Spremenite čas s tipko + ali –.

Nastavljeni čas se prevzame po nekaj sekundah.

Umik ure s prikazovalnika

Uro lahko umaknete s prikazovalnika. Tako bo vidna le med uporabo aparata (glejte poglavje Osnovne nastavitve).

Programska avtomatika

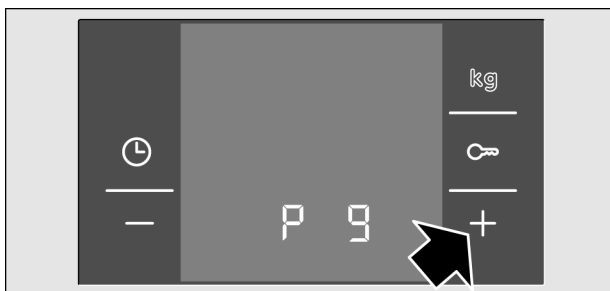
V tem poglavju najdete navodila


- kako nastavite program iz programske avtomatike
- navodila in nasvete k programom
- katere programe lahko nastavite

Z 20-imi različnimi programi lahko povsem enostavno pripravite različne jedi.

Nastavitev programa

V programski tabeli izberite ustrezen program. Upoštevajte navodila o programih.



1. Regulator za izbiro načina delovanja nastavite na . Na prikazovalniku se prikaže prvi program *P 1*.
2. S tipko **- +** nastavite želeni program.

Vnesite težo



3. Pritisnite tipko **kg**.

Na prikazovalniku se prikaže predlagana teža.

4. S tipko **- +** nastavite težo jedi.

5. Pritisnite tipko **▷00**.

Na prikazovalniku se prične odštevanje časa trajanja programa.

Zamik končnega časa priprave jedi

Pri nekaterih programih lahko čas konca priprave zamaknete. Program se vključi kasneje in se konča ob zelenem času (glejte poglavje: Funkcije za čas).

Konec programa

Zasliši se signal. Aparat se izklopi. Zavrtite regulator za izbiro načina delovanja nazaj v položaj **o**.



Nevarnost opeklin!

Ko odprete vrata aparata, lahko uhaja vroča para. Po koncu priprave jedi zelo previdno odprite vrata aparata.

Prekinitev programa

Zavrtite regulator za izbiro načina delovanja nazaj v položaj **o**.

Napotki k programom

Vsi programi so nastavljeni za pripravo jedi na eni ravni.

Rezultat priprave je odvisen od velikosti in kakovosti jedi.

Posoda

Uporabljajte predlagano posodo. Testirali smo jo z vsemi jedmi. Če uporabite drugo posodo, se rezultat priprave jedi lahko spremeni.

Pri pripravi v perforiranih posodah na nivo 1 dodatno vstavite neperforirano posodo. Tako boste prestregli tekočino, ki kaplja.

Količina/teža

Jed v posodi naj sega največ 4 cm visoko.

Programska avtomatika deluje na podlagi teže jedi. Skupna teža se mora nahajati znotraj predlaganega območja teže.

Čas priprave jedi

Po začetku programa se prikaže čas priprave jedi. V prvih 10 minutah se lahko spreminja, ker je čas segrevanja med drugim odvisen od temperature jedi in vode.

Priprava zelenjave P 1 - P 5

Zelenjavo začinite šele po koncu priprave.

Priprava žitaric/leče P 7 - P10

Odtehtajte jed in dodajte ustrezno količino vode:

Basmati riž 1 : 1,5

Naravni riž 1 : 1,5

Kuskus 1 : 1

Leča 1 : 2

Navedite težo brez tekočine.

Izdelke iz žitaric po kuhanju premešajte. Tako se bo preostala voda hitreje absorbirala.

Kuhanje piščančjih prsi v sopari P11

Piščančjih prsi v posodo ne položite enih čez drugo.

**Kuhanje ribe v sopari
P12 - P13**

Pri pripravi rib namastite perforirano posodo.

Ribjih filejev ne položite enega čez drugega. Vnesite težo najtežjega fileja in izberite čim bolj enako velike kose.

**Priprava sadnega
kompota
P14**

Program je primeren samo za koščičasto in pečkasto sadje. Odtehtajte sadje, dodajte pribl. $\frac{1}{3}$ količine vode in po želji in okusu še sladkor z začimbami.

**Priprava mlečnega riža
P15**

Riž stehtajte in dodajte 2,5-kratno količino mleka. Mleko in riž naj segata največ 2,5 cm visoko. Po kuhanju premešajte. Riž bo hitro absorbiral preostalo mleko.

**Priprava jogurta
P16**

Na kuhalni plošči segrejte mleko na 90 °C. Nato počakajte, da se mleko ohladi na 40 °C. Steriliziranega mleka ni treba segrevati.

Na 100 ml mleka primešajte dve čajni žlički naravnega jogurta ali ustrezno količino fermenta. Mešanico napolnite v čiste kozarce in jih zaprite.

Po koncu priprave dajte kozarce v hladilnik, da se vsebina ohladi.

**Dezinficiranje stekleničk
P18**

Stekleničke takoj po pitju očistite s ščetko za steklenice. Nato jih pomijte v pomivalnem stroju.

Stekleničke postavite v perforirano posodo tako, da se ne dotikajo.

Po dezinficiranju obrišite stekleničke s suho krpo. Postopek ustreza običajnemu prekuhavanju.

**Kuhanje jajc
P19 - P20**

Jajc ne položite enega čez drugega. Velikost M ustreza teži pribl. 50 g.

Preglednica programov

V tem poglavju najdete vse programe vaše parne pečice. Upoštevajte navodila o programih.



Program	Opombe	Posoda/pribor	Nivo	
P 1	Kuhanje brstičev cvetače v sopari	enako veliki brstiči	perforirana + neperforirana posoda	3 1
P 2	Kuhanje brstičev brokolija v sopari	enako veliki brstiči	perforirana + neperforirana posoda	3 1
P 3	Kuhanje stročjega fižola v sopari	-	perforirana + neperforirana posoda	3 1
P 4	Korenje, narezano, kuhanje v sopari	pribl. 3 mm debeli koluti	perforirana + neperforirana posoda	3 1
P 5	Kuhanje mešane zamrznjene zelenjave v sopari	-	perforirana + neperforirana posoda	3 1
P 6	Krompir v oblicah	srednje velik, Ø 4-5 cm	perforirana + neperforirana posoda	3 1
P 7	Riž/basmati riž	najv. 0,75 kg	neperforirana posoda	2
P 8	Riž/naravni riž	najv. 0,75 kg	neperforirana posoda	2
P 9	Kuskus	najv. 0,75 kg	neperforirana posoda	2
P10	Leča	najv. 0,55 kg	neperforirana posoda	2
P11	Kuhanje svežih piščančjih prsi v sopari	skupna teža 0,2-1,5 kg	perforirana + neperforirana posoda	3 1
P12	Kuhanje cele sveže ribe v sopari	0,3-2 kg	perforirana + neperforirana posoda	3 1
P13	Kuhanje svežih ribjih filejev v sopari	debel maks. 2,5 cm	perforirana + neperforirana posoda	3 1
P14	Sadni kompot	-	neperforirana posoda	2
P15	Mlečni riž	-	neperforirana posoda	2
P16	Jogurt v kozarčkih	-	kozarci + perforirana posoda	2
P17	Pogrevanje že pripravljenih prilog	-	neperforirana posoda	2

Program	Opombe	Posoda/pribor	Nivo	
P18	Dezinficiranje stekleničk	-	perforirana posoda	2
P19	Priprava trdo kuhanih jajc	jajca, velikost M, najv. 1,8 kg	perforirana + neperforirana posoda	3 1
P20	Priprava mehko kuhanih jajc	jajca, velikost M, najv. 1 kg	perforirana + neperforirana posoda	3 1

Varovalo za otroke


Da otroci ne bi pomotoma vklopili aparata ali spremenili nastavitve med delovanjem, je ta opremljen z varovalom za otroke.

Vklop varovala za otroke



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

Upravljalno polje je blokirano.

Izklop varovala za otroke

Držite pritisnjeno tipko , dokler simbol ne ugasne. Aparat lahko ponovno nastavite.

Opomba

Kljub aktiviranemu varovalu za otroke lahko izklopite aparat s tipko  ali z daljšim pritiskom na tipko  in lahko nastavite tudi alarm ter izklopite zvočni signal.

Osnovne nastavitve

Aparat ima različne tovarniško določene osnovne nastavitve. Vendar pa lahko te osnovne nastavitve po potrebi tudi spreminjate.

Če želite preklicati vse nastavitve, lahko ponovno vzpostavite tovarniško nastavitvev.

1. Izklopite aparat.
2. Tipko \ominus držite pritisnjeno tako dolgo, da na prikazovalniku zasveti $c 12$.
3. Tipko \oplus pritisnite tolikokrat, da se prikaže zelena osnovna nastavitvev.
4. Pritisnite tipko $-$ ali $+$, da spremenite osnovno nastavitvev.
5. Tipko \oplus držite pritisnjeno, da zapustite osnovne nastavitvev.

Sprememba je shranjena.

Spremenite lahko naslednje osnovne nastavitvev:

Osnovna nastavitvev	Funkcija	Možne nastavitvev
$c 12$	Trajanje zvočnega signala: Nastavitvev ali izklop dolžine trajanja zvočnega signala po koncu priprave	$c 11$ = kratko (10 sekund) $c 12$ = srednje (2 minuti) $c 13$ = dolgo (5 minut)
$c 21$	Prikaz ure: Vkllop ali izklop ure na prikazovalniku pri izključenem aparatu	$c 20$ = izklopljena $c 21$ = vklopljena
$c 31$	Nadaljevanje obratovanja po zaprtju vrat. Ponoven vkllop po odpiranju vrat aparata ni potreben	$c 30$ = izklopljena $c 31$ = vklopljena
$c 42$	Čas do samodejne shranitve sprememb	$c 41$ = kratko (2 sekundi) $c 42$ = srednje (5 sekund) $c 43$ = dolgo (10 sekund)
$c 52$	Nastavitvev trdote vode za prikaz odstranjevanja vodnega kamna	$c 50$ = zmeščana $c 51$ = 1-mehka $c 52$ = 2-srednje trda $c 53$ = 3-trda $c 54$ = 4-zelo trda

Osnovna nastavitve	Funkcija	Možne nastavitve
c 60	Signal za segrevanje pri kuhanju v sopari	c 60 = izklopljena c 61 = vklopljena
c 70	Nastavitev aparata nazaj na tovarniško nastavitve: - vse spremembe v osnovnih nastavitvah bodo izbrisane - samodejno umerjanje bo ponovno opravljeno	c 70 = ne povrni nazaj c 71 = povrni nazaj

Vzdrževanje in čiščenje

V tem poglavju najdete informacije o

- vzdrževanje in čiščenje aparata
- čistilna sredstva
- način delovanja Odstranjevanje vodnega kamna



Nevarnost kratkega stika!

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

Pozor!

Nevarnost poškodb površine! Ne uporabljajte

- agresivnih ali grobih čistil,
- čistil za pečice,
- jedkih čistil, čistil, ki vsebujejo klor ali agresivnih čistil,
- čistilnih sredstev z visoko vsebnostjo alkohola.

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

Umazanijo v notranjosti aparata odstranite takoj, ko se aparat ohladi. Zažgane ostanke kasneje bistveno težje odstranite.

Soli so zelo agresivne in lahko povzročijo rjavenje. Ostanke močnih omak (kečap, gorčica) ali soljenih jedi odstranite takoj, ko se notranjost aparata ohladi.

Čistilna gobica


Notranjost aparata lahko čistite s priloženo čistilno gobico. Čistilna gobica je zelo vpojna. Z njo lahko odstranite preostalo vodo iz posode uparjalnika.

Čistilno gobico pred prvo uporabo temeljito izperite. Čistilno gobico lahko perete v pralnem stroju (program za belo perilo).

Čistilna sredstva

Zunanost naprave	Milnica - osušite z mehko krpo
s prednjim aluminijastim delom	Blago čistilo za okna - površine vodoravno in brez pritiskanja obrišite z mehko krpo za steklo ali s krpo iz mikrovlaknen, ki ne pušča nitk
s prednjim delom iz nerjavnega jekla	Milnica - osušite z mehko krpo. Madeže vodnega kamna, maščobe, škroba in beljakovin vedno takoj odstranite Pri pooblaščenem servisu ali v specializirani trgovini lahko dobite posebna čistila za legirano jeklo
Notranjost aparata	Vroča milnica ali raztopina kisa v vodi Uporabite priloženo čistilno gobico ali mehko ščetko za pomivanje. Ne uporabljajte jeklenih ali abrazivnih gobic! V notranjosti aparata se lahko pojavi korozija
Posoda uparjalnika	Vroča milnica ali raztopina kisa v vodi
Tesnilo na robu aparata	Vroča milnica
Rezervoar za vodo	Milnica, ne pomivajte v pomivalnem stroju!
Prostor za rezervoar	Po vsaki uporabi obrišite do suhega
Tesnilo v pokrovu	Po vsaki uporabi dobro osušite
Ogrodje	Z vročo milnico ali v pomivalnem stroju
Steklo vrat	Čistilo za steklo
Pribor	Namočite v vroči milnici. Očistite s ščetko ali gobico za pomivanje oz. očistite v pomivalnem stroju Pri spremembi barve zaradi škrobnatih živil (npr. riž) očistite z raztopino kisa v vodi

Odstranjevanje vodnega kamna

Da bo vaš aparat pravilno deloval tudi v prihodnje, je treba v določenih intervalih odstranjevati vodni kamen. Na to vas opomni prikaz . Odstranjevanje vodnega kamna ni potrebno, če uporabljate izključno zmeščano vodo.

Odstranjevanje vodnega kamna traja pribl. 30 minut.

Sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna

Za odstranjevanje vodnega kamna uporabljajte samo tekoče sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna, ki ga priporoča servisna služba (kat. št. 311138, na voljo tudi v spletni trgovini). Druga sredstva za odstranjevanje vodnega kamna lahko povzročijo škodo na aparatu.



1. Vodo in tekoče sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna po navodilih proizvajalca zmešajte v 350 ml raztopine za odstranjevanje vodnega kamna.
2. Rezervoar za vodo izpraznite in napolnite z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.

Pozor!

Preprečite stik raztopine za odstranjevanje vodnega kamna z upravljalnim poljem in drugimi občutljivimi površinami. V primeru stika raztopino takoj odstranite z vodo.


Vklop odstranjevanja vodnega kamna

Notranjost aparata mora biti povsem hladna.

1. Nastavite stikalo za izbiro načina delovanja na .
2. Pritisnite tipko .


Odstranjevanje vodnega kamna poteka. Lučka v notranjosti aparata ostane izključena.

1. Izplakovanje

Po pribl. 30 minutah se oglasi zvočni signal. Zasveti simbol  (Polnjenje rezervoarja za vodo).



1. Rezervoar za vodo temeljito izperite, napolnite z vodo in ga ponovno vstavite.

Zasveti simbol  (Praznjenje posode uparjalnika).

2. S priloženo čistilno gobico odstranite sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna iz posode uparjalnika.
3. Pritisnite tipko .
Aparat prične z izpiranjem.

2. Izplakovanje


Kmalu se ponovno prižge simbol .

1. Čistilno gobico temeljito izperite.
2. S čistilno gobico odstranite preostalo vodo iz posode uparjalnika.
3. Pritisnite tipko .
Aparat prične z izpiranjem. Po poteku odstranjevanja vodnega kamna se prižge .
4. Zavrtite regulator za izbiro načina delovanja nazaj v položaj o.

Odstranjevanje preostale vode

S čistilno gobico odstranite preostalo vodo iz posode uparjalnika. Notranjost aparata obrišite s čistilno gobico in osušite z mehko krpo.

Prekinitev odstranjevanja vodnega kamna

Regulator za izbiro načina delovanja zavrtite nazaj v položaj o, da prekinete odstranjevanje vodnega kamna. Pojavi se simbol .

Da v aparatu ne ostanejo sledi raztopine za odstranjevanje vodnega kamna, morate po prekinitvi izpirati 2-krat. Postopajte, kot je opisano v razdelku "1. Izpiranje".

Vodni kamen odstranjajte le iz posode uparjalnika

Če želite odstraniti vodni kamen iz celega aparata, ne le iz posode uparjalnika v notranjosti aparata, lahko prav tako uporabite način delovanja Odstranjevanje vodnega kamna.

Edina razlika:

1. Posodo uparjalnika do vrha napolnite z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.
2. Rezervoar za vodo napolnite le z vodo.
3. Način delovanja Odstranjevanje vodnega kamna zaženite kot je opisano.

Iz posode uparjalnika lahko vodni kamen odstranite tudi ročno.

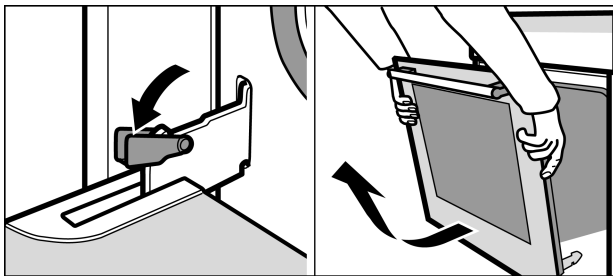
Montaža in demontaža vrat aparata



Za lažje čiščenje lahko vrata aparata snamete.

Nevarnost poškodb!

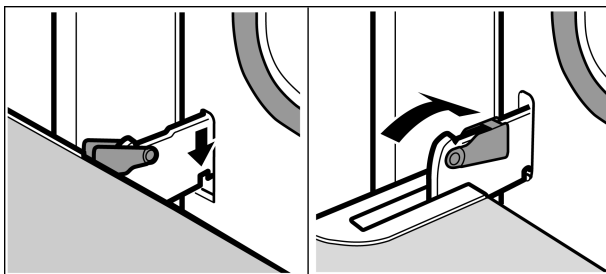
- Tečajji vrat aparata se lahko z veliko močjo spet zaprejo. Da lahko vrata aparata namestite ali snamete, oba zaklepa vedno zasukajte do prislona.
- Če vrata aparata snamete, ne da bi oba zaklepa zasukali do prislona, se lahko tečaj zapre. Ne segajte s prsti v tečaj. Pokličite servisno službo.



1. Vrata aparata popolnoma odprite.
2. Odprite oba zaporna vzvoda levo in desno.
3. Vrata aparata postavite poševno. Z obema rokama jih primite zgoraj na levi in desni strani. Vrata aparata še malo priprite in jih izvlecite.

Nameščanje vrat aparata

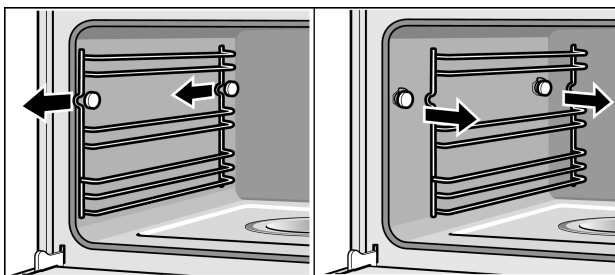
Vrata aparata po čiščenju ponovno namestite.



1. Tečaja vrat vstavite v levo in desno odprtino na robu aparata. Zareza na tečaju se mora zaskočiti na obeh straneh.
2. Povsem odprite vrata aparata in zaporno ročico preklopite navzgor.
3. Zaprite vrata aparata.

Čiščenje ogrodja

Ogrodje lahko za lažje čiščenje odstranite.



Ogrodje povlecite proti sebi in ga izvlcite.

Ogrodje očistite s čistilnim sredstvom in čistilno gobico ali s krtačo. Ogrodje lahko očistite tudi v pomivalnem stroju.

Namestitev ogrodja

Ogrodje namestite spredaj in zdaj in ga potisnite nazaj, da se zaskoči.

Ogrodje se prilega samo na eni strani.

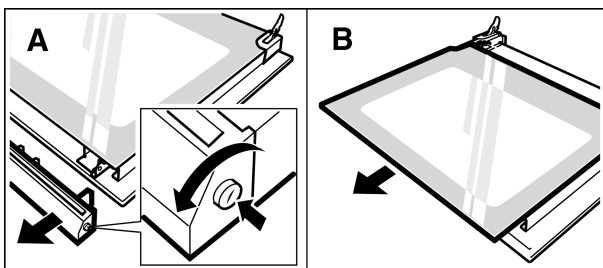
Čiščenje stekel na vratih

Notranje steklo na vratih aparata lahko za boljše čiščenje demontirate.

Pozor!

Aparat ponovno uporabite šele, ko sta steklo na vratih in vrata aparata pravilno nameščena.

1. Snemite vrata pečice in jih položite na krpo tako, da je ročaj obrnjen navzdol.



2. Odstranite pokrov zgoraj na vratih aparata. Odvijajte vijake na levi in desni strani. (slika A)
3. Izvlecite steklo na vratih. (slika B)

Stekla na vratih očistite s čistilom za steklo in mehko krpo.

Namestitev stekla vrat





1. Ponovno vstavite steklo vrat. Bodite pozorni, da je gladka površina na zunanji strani in potiskana površina na notranji strani.
2. Namestite pokrov in ga privijte.
3. Ponovno namestite vrata aparata.





Odprava motenj

Če pride do motnje, je vzrok morda malenkost. Preden pokličete servisno službo, upoštevajte naslednja navodila.

Popravila lahko izvedejo samo ustrezno usposobljeni tehniki iz pooblaščenega servisa. Nestrokovna popravila aparata lahko privedejo do večje nevarnosti.

Napaka	Možni vzroki	Nasveti/pomoč
Aparat ne deluje	Vtič ni vtaknjen v vtičnico	Aparat priključite na električno omrežje
	Izpad električnega toka	Preverite, ali delujejo drugi kuhinjski aparati
	Okvara varovalke	V omarici z varovalkami preverite, ali deluje varovalka za aparat
	Napačna uporaba	Varovalko za aparat v omarici z varovalkami izključite in jo po pribl. 10 sekundah ponovno vključite
Aparata ni mogoče vklopiti	Vrata aparata niso povsem zaprta	Zaprte vrata aparata
Na prikazovalniku svetijo ☹ in tri ničle	Izpad električnega toka	Ponovno nastavite čas (gl. poglavje funkcije za čas)
Aparat ne deluje. Na prikazovalniku sveti čas priprave	Prišlo je do nenamernega vklopa vrtljivega izbirnega gumba	Pritisnite tipko Stop
	Po nastavitvi niste pritisnili tipke Start	Pritisnite tipko Start ali izbrišite nastavev s pritiskom na tipko Stop
Na prikazovalniku se prikaže "F8"	Samodejni izklop je aktiven	Pritisnite poljubno tipko

Napaka	Možni vzroki	Nasveti/pomoč
Prikaže se  , čeprav je rezervoar za vodo poln	Rezervoar za vodo ni pravilno vstavljen	Vstavite rezervoar za vodo tako, da se zaskoči
	Sistem prepoznavanja ne deluje	Pokličite servisno službo
Prikaže se  , čeprav rezervoar za vodo še ni prazen oz. je rezervoar za vodo prazen,  pa se ne prikaže	Rezervoar za vodo je umazan. Premični javljalniki nivoja vode so se zataknili	Rezervoar za vodo pretresite in očistite. Če delov ni možno ločiti, si pri servisni službi priskrbite nov rezervoar za vodo
Rezervoar za vodo se izprazni brez opaznega vzroka. Voda izteka iz posode uparjalnika	Rezervoar za vodo ni pravilno zaprt	Zaprte pokrov, da se zaskoči
	Tesnilo na pokrovu rezervoarja je umazano	Čiščenje tesnila
	Tesnilo na pokrovu rezervoarja je poškodovano	Pri servisni službi si priskrbite nov rezervoar za vodo
Iz posode uparjalnika je izparela vsa voda, čeprav je rezervoar za vodo poln	Rezervoar za vodo ni pravilno vstavljen	Vstavite rezervoar za vodo do izreza
	Dovod je zamašen	Odstranite vodni kamen iz aparata. Preverite, ali je pravilno nastavljena trdota vode
Zasveti prikaz 	Aparata niste uporabljali vsaj 2 dni in rezervoar za vodo je poln	Rezervoar za vodo izpraznite in očistite. Po pripravi jedi rezervoar za vodo vedno izpraznite
Med pripravo jedi je slišati pokajoč zvok	Gre za efekt, ki ga povzroča para pri stiku z zamrznjeno hrano	To je običajno
Pri kuhanju v sopari nastaja izjemno veliko pare	Aparat se samodejno umerja	To je običajno
Pri kuhanju v sopari ponovno nastaja izjemno veliko pare	Aparat se pri preveč kratkih časih priprave jedi ne more samodejno umeriti	Aparat nastavite nazaj na tovarniško nastavitvev (gl. poglavje Osnovne nastavitve). Nato za 20 minut vključite kuhanje v sopari pri 100 °C
Med pripravo jedi iz prezračevalnih rež uhaja para		To je običajno

Napaka	Možni vzroki	Nasveti/pomoč
Aparat več ne deluje pravilno	V aparatu se je nabrala prevelika količina vodnega kamna	Zaženite program za odstranjevanje vodnega kamna
Na prikazovalniku se prikaže sporočilo o napaki "E..."	Tehnična napaka	Pritisnite tipko  , da izbrišete sporočilo o napaki in po potrebi na novo nastavite uro. Če se sporočilo o napaki prikaže ponovno, pokličite servisno službo
Na prikazovalniku se prikaže sporočilo o napaki "E011"	Predolgo ste držali enega od gumbov ali pa se je gumb zataknil	Pritisnite tipko  , da izbrišete sporočilo o napaki. Pritisnite vsako tipko posebej in preverite, če so čiste
Aparat ne segreva več. Na prikazovalniku utripa dvopičje	Pritisnjena je bila določena kombinacija tipk	Nastavite način delovanja Kuhanje v sopari pri 35 °C, nato držite pritisnjeno tipko  , dokler se ne oglasi zvočni signal. Še enkrat pritisnite tipko 

Menjava žarnice v notranjosti aparata

Temperaturno obstojne halogenske žarnice 230 V/25 W s tesnili dobite pri pooblaščenem servisu. Navedite E-številko in FD-številko svojega aparata.

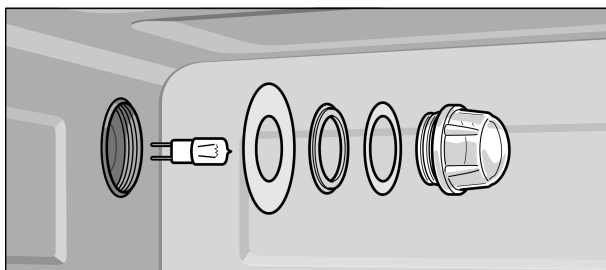


Nevarnost opeklin!

Pred menjavo žarnice v notranjosti aparata pustite, da se notranjost aparata in žarnica v notranjosti aparata ohladita.

Halogensko žarnico vedno vzemite iz embalaže s suho krpo, saj se v nasprotnem primeru skrajša njena življenjska doba.

1. Izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice.
2. Odvijte pokrov v levo.
3. Odvijte žarnico in jo zamenjajte z nadomestno žarnico istega tipa.
4. Nova tesnila in vpenjalni obroček potisnite na stekleni pokrov v pravilnem vrstnem redu.



5. Ponovno privijte stekleni pokrov s tesnili.
6. Aparat priklopite na električno omrežje in na novo nastavite uro.

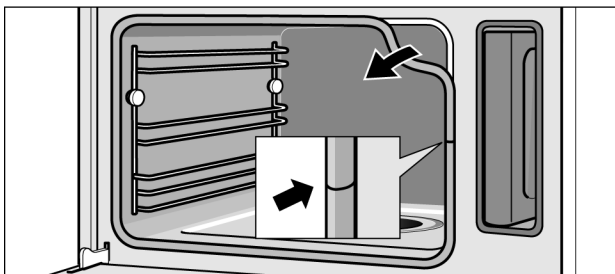
Aparata nikoli ne uporabljajte brez steklenega pokrova in tesnil.

Menjava steklenega pokrova žarnice ali tesnil

Poškodovan stekleni pokrov oz. tesnila je treba zamenjati. Prosimo, navedite E-številko in FD-številko vašega aparata pri servisni službi.

Menjava tesnila vrat

Če je tesnilo vrat na robu aparata uničeno, ga morate zamenjati. Nadomestna tesnila za vaš aparat so vam na voljo pri servisni službi. Navedite E-številko in FD-številko svojega aparata.



1. Odprite vrata aparata.
2. Snemite staro tesnilo vrat.
3. Novo tesnilo vrat vtaknite na enem mestu in ga nato napeljite po celotnem obodu. Stično mesto mora biti na strani.
4. Predvsem na vogalih še enkrat preverite, če je tesnilo vrat dobro nameščeno.

Servisna služba

Če je treba vaš aparat popraviti, vam je zmeraj na voljo naša servisna služba. Naslov in telefonsko številko najbližjega pooblaščenega servisa boste našli v telefonskem imeniku. Naslov servisa v svoji bližini boste izvedeli tudi na naštetih servisih.

Številki E in FD

Servisni službi vedno posredujte številko izdelka (E-Nr.) in številko proizvodnje (FD) aparata. Če odprete vrata aparata, je na levi strani spodaj nameščena napisna tablica s števkami. Da vam v primeru motnje ne bo treba predolgo iskati številke vašega aparata, ju kar takoj vpišite.

E-Nr.	FD
Servisna služba 📞	

Nasveti za varčevanje energije in varovanje okolja

Tukaj so na voljo nasveti za varčevanje energije in kako odsluženi aparat pravilno odstranite.

Varčevanje energije

Aparat ogrejte vnaprej samo tedaj, ko tako piše v receptu ali v preglednicah navodil za uporabo.

Med pripravo jedi karseda redko odpirajte vrata aparata.

Pri kuhanju v sopari lahko jedi pripravljate na več nivojih hkrati. Če želite hkrati pripraviti jedi z različnimi časi priprave, v aparat najprej dajte jed z najdaljšim časom priprave.

Okolju prijazno odstranjevanje



Embalažo odstranite na okolju prijazen način.

Aparat je označen v skladu z evropsko Direktivo 2002/96/ES o ravnanju z odpadno električno in elektronsko opremo (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Direktiva pravno ureja recikliranje dotrajanih aparatov in velja v celotni Evropski uniji.

Preglednice in nasveti

Kuhanje v sopari je posebej nežen način priprave hrane. Para obdaja jed in tako preprečuje izgubo hranilnih snovi v živilih. Priprava jedi poteka brez nadtlača. Jedi tako ohranijo obliko, barvo in tipičen okus.

V preglednicah najdete seznam jedi, primernih za pripravo v parni pečici. Naveden je najprimernejši način delovanja ter najprimernejši pribor in čas priprave.

Če ni navedeno drugače, veljajo navedeni podatki, če vstavite jed v hladen aparat.

Pribor

Uporabljajte priloženi pribor.

Pri kuhanju v sopari pod perforirano posodo vedno potisnite neperforirano posodo. Tako boste prestregli tekočino, ki kaplja.

Posoda

Ko uporabljate posodo, jo vedno postavite na sredino perforirane posode.

Posoda mora biti toplotno obstojna in odporna na paro. Če ima posoda debele stene, se čas priprave podaljša.

Živila, ki jih običajno pripravljate v vodni kopeli, pokrijte s folijo (npr. ko topite čokolado).

Čas priprave jedi in količina

Časi priprave jedi pri kuhanju v sopari so odvisni od velikosti kosa, ne pa od skupne količine.

Aparat omogoča kuhanje v sopari največ 2 kg jedi.

Upoštevajte velikosti kosov, navedenih v tabelah.

Če želite pripraviti manjše kose, skrajšajte čas priprave jedi, pri večjih kosih pa ga podaljšajte.

Kakovost in zrelost prav tako vplivata na čas priprave jedi. Zato navedene vrednosti veljajo zgolj kot smernice.

Enakomerno razporejanje živil

Živila vedno enakomerno porazdelite po posodi.

Če so živila razporejena različno visoko, priprava poteka neenakomerno.

Živila, občutljiva na pritisk

Živil, občutljivih na tlak, ne razporedite previsoko v posodo. Raje uporabite dve posodi.

Priprava menija

V sopari lahko pripravljate celotne menije, ne da bi se vonj in okus prenesla z enega živila na drugo. Najprej v aparat položite živila z najdaljšim časom priprave, ostala pa dodajte naknadno ob ustreznem času. Tako bodo vse jedi gotove istočasno.

Skupen čas priprave se pri pripravi menijev podaljša, kajti po vsakem odpiranju vrat aparata nekaj pare uide in aparat se mora ponovno segreti.

Zelenjava

Zelenjavo dajte v perforirano posodo in vstavite na višino 3. Vedno podstavite neperforiran pekač na nivo 1. Tako boste prestregli tekočino, ki kaplja.

Živila	Velikost	Pribor	Način delovanja	Temperatura, °C	Čas priprave v min.
Artičoke	cele	perforirana + neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	30-35
Cvetača	cele	perforirana + neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	30-40
Cvetača	brstiči	perforirana + neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	10-15
Brokoli	brstiči	perforirana + neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	8-10
Grah	-	perforirana + neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	5-10
Koromač	rezine	perforirana + neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	10-14

* Vnaprej segrejte aparat

Živila	Velikost	Pribor	Način delovanja	Temperatura, °C	Čas priprave v min.
Zelenjavni flan	-	model za vodno kopel 1,5l + perforirana posoda na višini 2	Kuhanje v sopari	100	50-70
Stročji fižol	-	perforirana + neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	20-25
Korenje	rezine	perforirana + neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	10-20
Kolerabica	rezine	perforirana + neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	15-20
Por	rezine	perforirana + neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	4-6
Blitva*	trakovi	perforirana + neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	8-10
Šparglji, zeleni*	cele	perforirana + neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	7-12
Šparglji, beli*	cele	perforirana + neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	10-15
Špinača*	-	perforirana + neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	2-3
Romanesko	brstiči	perforirana + neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	8-10
Brstični ohrovt	brstiči	perforirana + neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	20-30

* Vnaprej segrejte aparat

Živila	Velikost	Pribor	Način delovanja	Temperatura, °C	Čas priprave v min.
Rdeča pesa	celi	perforirana + neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	40-50
Rdeče zelje	narezano na trakove	perforirana + neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	30-35
Zelje/ohrovt	narezano na trakove	perforirana + neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	25-35
Bučke	rezine	perforirana + neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	2-3
Sladkorni grah	-	perforirana + neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	8-12

* Vnaprej segrejte aparat

Priloge in stročnice

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

Sami lahko izberete, na kateri nivo boste vstavili neperforirano posodo.

Živila	Razmerje/ nasveti	Pribor/nivo	Način delovanja	Tempera- tura, °C	Čas priprave v minutah
Krompir v oblicah	srednje velik	perforirana posoda (nivo 3) + neperforirana (nivo 1)	Kuhanje v sopari	100	35-45
Slan krompir	narezan na četrtine	perforirana posoda (nivo 3) + neperforirana (nivo 1)	Kuhanje v sopari	100	20-25
Naravni riž	1 : 1,5	neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	30-40
Dolgozrnati riž	1 : 1,5	neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	20-30
Riž basmati	1 : 1,5	neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	20-30
Predkuhan riž (parboiled)	1 : 1,5	neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	15-20
Leča	1 : 2	neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	30-45
Beli fižol, namočen	1 : 2	neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	65-75
Kuskus	1 : 1	neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	6-10
Zelena pira, zdrobljena	1 : 2,5	neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	15-20
Proso, celo	1 : 2,5	neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	25-35
Pšenica, cela	1 : 1	neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	60-70
Cmoki	-	perforirana posoda (nivo 3) + neperforirana (nivo 1)	Kuhanje v sopari	95	20-25

Meso, perutnina, ribe

Perforirano posodo vstavite na višino 3, neperforirano pa na višino 1.

Pečeno meso pustite počivati v izklopljeni, zaprti parni pečici še 10 minut. Meso bo tako ostalo bolj sočno.

Perutnina

Živila	Količina/teža	Pribor	Nivo	Način delovanja	Temperatura, °C	Čas priprave v minutah
Piščančja prsa	po 0,15 kg	neperforirana posoda	2	Kuhanje v sopari	100	15-25
Račja prsa*	po 0,35 kg	neperforirana posoda	2	Kuhanje v sopari	100	12-18

* predhodno popecite in zavijte v folijo

Govedina

Živila	Količina/teža	Pribor	Nivo	Način delovanja	Temperatura, °C	Čas priprave v minutah
Tanek rostbif, srednje pečen*	1 kg	neperforirana posoda	2	Kuhanje v sopari	100	25-35
Debel rostbif, srednje pečen*	1 kg	perforirana + neperforirana posoda	3 1	Kuhanje v sopari	100	30-40

* predhodno popecite in zavijte v folijo

Svinjina

Živila	Količina/ teža	Pribor	Nivo	Način delovanja	Tempera- tura, °C	Čas priprave v minutah
Svinjski file*	0,5 kg	neperforirana posoda	2	Kuhanje v sopari	100	10-12
Svinjski medaljoni*	pribl. 3 cm debeli	neperforirana posoda	2	Kuhanje v sopari	100	10-12
Prekajena rebrca	narezana	neperforirana posoda	2	Kuhanje v sopari	100	15-20

* predhodno popecite in zavijte v folijo

Klobase

Živila	Količina/ teža	Pribor	Nivo	Način delovanja	Tempera- tura, °C	Čas priprave v minutah
Hrenovke	-	perforirana + neperforirana posoda	3 1	Kuhanje v sopari	80-85	12-18
Bele klobasice	-	perforirana + neperforirana posoda	3 1	Kuhanje v sopari	80-85	15-20

Riba

Živila	Količina/ teža	Pribor	Nivo	Način delovanja	Tempera- tura, °C	Čas priprave v minutah
Orada, cela	po 0,3 kg	perforirana + neperforirana posoda	3 1	Kuhanje v sopari	80-90	15-25
File orade	po 0,15 kg	perforirana + neperforirana posoda	3 1	Kuhanje v sopari	80-90	10-20
Ribja terina	model za vodno kopel, 1,5 l	neperforirana posoda	2	Kuhanje v sopari	70-80	40-80
Postrv, cela	po 0,2 kg	perforirana + neperforirana posoda	3 1	Kuhanje v sopari	80-90	12-15
File trske	po 0,15 kg	perforirana + neperforirana posoda	3 1	Kuhanje v sopari	80-90	10-14
File lososa	po 0,15 kg	perforirana + neperforirana posoda	3 1	Kuhanje v sopari	100	8-10
Školjke	1,5 kg	neperforirana posoda	2	Kuhanje v sopari	100	10-15
File rdečega okuna	po 0,15 kg	perforirana + neperforirana posoda	3 1	Kuhanje v sopari	80-90	10-20
Roladice iz morskega lista, polnjene		perforirana + neperforirana posoda	3 1	Kuhanje v sopari	80-90	10-20

Jušne zakuhe

Živila	Pribor	Nivo	Način delovanja	Temperatura, °C	Čas priprave v minutah
Jajčni sir	neperforirana posoda	2	Kuhanje v sopari	90	15-20
Zdrobovi cmoki	perforirana + neperforirana posoda	3 1	Kuhanje v sopari	90-95	7-10

Deserti, kompot

Kompot

Odtihtajte sadje, dodajte pribl. $\frac{1}{3}$ količine vode in po želji in okusu še sladkor z začimbami.

Mlečni riž

Odtihtajte riž in dodajte 2,5-kratno količino mleka. Mleko in riž naj segata največ 2,5 cm visoko. Po kuhanju premešajte. Riž bo hitro absorbiral preostalo mleko.

Jogurt

Na kuhlani plošči segrejte mleko na 90 °C. Nato počakajte, da se mleko ohladi na 40 °C. Steriliziranega mleka ni treba segrevati.

Na 100 ml mleka primešajte dve čajni žlički naravnega jogurta ali ustrezno količino fermenta. Mešanico napolnite v čiste kozarce in jih zaprite.

Po koncu priprave dajte kozarce v hladilnik, da se vsebina ohladi.

Živila	Pribor	Način delovanja	Temperatura, °C	Čas priprave v minutah
Kvašeni cmoki	neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	20-25
Karamelna krema	modelčki + perforirana posoda	Kuhanje v sopari	90-95	15-20
Mlečni riž*	neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	25-35
Jogurt*	porcijski kozarčki + perforirana posoda	Kuhanje v sopari	40	300-360
Jabolčni kompot	neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	10-15
Hruškov kompot	neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	10-15
Češnjev kompot	neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	10-15
Rabarbarin kompot	neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	10-15
Slivov kompot	neperforirana posoda	Kuhanje v sopari	100	15-20

* Uporabite lahko tudi ustrezen program (glejte poglavje: Programska avtomatika).

Odtaljevanje

Živila zamrzujte karseda plosko in po porcijah pri -18 °C. Ne zamrzujte prevelikih količin. Odtaljena živila se pokvarijo hitreje kot sveža.

Jedi v vrečkah za zamrzovanje odtaljajte na krožniku ali v perforiranih posodah. Vedno postavite neperforiran pekač. Živila tako ne bodo ležala v odvečni vodi, ki nastaja pri odtaljevanju, notranjost aparata pa bo ostala čista.

Uporabite način delovanja Odtaljevanje.

Po potrebi jed razdelite na manjše koščke oz. vzemite že odtaljene kose iz aparata.

Po odtajanju pustite živila stati še 5-15 minut, da se izravna temperatura.



Nevarnost za zdravje!

Pri odtaljevanju živil živalskega izvora obvezno odstranite odvečno tekočino. Nikoli ne sme priti v stik z drugimi žvili. Lahko pride do prenašanja škodljivih klic.

Ko je meso odtaljeno, za 15 minut vklopite parno pečico in način delovanja Kuhanje v sopari pri 100 °C.

Odtaljevanje mesa

Kose mesa, ki jih nameravate panirati, odtajajte do te mere, da se bodo nanje prijele začimbe in panada.

Odtaljevanje perutnine

Pred odtaljevanjem odstranite embalažo. Tekočino, ki nastaja pri odtaljevanju, obvezno zavržite.

Živila	Količina/ teža	Pribor	Nivo	Temperatura, °C	Čas priprave v minutah
Piščanec	1 kg	perforirana + neperforirana posoda	3 1	45-50	60-70
Piščančja bedra	0,4 kg	perforirana + neperforirana posoda	3 1	45-50	30-35

Živila	Količina/ teža	Pribor	Nivo	Temperatura, °C	Čas priprave v minutah
Zelenjava, zamrznjena v kocke (npr. špinača)	0,4 kg	perforirana + neperforirana posoda	3 1	45-50	20-30
Jagodičevje	0,3 kg	perforirana + neperforirana posoda	3 1	45-50	5-8
Ribji file	0,4 kg	perforirana + neperforirana posoda	3 1	45-50	15-20
Golaž		perforirana + neperforirana posoda	3 1	45-50	40-50
Goveja pečenka		perforirana + neperforirana posoda	3 1	45-50	70-80

Odcejanje soka

Jagodičevje dajte pred odcejanjem v skledo in sladkajte. Pustite stati najmanj eno uro, da sadje spusti sok.

Jagodičevje dajte v perforirano posodo in vstavite na višino 3. Na višino 1 vstavite neperforiran pekač, s katerim boste prestregli sok.

Na koncu dajte jagodičevje v krpo in iztisnite preostali sok.

Živila	Pribor	Nivo	Način delovanja	Temperatura °C	Čas priprave v minutah
Maline	Perforirana + neperforirana posoda	3 1	Kuhanje v sopari	100	30-45
Ribez	Perforirana + neperforirana posoda	3 1	Kuhanje v sopari	100	40-50

Vkuhavanje

Vkuhavajte karseda sveža živila. Pri daljšem shranjevanju se zmanjša vsebnost vitaminov in priprava živil se skrajša.

Uporabljajte samo nepoškodovano sadje in zelenjavo.

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

Kozarce in gumijaste obročke operite z vročo vodo. Za čiščenje kozarcev je primeren tudi program "Dezinficiranje stekleničk".

Kozarce postavite v perforirano posodo. Ne smejo se dotikati.

Po navedenem času odprite vrata aparata.

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

Živila	Pribor	Nivo	Način delovanja	Temperatura v °C	Čas priprave v minutah
Zelenjava	Litrski kozarci za vlaganje	2	Kuhanje v sopari	100	30-120
Koščičasto sadje	Litrski kozarci za vlaganje	2	Kuhanje v sopari	100	25-30
Pečkasto sadje	Litrski kozarci za vlaganje	2	Kuhanje v sopari	100	25-30

Globoko zamrznjeni izdelki

Upoštevajte proizvajalčeva navodila na embalaži.

Navedeni časi priprave veljajo, če jed vstavite v neogret aparat.

Živila	Pribor	Nivo	Način delovanja	Temperatura, °C	Čas priprave v min.
Testenine, sveže, ohlajene*	neperforirana posoda	2	Kuhanje v sopari	100	5-10
Postrv	perforirana + neperforirana posoda	3 + 1	Kuhanje v sopari	80-100	20-25
File lososa	perforirana + neperforirana posoda	3 + 1	Kuhanje v sopari	80-100	20-25
Brokoli	perforirana + neperforirana posoda	3 + 1	Kuhanje v sopari	100	4-6
Cvetača	perforirana + neperforirana posoda	3 + 1	Kuhanje v sopari	100	5-8
Fižol	perforirana + neperforirana posoda	3 + 1	Kuhanje v sopari	100	4-6
Grah	perforirana + neperforirana posoda	3 + 1	Kuhanje v sopari	100	4-6
Korenje	perforirana + neperforirana posoda	3 + 1	Kuhanje v sopari	100	3-5
Mešana zelenjava	perforirana + neperforirana posoda	3 + 1	Kuhanje v sopari	100	4-8
Brstični ohrovt	perforirana + neperforirana posoda	3 + 1	Kuhanje v sopari	100	5-10

* dodajte malo tekočine

