



PARNA PEČICA

[sl] NAVODILA ZA UPORABO

C17DR02.1

Kazalo

	Namenska uporaba	4		Osnovne nastavitve	18
	Pomembni varnostni napotki	4		Spreminjanje osnovnih nastavitev.	18
	Vzroki poškodb	5		Seznam osnovnih nastavitev.	18
	Varstvo okolja	6		Čiščenje	19
	Nasveti za varčevanje z energijo	6		Čistilna sredstva	19
	Okolju prijazno odstranjevanje	6		Odstranjevanje vodnega kamna	20
	Spoznajte svoj aparat	7		Demontaža in montaža vratc aparata	21
	Upravljalno polje	7		Demontaža in montaža stekel vratc	21
	Upravljalni elementi	7		Čiščenje ogrodja	22
	Glavni meni	8		Kaj storiti ob motnjah?	23
	Meni "Kuhanje v sopari"	8		Seznam motenj.	23
	Funkcije v notranjosti pečice	8		Menjava osvetlitve pečice	24
	Pribor	9		Menjava steklenega pokrova ali tesnil	24
	Priložen pribor	9		Menjava tesnila vratc	24
	Vstavljanje pribora	9		Servisna služba	25
	Dodatni pribor	9		Številka E in številka FD	25
	Pred prvo uporabo	10		Preglednice in nasveti	25
	Pred prvo uporabo	10		Pribor	25
	Prvo delovanje	10		Posoda	25
	Kalibracija aparata in čiščenje pečice	10		Čas priprave in količina	25
	Čiščenje pribora	11		Živila enakomerno porazdelite	25
	Upravljanje aparata	11		Živila, občutljiva na pritisk	25
	Vklop in izklop aparata	11		Priprava več jedi hkrati	25
	Polnjenje posode za vodo	12		Zelenjava	26
	Nastavitev in zagon delovanja aparata	12		Priloge in stročnice	26
	Sprememba ali prekinitev delovanja aparata	13		Perutnina in meso	27
	Po vsakem delovanju	13		Ribe	28
	Časovne funkcije	14		Jušna zakuha, drugo	28
	Vklop in izklop prikaza časovnih funkcij	14		Deserti, kompot	29
	Nastavitev alarma	14		Pogrevanje jedi	29
	Nastavitev trajanja	14		Sous Vide	29
	Zamik delovanja - "Končano ob"	14		Odtaljevanje	32
	Preverjanje, spreminjanje ali brisanje nastavitev	14		Funkcija vzhajanja testa	33
	Programi	15		Odcejanje soka	33
	Izbira programa	15		Vkuhanje	33
	Napotki za programe	15		Globoko zamrznjeni izdelki	34
	Tabela	16		Priporočljivi sistem priprave jedi	34
	Varovalo za otroke	17			
	Samodejno otroško varovalo	17			
	Enkratno otroško varovalo	17			

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

Namenska uporaba

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

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

Po odstranitvi embalaže preglejte aparat. V primeru poškodb med transportom ga ne priključite.

Samo pooblaščen 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 nadmorske višine največ 2000 metrov.

Otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ali znanja lahko ta aparat uporabljajo le, ko so pod nadzorom osebe, odgovorne za njihovo varnost, ali če so bili z njene strani poučeni o varni uporabi aparata in so razumeli nevarnosti, povezane z njo.

Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati aparata, razen če so stari več kot 15 let in so pod nadzorom.

Otrok, mlajših od 8 let, ne pustite v bližino aparata in priključnih kablov.

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

Pomembni varnostni napotki

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

Opozorilo – Nevarnost poškodb!

- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko 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.

Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.
- Kabelska izolacija električnih aparatov se lahko na vročih delih aparata stopi. Priključni kabel električnih aparatov nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli aparata.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnih ali parnih čistilnikov.
- 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.
- Okvarjen aparat lahko povzroči električni udar. Nikoli ne priključujte okvarjenega aparata. Izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite servisno službo.

Vzroki poškodb

Pozor!

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



Varstvo okolja

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

Nasveti za varčevanje z energijo

- Aparat predgrejte 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 jedeh z različno dolgimi časi priprave v aparat najprej vstavite živilo, ki za pripravo potrebuje najdlje.

Okolju prijazno odstranjevanje

Embalažo odstranite na okolju prijazen način.



Ta aparat je označen v skladu z evropsko direktivo 2012/19/ES o odpadni električni in elektronski opremi (OEEEO).



Ta direktiva določa vračanje in recikliranje odsluženih naprav v celotni Evropski uniji.

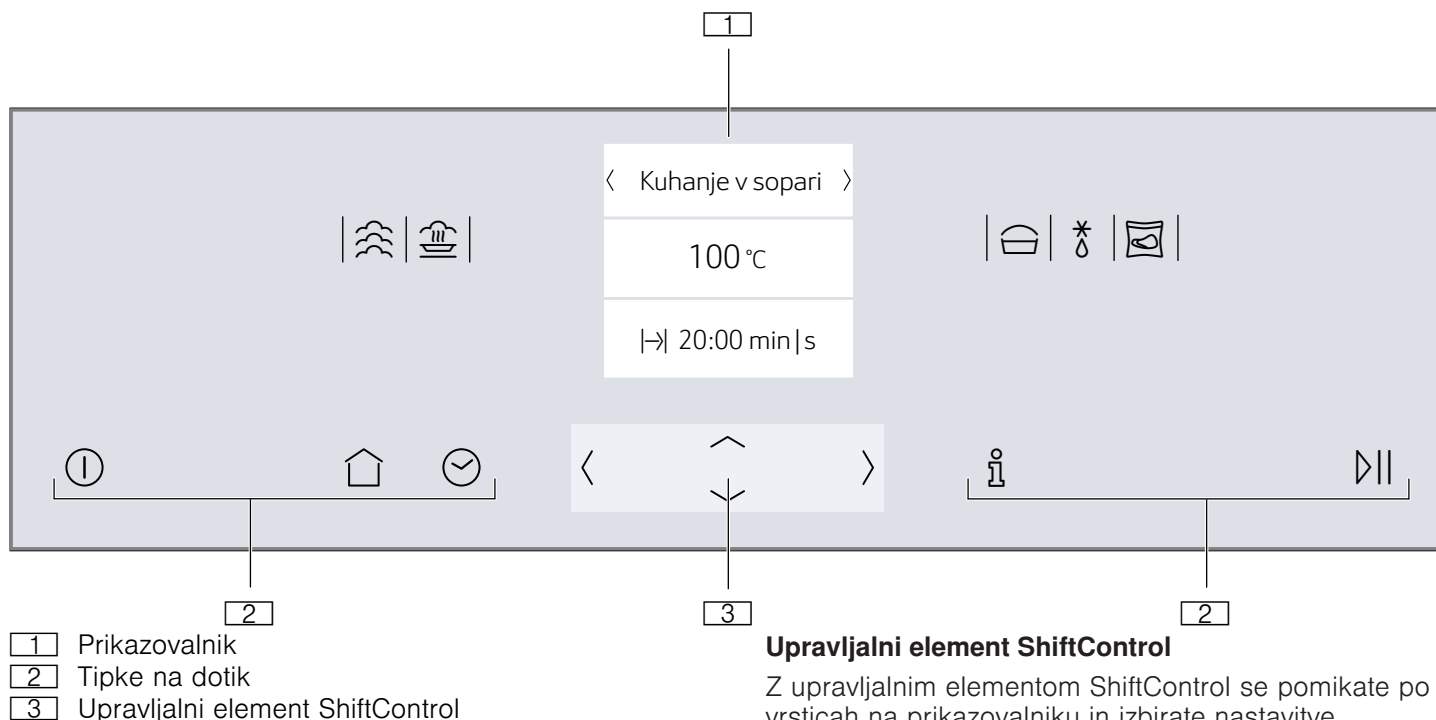
Spoznajte svoj aparat

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

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

Upravljalno polje

Na upravljalnem polju lahko nastavljate različne funkcije aparata. Prikazovalnik prikazuje trenutne nastavitve.



Upravljalni elementi

Z upravljalnimi elementi lahko aparat preprosto in neposredno nastavite.

Tipke na dotik

Pod tipkami na dotik so senzorji. Za izbiro funkcije pritisnite ustrezno tipko na dotik.

Tipka na dotik	Uporaba
	vklop/izklop Vklop in izklop aparata → "Vklop in izklop aparata" na strani 11
	Glavni meni Izbira načinov delovanja in nastavitve → "Nastavitev in zagon delovanja aparata" na strani 12
	Časovne funkcije Nastavitev alarma, trajanja ali delovanja z zamikom "Končano ob" → "Časovne funkcije" na strani 14
	Otroško varovalo Vklop in izklop otroškega varovala → "Varovalo za otroke" na strani 17
	Informacije Prikaz dodatnih informacij Prikaz trenutne temperature → "Nastavitev in zagon delovanja aparata" na strani 12
	Start/Stop Zagon ali prekinitev delovanja → "Nastavitev in zagon delovanja aparata" na strani 12

Upravljalni element ShiftControl

Z upravljalnim elementom ShiftControl se pomikate po vrsticah na prikazovalniku in izbirate nastavitve. Nastavitve, ki jih lahko spreminjate, imajo na desni in na levi puščice < >.

Tipka	Uporaba
<	Levo pomikanje po prikazovalniku v levo
>	Desno pomikanje po prikazovalniku v desno
^	Gor pomikanje po prikazovalniku navzgor
v	Dol pomikanje po prikazovalniku navzdol

Opomba: Nastavitvene vrednosti lahko pregledate hitreje, če držite tipko pritisnjeno. Takoj ko spustite tipko, se hitri pregled zaustavi.

Glavni meni

Za vstop v glavni meni pritisnite tipko na dotik .

Meni	Uporaba
	Kuhanje v sopari Nastavite primeren način gretja za kuhanje v sopari in ga zaženite. → "Upravljanje aparata" na strani 11
	Parni programi Priprava jedi v sopari. → "Programi" na strani 15
	Osnovne nastavitve Individualna prilagoditev nastavitvev aparata. → "Osnovne nastavitve" na strani 18
	Odstranjevanje vodnega kamna → "Čiščenje" na strani 19

Meni "Kuhanje v sopari"

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

Način gretja	Temperatura	Uporaba
 Kuhanje v sopari	30–100 °C	Za zelenjavo, ribe, priloge, sočenje sadja in za blanširanje
 Pogrevanje	80–100 °C	Za jedi na krožniku Pripravljene jedi se nežno pogrejejo. Zaradi dodajanja pare se jedi ne izsušijo
 Vzhajanje testa	30–50 °C	Za kvašeno testo Testno vzhaja veliko hitreje kot pri sobni temperaturi. Površina testa se ne izsuši
 Sous Vide	50–95 °C	Priprava hrane „v vakuumu“ pri nizkih temperaturah med 50 in 95 °C ter pri 100 % pari: primerno za meso, ribe, zelenjavo in sladice. Jedi z napravo za vakuumiranje neprodušno zavarite v posebne na vročino odporne vrečke za pripravo hrane. Zaradi zaščitnega ovoja se hranilne in aromatične snovi ohranijo.
 Stopnja odtaljevanja	30–60 °C	Za zelenjavo in sadje Zaradi vlage se toplota nežno prenese na jedi. Jedi se ne izsušijo in ne izgubijo oblike

Funkcije v notranjosti pečice

Funkcije v notranjosti pečice olajšajo delovanje aparata. Tako se npr. notranjost v celoti razsvetli, hladilni ventilator pa varuje aparat pred pregrevanjem.

Odpiranje vrat aparata

Če med delovanjem aparata odprete vrata, se bo delovanje zaustavilo. Ko zaprete vrata, aparat deluje naprej.

Opomba: Pri nekaterih načinih gretja aparat deluje dalje, tudi če so vrata aparata odprta.

Osvetlitev notranjosti pečice

Ko odprete vrata aparata, se vklopi osvetlitev notranjosti. Če vrata ostanejo odprta več kot pribl. 15 minut, se osvetlitev spet izklopi.

Pri večini načinov delovanja se osvetlitev notranjosti vklopi takoj, ko zaženete delovanje. Ko je delovanje zaključeno, se osvetlitev izklopi.

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko določite, da se osvetlitev notranjosti pri delovanju ne vklopi.
→ "Osnovne nastavitve" na strani 18

Hladilni ventilator

Hladilni ventilator se po potrebi vklopi in izklopi. Topel zrak odteka nad vrati.

Pozor!

Prezračevalne reže ne prekrijte. Sicer se aparat pregreje.

Da se po delovanju notranjost pečice čim hitreje ohladi, hladilni ventilator še nekaj časa deluje.

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko spremenite čas delovanja hladilnega ventilatorja. → "Osnovne nastavitve" na strani 18

Pribor

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

Priložen pribor

Vaš aparat je opremljen z naslednjim priborom:



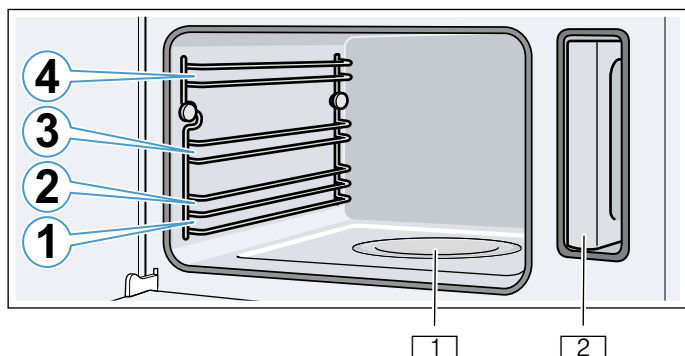
Uporabljajte le originalni pribor. Ta je namreč posebej usklajen z vašim aparatom.

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

Vstavljanje pribora

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

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



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

Pozor!

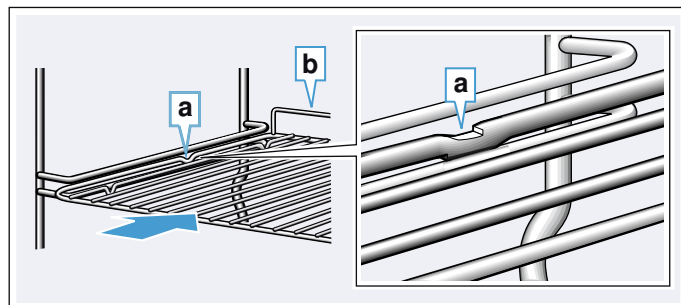
- Ničesar ne postavljajte neposredno na tla v notranjosti pečice. Na dno ne polagajte aluminijaste folije. Nabiranje vročine lahko poškoduje aparat. Dno pečice in posoda uparjalnika morata biti vedno odkrita. Posodo vedno postavite na pladenj za pripravo z luknjicami ali na rešetko.
- Ne vstavljajte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

Funkcija zaskočke

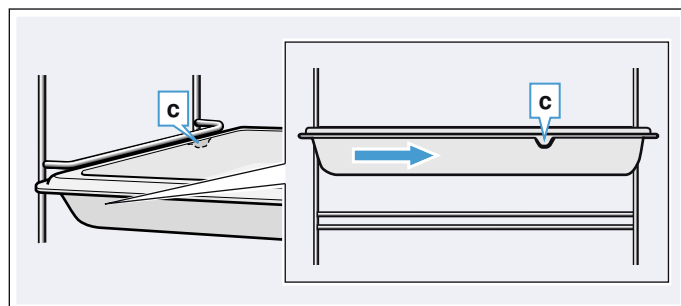
Pribor je mogoče izvlačiti približno do polovice, nato se zaskoči. Ta funkcija preprečuje, da bi se pribor prevrnil, ko ga jemljete iz pečice.

- Da funkcija zaščite pred prevračanjem deluje, mora biti pribor pravilno obrnjen, ko ga vstavite v pečico.
- Pribor vedno do konca potisnite v pečico, tako da se ne dotika vrat aparata.

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



Ko vstavljate posode za soparjenje, pazite, da je zatič **c** zadaj in obrnjen navzdol.



Dodatni pribor

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

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

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

Dodatni pribor

Posoda za kuhanje s paro, perforirana, velikost S
Posoda za kuhanje s paro, neperforirana, velikost S
Posoda za kuhanje s paro, perforirana, velikost L
Posoda za kuhanje s paro, neperforirana, velikost L
Rešetka za parno pečico
Posoda iz porcelana, neperforirana, velikost S
Posoda iz porcelana, neperforirana, velikost L
Okrasna letev



Pred prvo uporabo

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

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo se pri vodovodnem podjetju pozanimajte, kakšna je trdota vode v vodovodu.

Da vas lahko aparat zanesljivo spomni na naslednje odstranjevanje vodnega kamna, morate pravilno nastaviti trdoto vode.

Pozor!

Poškodbe aparata zaradi uporabe neustreznih tekočin. Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klora (> 40 mg/l) ali drugih tekočin. Uporabljajte zgolj svežo, hladno vodovodno vodo, zmehčano vodo ali negazirano mineralno vodo.

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 na "4 zelo trda".
- Če uporabljate mineralno vodo, mora biti negazirana.

Trdota vode	Nastavitev
0	0 zmehčana
1 (do 1,3 mmol/l)	1 mehka
2 (1,3-2,5 mmol/l)	2 srednja
3 (2,5-3,8 mmol/l)	3 trda
4 (nad 3,8 mmol/l)	4 zelo trda

Prvo delovanje

Ko priključite aparat na omrežje, se na prikazovalniku prikaže prva nastavitve "Jezik".

Nastavitev jezika

1. S tipko $\curvearrowright$ se pomaknite v zadnjo vrstico spodaj.
2. S tipko $\langle$ ali $\rangle$ izberite jezik.
3. S tipko $\curvearrowleft$ se pomaknite nazaj na "Jezik".
4. S tipko $\rangle$ izberite naslednjo nastavitve.

Nastavitev ure

1. S tipko $\curvearrowright$ se pomaknite v naslednjo vrstico.
2. S tipko $\langle$ ali $\rangle$ izberite trenutno uro.
3. Pritisnite tipko $\curvearrowleft$.
4. S tipko $\rangle$ izberite naslednjo nastavitve.

Nastavitev datuma

1. S tipko $\curvearrowright$ se pomaknite v naslednjo vrstico.
2. S tipko $\langle$ ali $\rangle$ izberite trenutni dan.
3. S tipko $\curvearrowleft$ se pomaknite nazaj na „Dan“.
4. S tipko $\rangle$ izberite naslednjo nastavitve.
5. S tipko $\curvearrowright$ se pomaknite v naslednjo vrstico.
6. S tipko $\langle$ ali $\rangle$ izberite trenutni mesec.
7. S tipko $\curvearrowleft$ se pomaknite nazaj na „Mesec“.
8. S tipko $\rangle$ izberite naslednjo nastavitve.
9. S tipko $\curvearrowright$ se pomaknite v naslednjo vrstico.
10. S tipko $\langle$ ali $\rangle$ izberite trenutno leto.
11. S tipko $\curvearrowleft$ se pomaknite nazaj na „Leto“.
12. S tipko $\rangle$ izberite naslednjo nastavitve.

Nastavitev trdote vode

1. S tipko $\curvearrowright$ se pomaknite v zadnjo vrstico spodaj.
2. S tipko $\langle$ ali $\rangle$ izberite območje trdote vode.
3. S tipko $\curvearrowleft$ se pomaknite nazaj na "Trdota vode".
4. S tipko $\rangle$ prevzemite nastavitve.
Prvi zagon je zaključen.

Opombe

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

Kalibracija aparata in čiščenje pečice

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

Priprava za umerjanje

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

Umerjanje aparata in čiščenje pečice

Opombe

- Umerjanje lahko zaženete šele, ko je pečica hladna (sobna temperatura).
- Med umerjanjem ne odpirajte vrat aparata. Sicer se umerjanje prekine.

1. S tipko na dotik ① vklopite aparat.
2. Napolnite posodo za vodo. → "Polnjenje posode za vodo" na strani 12
3. Nastavite navedeni način gretja, temperaturo in trajanje ter vklopite aparat. → "Nastavitev in zagon delovanja aparata" na strani 12

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

4. Izklopite aparat s tipko na dotik ①.
5. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi.
6. Očistite gladke površine z milnico in vlažno krpo.
7. Izpraznite posodo za vodo in osušite notranjost pečice. → "Po vsakem delovanju" na strani 13

Opombe

- Da se aparat po selitvi prilagodi na novo mesto postavitve, ga ponastavite na tovarniške nastavitve. Ponovite postopek ob prvi uporabi in umerjanje.
- Aparat nastavitve umerjanja shrani tudi, če pride do izpada električnega toka ali če ga odklopite z električnega omrežja. Ponovno umerjanje ni potrebno.

Čiščenje pribora

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



Upravljanje aparata

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



Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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



Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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



Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Ko odprete vrata aparata, lahko iz aparata priteče vroča voda. Ko odpirate vrata, ne stojte preblizu aparata. Previdno odprite vrata aparata. Otrokom ne dovolite v bližino. Če voda teče čez rob posode uparjalnika, ne dolivajte vode v rezervoar za vodo.

Vklop in izklop aparata

Za vklop ali izklop aparata pritisnite tipko na dotik ①.

Po izklopu aparata lahko na prikazovalniku vidite, kako visoka je preostala toplota v notranjosti pečice.

Prikazoval- nik

Pomen

-h-

Preostala toplota (med 60 °C in 100 °C)

Opombe

- Določeni prikazi in napotki na prikazovalniku, npr. preostala toplota v pečici, ostanejo vidni tudi, ko je aparat izklopljen.
- Po delovanju aparata hladilni ventilator najprej slišno deluje naprej, dokler se notranjost pečice večinoma ne ohladi.
- Če aparata ne potrebujete, ga izklopite. Če dalj časa ničesar ne nastavite, se aparat samodejno izklopi.

Polnjenje posode za vodo

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

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

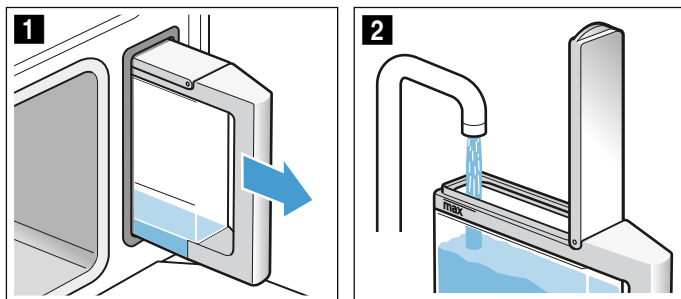
Pozor!

Zaradi neprimernih tekočin lahko pride do poškodb na aparatu.

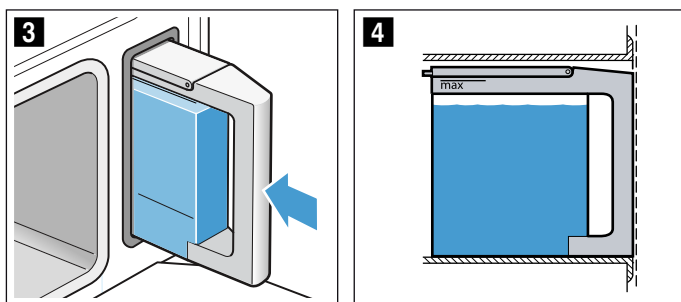
Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klora (> 40 mg/l) ali drugih tekočin. Uporabljajte le svežo, mrzlo vodovodno vodo, zmehčano vodo ali mineralno vodo brez ogljikove kisline.

Posodo za vodo napolnite pred vsakim delovanjem:

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



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



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

Naknadno polnjenje posode za vodo

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Ko odprete vrata aparata, lahko iz aparata priteče vroča voda. Ko odpirate vrata, ne stojte preblizu aparata. Previdno odprite vrata aparata. Otrokom ne dovolite v bližino. Če voda teče čez rob posode uparjalnika, ne dolivajte vode v rezervoar za vodo.

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

Nastavitev in zagon delovanja aparata

Primer: 15 minut kuhanja v sopari ☁ pri 90 °C

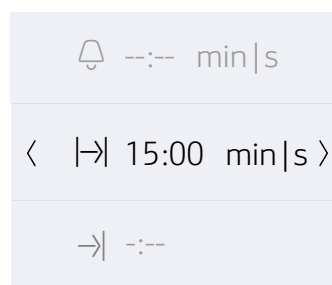
1. Pritisnite tipko na dotik ①, da vklopite aparat. Tako neposredno vstopite v meni Kuhanje v sopari ☁.



2. S tipko < ali > izberite način gretja.
3. S tipko ~ se pomaknite v naslednjo vrstico.
4. S tipko < ali > izberite temperaturo.



5. S tipko ~ se pomaknite v naslednjo vrstico.
6. Pritisnite tipko < ali >, da spremenite trajanje. Odpre se meni Časovne funkcije.
7. S tipko < ali > izberite trajanje.



8. S tipko  zaprite meni Časovne funkcije.
9. Pritisnite tipko na dotik , da prekinete delovanje aparata.

Sporočilo „Polnjenje rezervoarja za vodo?“

Sporočilo se prikaže, kadar nastavite način gretja in je rezervoar za vodo poln samo do polovice.

Če menite, da voda v rezervoarju zadošča za pripravo, lahko vklopite aparat.

Če ni tako, napolnite rezervoar za vodo do oznake „max“, ga ponovno vstavite in nato zaženite delovanje.

Opombe

- Če ste vklopili način gretja Kuhanje v sopari , se trajanje začne odšteti šele, ko aparat doseže nastavljeno temperaturo.
- Če med kuhanjem v sopari odprete vrata aparata, se delovanje prekine. Ko spet zaprete vrata aparata, se mora aparat najprej ponovno segreti na nastavljeno temperaturo, preden se trajanje odšteva dalje.
- Če se želite takoj po vklopu pomakniti v glavni meni , lahko v poglavju Osnovne nastavitve pod naslovom „Delovanje po vklopu“ izberete glavni meni.

Predlagane vrednosti

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

Stolpec segrevanja

Ko zaženete način gretja, se na prikazovalniku pokaže stolpec segrevanja. Stolpec segrevanja prikazuje naraščanje temperature v notranjosti pečice.

Opomba: Pri načinu gretja Kuhanje v sopari  se potek segrevanja ne pokaže.

Prikaz trenutne temperature

Da se na prikazovalniku pokaže trenutna temperatura, pritisnite tipko na dotik .

Trenutna temperatura se prikaže za kratek čas in samo med segrevanjem.

Dodatne informacije

Če sveti tipka na dotik , lahko prikličete prikaz informacij. V ta namen pritisnite tipko na dotik . Informacija se prikaže za nekaj sekund.

Sprememba ali prekinitev delovanja aparata

Sprememba delovanja aparata

1. S tipko na dotik  zaustavite delovanje.
2. S tipko  ali  se pomaknite v vrstico z nastavitvijo, ki jo želite spremeniti.
3. S tipko  ali  spremenite nastavev.
4. S tipko na dotik  zaženite spremenjeno delovanje.

Opomba: Med prekinitvijo delovanja lahko hladilni ventilator deluje naprej.

Prekinitev delovanja aparata

Toliko časa pritisnite tipko na dotik , da prekinete delovanje aparata.

Opomba: Odstranjevanja vodnega kamna ni mogoče prekiniti.

Po vsakem delovanju

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

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

Sušenje notranjosti pečice

Opozorilo – Nevarnost opeklin!

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

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

Praznjenje posode za vodo

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

Pozor!

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

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

Časovne funkcije

Vaš aparat ima različne časovne funkcije.

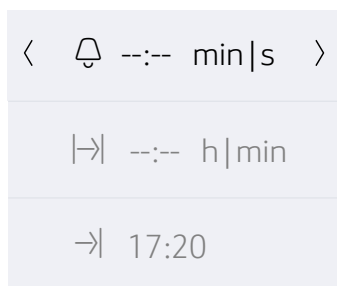
Časovna funkcija	Uporaba
 Alarm	Alarm deluje kot ura za kuhanje jajc. Aparat se ne vklopi in izklopi samodejno.
 Trajanje	Po preteku nastavljenega trajanja se aparat samodejno izklopi.
 Končano ob	Aparat se samodejno vklopi in se po preteku nastavljenega trajanja in časa zaključka samodejno izklopi.

Opomba: Ko nastavite časovno funkcijo, se časovni interval podaljša, če nastavljate višje vrednosti. Primer: trajanje do 1 ure lahko nastavite do minute natančno, nad eno uro pa na 5 minut natančno.

Vklop in izklop prikaza časovnih funkcij

Za vklop in izklop prikaza časovnih funkcij pritisnite tipko na dotik .

Opomba: Po določenem času se prikaz časovnih funkcij samodejno izklopi. Če ste že nastavili kakšno časovno funkcijo, bo ta prevzeta.



Nastavitev alarma

Alarm lahko nastavite tako pri vklopljenem kot tudi pri izklopljenem aparatu.

1. Pritisnite tipko na dotik .
Na prikazovalniku se prikažejo časovne funkcije.
2. S tipko  izberite trajanje.
Opomba: Ko je aparat vklopljen, se s tipko  pomaknite v vrstico  Alarm in nato s tipko  izberite trajanje.
3. Pritisnite tipko na dotik , da zaženete alarm.
Na prikazovalniku se prikaže simbol . Alarm poteka.

Opomba: Ko poteče nastavljeni čas, se zasliši signal. Signal prekinete s pritiskom tipke na dotik .

Nastavitev trajanja

Po preteku nastavljenega trajanja se aparat samodejno izklopi. Funkcijo lahko uporabljate samo skupaj z enim od načinov gretja.

1. Pritisnite tipko na dotik .
2. Nastavite način gretja in temperature.
3. Pritisnite tipko na dotik .
- Na prikazovalniku se prikažejo časovne funkcije.
4. Trajanje nastavite s tipko  ali .
– Tipka  predlagana vrednost 10 minut
– Tipka  predlagana vrednost 30 minut
5. Pritisnite tipko na dotik , da zaženete alarm.

Po izteku trajanja se oglasi zvočni signal in delovanje aparata se samodejno izklopi. Signal prekinete s pritiskom tipke na dotik .

Zamik delovanja - "Končano ob"

Aparat se samodejno vklopi in se ob vnaprej izbranem času zaključka izklopi. V ta namen nastavite ttrajanje in določite čas zaključka delovanja.

Zamik delovanja lahko uporabljate samo skupaj z enim od načinov gretja.

Opombe

- Pazite, da živila ne bodo predolgo v pečici, da se ne pokvarijo.
 - Vseh načinov gretja ni mogoče vklopiti z zamikom.
1. Jedi na primernen priboru potisnite v pečico in zaprite vrata aparata.
 2. Pritisnite tipko na dotik .
 3. Nastavite način gretja in temperature.
 4. Pritisnite tipko na dotik .
 - Na prikazovalniku se prikažejo časovne funkcije.
 5. S tipko  izberite trajanje.
 6. S tipko  se pomaknite v vrstico " Konec ob".
 7. S tipko  izberite čas zaključka.
 8. Pritisnite tipko na dotik .
Aparat počaka do primerne trenutka, da začne z delovanjem.

Ob izteku časa se oglasi zvočni signal in delovanje aparata se samodejno izklopi. Signal prekinete s pritiskom tipke na dotik .

Preverjanje, spreminjanje ali brisanje nastavitev

1. Pritisnite tipko na dotik .
- Na prikazovalniku se prikažejo časovne funkcije.
2. S tipko  ali  se pomikajte po vrsticah.
3. Po potrebi s tipko  ali  spremenite nastavitve. Da izbrišete funkcijo ure, nastavite "00:00".
Nastavitev se samodejno prevzame.

Programi

S programi lahko na preprost način pripravljate jedi. Program prevzame optimalno nastavitvev.

Izbira programa

Opozorilo – 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.

V preglednici programov izberite ustrezen program. Upoštevajte navodila, ki veljajo za posamezne programe.

Opomba: Pokvarljivih živil ne pustite predolgo stati v pečici.

1. Pritisnite tipko na dotik .
2. S tipko < ali > izberite „Parni programi “.
3. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico. Prikažejo se jedi.
4. S tipko < ali > izberite želeni program.
5. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
6. Pritisnite tipko na dotik . Program se zažene.

Po izteku trajanja se oglasi zvočni signal in delovanje aparata se samodejno izklopi. Signal prekinete s pritiskom tipke na dotik .

Pri nekaterih programih vam aparat ponudi možnost naknadne priprave jedi.

Če ste zadovoljni z rezultatom priprave, s tipko  izberite „Končaj“.

Če niste zadovoljni z rezultatom priprave, lahko nadaljujete s pripravo jedi.

Naknadna peka

1. S tipko  izberite „Naknadna peka”. Na prikazovalniku se prikaže predlagano trajanje.
2. Po potrebi s tipko < ali > spremenite predlagano trajanje.
3. Pritisnite tipko na dotik , da zaženete funkcijo „Naknadna peka”. ali Počakajte, da aparat samodejno prevzame vašo nastavitvev.

Izklop aparata

Za izklop aparata pritisnite tipko na dotik .

Prekinitev

Tolikokrat pritisnite tipko na dotik , da prekinete delovanje aparata.

Napotki za programe

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

Posoda

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

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

Količina/teža

Jedi v pribor naložite največ 4 cm na debelo.

Skupna teža mora biti v navedenem območju skupne teže.

Čas priprave jedi

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

Priprava zelenjave

Zelenjavo začinite šele po pripravi.

Priprava izdelkov iz žitaric/leče

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

Riž basmati: 1:1,5

Kuskus: 1:1

Naravni riž: 1:1,5

Leča: 1:2

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

Priprava piščancjih prsi v sopari

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

Priprava rib v sopari

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

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

Priprava jogurta

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

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

Mlečni riž

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

Priprava sadnega kompota

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

Dezinficiranje stekleničk

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

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

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

Priprava jajc

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

Tabela

Upoštevajte navodila, ki veljajo za posamezne programe.

Program	Komentarji	Pribor	Višina
Priprava brstičev cvetače v sopari	Brstiči enake velikosti	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3 1
Priprava brstičev brokolija v sopari	Brstiči enake velikosti	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3 1
Priprava stročjega fižola v sopari	-	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3 1
Priprava kolutov korenja v sopari*	debelina kolutov pribl. 3 mm	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3 1
Priprava zamrznjene mešane zelenjave v sopari	-	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3 1
Krompir v oblicah*	srednje velikosti Ø 4–5 cm	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3 1
Riž basmati	maks. 0,75 kg	Pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2
Naravni riž	maks. 0,75 kg	Pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2
Kuskus	maks. 0,75 kg	Pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2
Leča	maks. 0,55 kg	Pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2
Pogrevanje že pripravljenih prilog*		Pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2
Priprava piščančjih prsi v sopari	Skupna teža 0,2–1,5 kg	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3 1
Priprava svežega ribjega fileja v sopari	maks. debelina 2,5 cm	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3 1
Priprava cele sveže ribe v sopari	0,3–2 kg	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3 1
Jogurt v kozarčkih	-	Kozarci + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2
Mlečni riž	-	Pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2
Sadni kompot*	-	Pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2
Dezinficiranje stekleničk		Pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2
Mehko kuhana jajca*	Jajca srednje velikosti, maks. 1 kg	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3 1
Trdo kuhana jajca*	Jajca srednje velikosti, maks. 1,8 kg	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	3 1

* za ta program lahko izberete način delovanja s časovnim zamikom

Varovalo za otroke

Da otroci pečiče pomotoma ne vključijo ali spremenijo nastavitev, je aparat opremljen z otroškim varovalom.

Vaš aparat ima dve različni zapori.

Zapora	Vklop/izklop
Samodejno otroško varovalo	Prek menija Nastavitve → "Osnovne nastavitve" na strani 18
Enkratno otroško varovalo	Prek tipke na dotik 

Opomba: Ko vklopite otroško varovalo, se upravljalno polje zaklene. Izjema sta tipki na dotik  in . Otroško varovalo lahko kadarkoli izklopite.

Samodejno otroško varovalo

Upravljalno polje se zaklene, da aparata ni mogoče vklopiti. Da ga vklopite, morate izklopiti samodejno otroško varovalo. Po koncu delovanja aparata se upravljalno polje samodejno zaklene.

Vklop

1. Pritisnite tipko na dotik .
2. Pritisnite tipko na dotik .
3. S tipko  ali  izberite „Nastavitve“.
4. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
5. S tipko  ali  izberite „Samodejno otroško varovalo“.
6. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
7. S tipko  ali  izberite „Vklopljeno“.
8. Pritisnite tipko na dotik .
9. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico, da shranite nastavitve.
„Samodejno otroško varovalo“ je vklopljeno. Po izklopu se na prikazovalniku prikaže simbol .

Prekinitev

1. Držite tipko na dotik , dokler se na prikazovalniku ne prikaže „Otroško varovalo izklopljeno“.
2. Pritisnite tipko na dotik .
3. Vklopite želeni način delovanja aparata.

Izklop

1. Držite tipko na dotik , dokler se na prikazovalniku ne prikaže „Otroško varovalo izklopljeno“.
2. Pritisnite tipko na dotik .
3. Pritisnite tipko na dotik .
4. S tipko  ali  izberite „Nastavitve“.
5. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
6. S tipko  ali  izberite „Samodejno otroško varovalo“.
7. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
8. S tipko  ali  izberite „Izklopljeno“.
9. Pritisnite tipko na dotik .
10. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico, da shranite nastavitve.
„Samodejno otroško varovalo“ je izklopljeno.
11. Pritisnite tipko na dotik .

Enkratno otroško varovalo

Upravljalno polje se zaklene, da aparata ni mogoče vklopiti. Da ga vklopite, morate izklopiti enkratno samodejno otroško varovalo. Po izklopu upravljalno polje ni več zaklenjeno.

Vklop in izklop

1. Tipko na dotik  držite pritisnjeno, dokler se na prikazovalniku ne prikaže "Otroško varovalo vklopljeno".
Otroško varovalo je vklopljeno.
2. Tipko na dotik  držite pritisnjeno, dokler se na prikazovalniku ne prikaže "Otroško varovalo izklopljeno".
Otroško varovalo je izklopljeno.

Osnovne nastavitve

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

Spreminjanje osnovnih nastavitev

1. Pritisnite tipko na dotik ①.
2. Pritisnite tipko na dotik ②.
3. S tipko < ali > izberite „Nastavitve ③”.
4. S tipko ~ se pomaknite v naslednjo vrstico.
5. S tipko < ali > izberite nastavev.
6. S tipko ~ se pomaknite v naslednjo vrstico.
7. S tipko < ali > izberite nastavev.
8. Pritisnite tipko na dotik ④.
9. Da shranite nastavev, s tipko ~ pritisnite na „shrani”.
Da prekličete nastavev, s tipko ^ pritisnite na „prekliči”.

Seznam osnovnih nastavitev

Nastavev	Izbira
Jezik	Izbira jezika
Čas	Nastavev trenutnega časa
Datum	Nastavev trenutnega datuma
Trdota vode	0 (zmehčana) 1 (mehka) 2 (srednja) 3 (trda) 4 (zelo trda)
Trajanje zvočnega signala	Kratko Srednje Dolgo
Ton tipk	Izklopljen (izjema: ton tipke na dotik ① ostane) Vkllopljen
Jakost osvetlitve prikazovalnika	Možna nastavev 5 stopenj
Prikaz ure	Digitalno izklop.
Osvetlitev	Vkllopljena pri delovanju Izklopljena pri delovanju
Samodejno otroško varovalo	Izklopljeno Vkllopljeno
Delovanje po vklopu	Kuhanje v sopari Glavni meni Parni programi
Nočna zatemnitev	Izklopljena Vkllopljena (prikazovalnik se zatemni med 22:00 in 5:59)
Logotip znamke	Prikaži Ne prikaži
Ventilator, zamik izklopa	Priporočljivo Minimalno
Tovarniške nastavitve	Nalaganje

Čiščenje

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

Opozorilo – Nevarnost kratkega stika!

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

Pozor!

Poškodbe površin

Ne uporabljajte

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

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

Pozor!

Poškodbe površin

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

Umazanijo iz pečice odstranite takoj, ko se aparat ohladi.

Soli so zelo agresivne in lahko povzročijo rjavenje. Odstranite ostanke pekočih omak (paradižnikova omaka, gorčica) ali 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. Pozor! 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 Pozor! 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 primerna za čiščenje občutljivih površin, kot so steklo, steklena keramika, nerjavno jeklo ali aluminij (kataloška št. 460 770, pri službi za stranke ali v spletni trgovini). V enem koraku odstrani mokre in mastne madeže.

Odstranjevanje vodnega kamna

Vodni kamen morate redno odstranjevati, da zagotovite brezhibno delovanje aparata.

Kamen odstranite v več korakih. Iz higienskih razlogov mora biti odstranjevanje vodnega kamna v celoti zaključeno, da je aparat spet pripravljen za uporabo.

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

Če se odstranjevanje vodnega kamna prekine (npr. zaradi izpada električnega toka ali izklopa aparata), vas bo aparat po ponovnem vklopu opozoril, da nadaljujete z odstranjevanjem vodnega kamna.

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

Start

Pozor!

- Škoda na aparatu: za odstranjevanje vodnega kamna uporabljajte izključno tekoča sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, ki jih priporočamo. Čas delovanja pri odstranjevanju vodnega kamna je prilagojen sredstvu za odstranjevanje vodnega kamna. Druga sredstva za odstranjevanje vodnega kamna lahko poškodujejo aparat. Kataloška številka sredstva za odstranjevanje vodnega kamna. 311 680
 - Raztopina za odstranjevanje vodnega kamna: raztopina ali sredstvo ne smeta priti v stik z upravljalnim poljem ali drugimi površinami aparata. Površine se poškodujejo. Če do tega vseeno pride, raztopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj odstranite z vodo.
1. Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna pripravite iz 300 ml vode in 60 ml tekočega sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.
 2. Odstranite posodo za vodo in jo napolnite z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.
 3. Do konca vstavite posodo za vodo, napolnjeno z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.
 4. Zaprite vrata aparata.
 5. Pritisnite tipko na dotik .
 6. Pritisnite tipko na dotik .
 7. S tipko  ali  izberite „Odstranjevanje vodnega kamna “.
 8. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico. Prikaže se trajanje odstranjevanja vodnega kamna. Ne morete ga spremeniti.
 9. S tipko  se pomaknite v naslednjo vrstico.
 10. Pritisnite tipko na dotik .
- V aparatu poteka odstranjevanje vodnega kamna. Na prikazovalniku se odšteva čas trajanja. Ko je odstranjevanje vodnega kamna končano, se oglasi zvočni signal.

Prvo izpiranje

1. Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna odstranite iz posode uparjalnika s čistilno gobico.
2. Posodo za vodo vzemite ven, jo temeljito izperite, napolnite z vodo in znova vstavite.
3. Zaprite vrata aparata.
4. Pritisnite tipko na dotik . Aparat izpira. Prvo izpiranje je zaključeno po pribl. 20 sekundah.
5. Odprite vrata aparata.
6. Čistilno gobico temeljito izperite z vodo.
7. S čistilno gobico iz posode uparjalnika odstranite preostalo vodo.
8. Nadaljujte z drugim izpiranjem.

Drugo izpiranje

1. Posodo za vodo vzemite ven, jo temeljito izperite, napolnite z vodo in znova vstavite.
2. Zaprite vrata aparata.
3. Pritisnite tipko na dotik . Aparat izpira. Drugo izpiranje je zaključeno po pribl. 20 sekundah.
4. S čistilno gobico iz posode uparjalnika odstranite preostalo vodo.
5. Notranjost pečice obrišite s čistilno gobico in jo nato osušite z mehko krpo.
6. Izklopite aparat. Odstranjevanje vodnega kamna je zaključeno in aparat je ponovno pripravljen za delovanje.

Odstranjevanje vodnega kamna iz posode uparjalnika

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

Edina razlika:

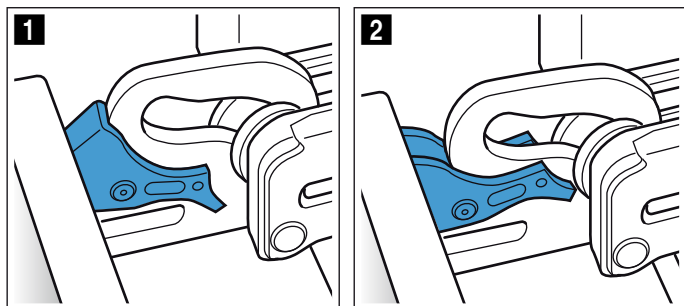
1. Mešanico za odstranjevanje vodnega kamna naredite iz 100 ml vode in 20 ml tekočega sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.
2. Posodo uparjalnika popolnoma napolnite z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.
3. Posodo za vodo napolnite le z vodo.
4. "Odstranjevanje vodnega kamna" zaženite, kot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

Vodni kamen lahko iz posode uparjalnika odstranite tudi ročno.

Demontaža in montaža vratc aparata

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

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



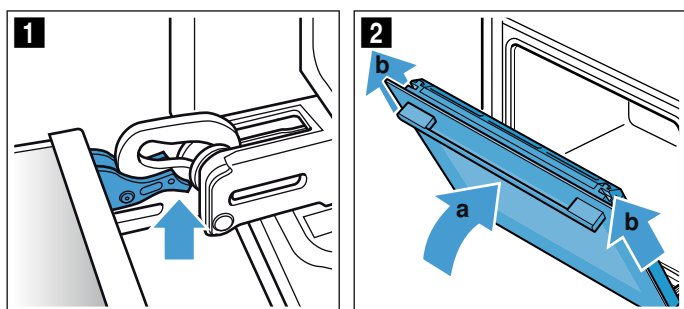
⚠ Opozorilo

Nevarnost poškodb!

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

Demontaža vratc aparata

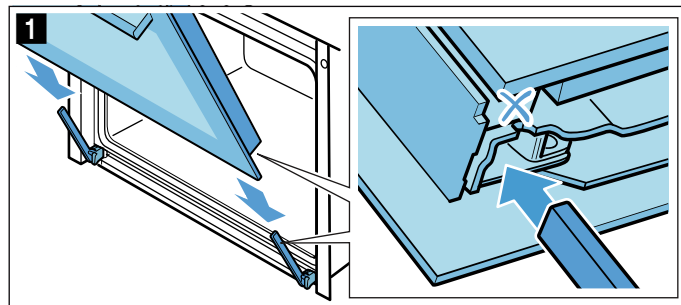
1. Povsem odprite vrata aparata in jih potisnite v smeri aparata.
2. Odprite zaporna vzvoda na levi in desni strani (slika **1**).
3. Vrata aparata zaprite do prislona **a**. Z obema rokama primite vrata na levi in desni strani **b** ter jih povlecite v smeri navzgor (slika **2**).



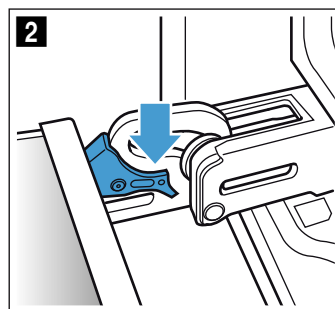
Montaža vratc aparata

Vratca aparata ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.

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



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



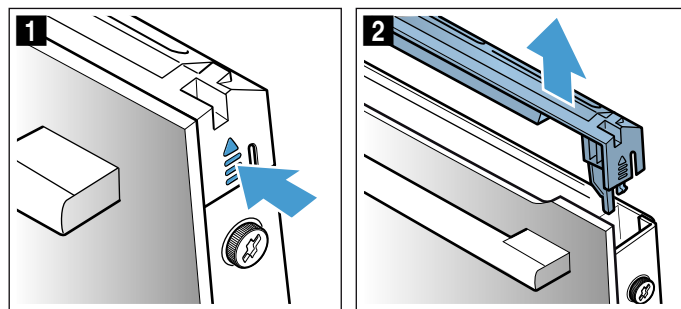
3. Zaprite vratca aparata.

Demontaža in montaža stekel vratc

Za lažje čiščenje lahko demontirate stekla vratc aparata.

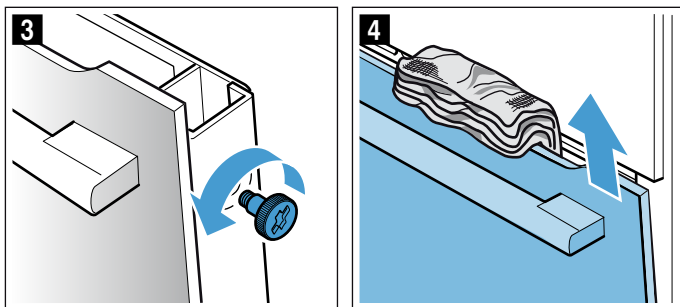
Demontaža stekel

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



4. Na levi in desni strani vratc odvijte vijake (slika **3**).

5. Preden ponovno zaprete vratca, med vratca in aparat zagostite kuhinjsko krpo, ki ste jo prej večkrat prepognili (slika 4).
Spretnje steklo izvlecite v smeri navzgor in ga s pomočjo ročaja vratc odložite na ravno površino.



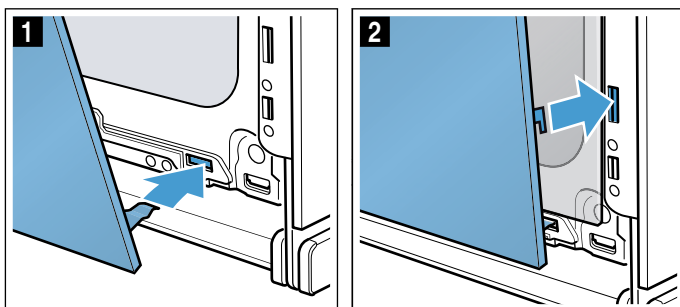
Očistite stekla s čistilom za steklo in mehko krpo.

⚠ Opozorilo
Nevarnost poškodb!

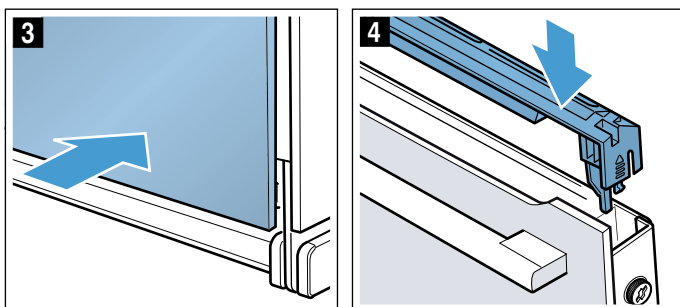
- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Tečaji vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.

Montaža stekel

1. Spretnje steklo vstavite v spodnje držalo (slika 1).
2. Spretnje steklo zaprite, da sta oba zgornja kavlja nasproti odprtini (slika 2).



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



7. Zaprite vratca.

Pozor!

Aparat ponovno uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.

Čiščenje ogrodja

Ogrodje lahko odstranite, da očistite aparat.

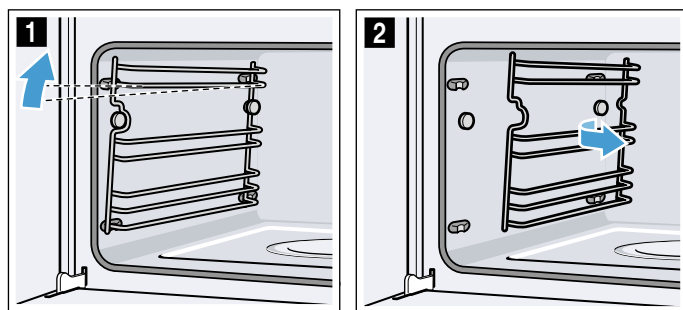
⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin zaradi vročih delov v notranjosti aparata!

Počakajte, da se notranjost aparata ohladi.

Odstranjevanje ogrodja

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

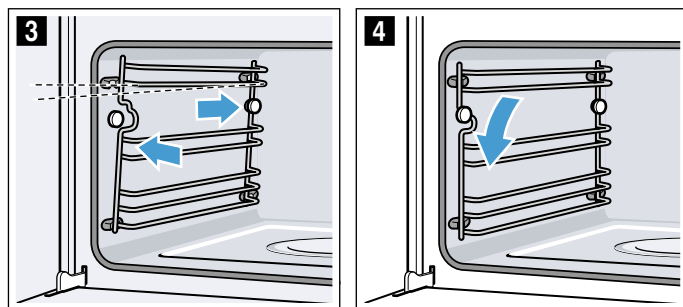
1. Ogrodje spredaj previdno potisnite navzgor, dokler se ne sname, ter ga izvzemite iz obešala (slika 1).
2. Ogrodje izskoči iz obešala, nato ga izvzemite (slika 2).



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

Namestitev ogrodja

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



Ogrodje se vedno prilega le eni strani.

Kaj storiti ob motnjah?

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

Nasvet: Če vam kakšna jed kdaj ne uspe najbolje, si oglejte poglavje Preizkušeno za vas v našem kuharskem studiu. Tam boste našli veliko namigov in nasvetov za kuhanje.

Opozorilo – Nevarnost telesnih poškodb!

Nestrokovna popravila so nevarna. Nikoli ne poskušajte sami popraviti aparata. Popravila lahko opravlja le strokovnjak, ki se je izšolal pri nas. Če je aparat v okvari, pokličite servisno službo.

Opozorilo – Nevarnost udara električnega toka!

Nestrokovna popravila so nevarna. Samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu, sme izvajati popravila in menjati poškodovane priključne vode. Če je aparat v okvari, izvlecite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite pooblaščen servis.

Seznam motenj

Opozorilo – 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 vzrok	Ukrep/navodilo
Aparat ne deluje	Vtič ni vtaknjen v vtičnico	Aparat priključite na električno omrežje
	Izpad električnega toka	Preverite, ali drugi kuhinjski aparati delujejo
	Okvara varovalke	V omarici z varovalkami preverite, ali je varovalka za aparat neoporečna
Aparata ni mogoče vklopiti, na prikazovalniku se prikaže simbol 	Samodejno otroško varovalo je vklopljeno	Držite tipko na dotik  , dokler simbol  ne ugasne
Vklopljenega aparata ni mogoče upravljati, na prikazovalniku se prikaže simbol 	Otroško varovalo je vklopljeno	Držite tipko na dotik  , dokler simbol  ne ugasne
Aparat ne greje, na prikazovalniku se prikaže 	V osnovnih nastavitvah je vklopljen demonstracijski način	Aparat za približno 10 sekund izključite iz električnega omrežja (izključite varovalko v omarici z varovalkami), nato v naslednjih 3 minutah v osnovnih nastavitvah izklopite demonstracijski način → "Osnovne nastavitve" na strani 18
Na prikazovalniku se pojavi „D“ ali „E“, npr. D0111 ali E0111.	Tehnična težava	Izklopite in ponovno vklopite aparat. Če se sporočilo ponovno prikaže, pokličite servisno službo. Natančno navedite številko napake.
Aparata ne morete zagnati	Vratca aparata niso popolnoma zaprta	Zaprte vratca
	Aparat ni izključen	Aparat izključite in ponovno vključite
Aparat vas pozove, da obrišete notranjost in napolnite rezervoar za vodo	Med odstranjevanjem vodnega kamna se dovod elektrike prekine ali aparat se izklopi	Po ponovnem vklopu aparata vključite dva cikla izpiranja
Po vklopu načina delovanja se na zaslonu pojavi sporočilo, da je temperatura previsoka.	Aparat se ni zadosti ohladil	Počakajte, da se aparat ohladi in ponovno vključite način delovanja
Aparat poziva k odstranjevanju vodnega kamna, ne da bi se prej pojavil števec	Nastavljeno območje trdote vode je prenizko	Izvedba odstranjevanja vodnega kamna Preverite in po potrebi prilagodite nastavljeno območje trdote vode
Tipke utripajo	Običajen pojav zaradi kondenzata za upravljalno ploščo	Tipke ne utripajo več, kakor hitro kondenzat izhlapi
V posodi uparjalnika ni vode, čeprav je posoda za vodo polna	Posoda za vodo ni pravilno vstavljena	Posodo za vodo vstavite do konca, da se slišno zaskoči
	Dovod do posode za vodo je zamašen	Odstranite vodni kamen v aparatu Preverite in po potrebi spremenite nastavljeno območje trdote vode
Posoda za vodo se izprazni brez jasnega razloga. Voda v posodi uparjalnika prekipi	Posoda za vodo ni pravilno zaprta.	Namestite pokrov tako, da se slišno zaskoči.
	Tesnilo v pokrovu posode je umazano	Očistite tesnilo
	Tesnilo v pokrovu posode je pokvarjeno	Pri servisni službi kupite novo posodo za vodo

Na zaslonu se pojavi poziv za polnjenje posode za vodo, čeprav je posoda polna.	Posoda za vodo ni pravilno vstavljena	Posodo za vodo vstavite do konca, da se slišno zaskoči
	Sistem za prepoznavanje ne deluje	Pokličite servisno službo
Na zaslonu se pojavi poziv za polnjenje posode za vodo, čeprav posoda še ni prazna oz. je prazna, ampak se na zaslonu ne prikaže ustrezno sporočilo	Posoda za vodo je umazana. Premični detektorji v posodi za vodo so se zagostili	Posodo za vodo pretresite in očistite. Če se zagosteni deli ne sprostijo, pri servisni službi kupite novo posodo za vodo
Vprašanje „Polnjenje rezervoarja za vodo?“ se med delovanjem prikaže na prikazovalniku	Rezervoar za vodo je poln do polovice	Ničesar ni treba storiti, delovanje se nadaljuje
Na zaslonu se prikaže „Aparat se segreva“, vendar se aparat ne segreje na izbrano temperaturo	Vrednosti samodejnega umerjanja niso optimalne	Ponastavite aparat na tovarniške nastavitve in ponovite prvi vklop → "Osnovne nastavitve" na strani 18 → "Pred prvo uporabo" na strani 10 Pri naslednji pripravi v sopari pri 100° C se umerjanje opravi samodejno, pri čemer nastane več pare
Pri kuhanju v sopari nastaja veliko pare	Aparat se samodejno kalibrira	Običajen postopek
Pri kuhanju v sopari neprestano nastaja veliko pare	Aparat se pri prekratkih časih priprave ne more samodejno kalibrirati	Aparat ponastavite na tovarniške nastavitve in ponovite kalibracijo
Pri pripravi jedi para uhaja skozi reže za prežračevanje	Običajen postopek	Ni mogoče

Menjava osvetlitve pečice

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

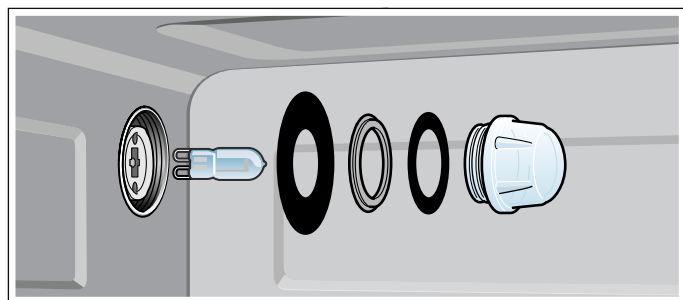
Aparat se močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih delov pečice ali grelnih elementov. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.

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

Pozor!

Aparat uporabljajte le s steklenim pokrovom in tesnili.

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



5. Steklen pokrov s tesnili ponovno privijte.

6. Priključite aparat na električno omrežje in ponovno izvedite prvi zagon aparata.

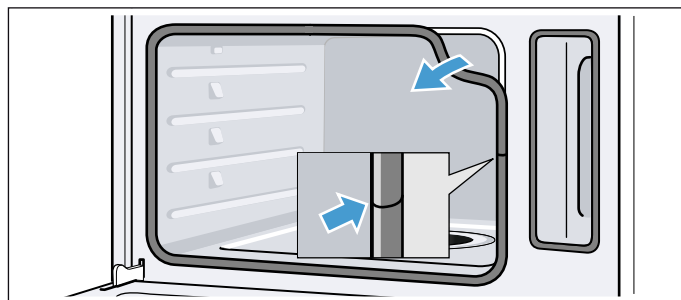
Menjava steklenega pokrova ali tesnil

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

Menjava tesnila vratc

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

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



Servisna služba

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

Številka E in številka FD

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

Pri nekaterih aparatih s funkcijo pare najdete tipsko ploščico za pokrovom.

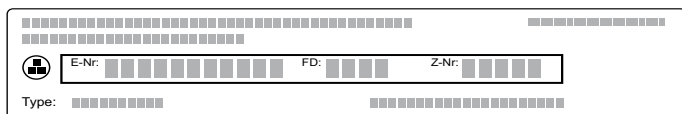


Diagram showing the layout of the service label with fields for E-Nr., FD, Z-Nr., and Type.

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

Št. E

Št. FD

Servisna služba 

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

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

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

Preglednice in nasveti

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

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

Pribor

Uporabljajte le priložen pribor.

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

Posoda

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

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

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

Čas priprave in količina

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

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

Živila enakomerno porazdelite.

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

Živila, občutljiva na pritisk

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

Priprava več jedi hkrati

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

Skupen čas priprave se pri pripravi več jedi hkrati podaljša, saj pri vsakem odpiranju vratc iz pečice uide nekaj pare, zaradi česar se mora pečica ponovno segreti.

Zelenjava

Zelenjavo položite na perforiran pladenj za kuhanje s paro in ga vstavite v pečico na višino 3. Pladenj za

kuhanje s paro brez luknjic pa pod njega, na višino 1. Tekočina, ki kaplja od priprave, se bo nabrala na tem pladnju.

Živila	Velikost kosov	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Artičoke	celi kosi	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	30 - 35
Cvetača	celi kosi	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	25 - 35
Cvetača	brstiči	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	10 - 15
Brokoli	brstiči	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	8 - 10
Grah	-	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	5 - 10
Koromač	Rezine	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	10 - 14
Zelenjavni flan	-	Model za vodno kopel 1,5 l + rešetka na višini 2	Kuhanje v sopari	100	50 - 70
Stročji fižol	-	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	20 - 25
Korenje	Rezine	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	10 - 20
Kolerabica	Rezine	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	20 - 25
Por	Rezine	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	6 - 9
Koruza	celi kosi	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	25 - 35
Blitva	Trakovi	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	8 - 10
Šparglji, zeleni*	celi kosi	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	7 - 12
Šparglji, beli*	celi kosi	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	10 - 15
Špinača*	-	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	2 - 3
Rimski brokoli	brstiči	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	8 - 10
Brstični ohrovt	brstiči	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	20 - 30
Rdeča pesa	cela	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	40 - 50
Rdeče zelje	v trakovih	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	30 - 35
Zelje	v trakovih	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	25 - 35
Bučke	Rezine	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	3 - 4
Sladkorni grah	-	perforirano + neperforirano	Kuhanje v sopari	100	8 - 12
* Predgrevanje aparata					

Priloge in stročnice

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

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

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

Živila	Razmerje	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Proso, celo	1:2,5	brez luknjic	-	Kuhanje v sopari	100	25 - 35
Pšenica, cela	1:1	brez luknjic	-	Kuhanje v sopari	100	60 - 70
Cmoki	-	z luknjicami brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	95	20 - 25

Perutnina in meso

Perutnina

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

Govedina

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

Svinjina

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

Klobase

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

Ribe

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

Jušna zakuha, drugo

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

Deserti, kompot

Kompot

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

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

Po pripravi naj se jogurt ohladi v hladilniku.

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

Pogrevanje jedi

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

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

Sous Vide

Sous Vide pomeni pripravo hrane v vakuumu pri nizkih temperaturah med 50 in 95 °C in pri 100 % pari.

Način priprave Sous Vide je odličen način za pripravo mesa, rib, zelenjave in sladic. Jedi se z napravo za vakuumiranje nepredušno zapakira v posebno na vročino odporno vakuumsko vrečko za pripravo hrane.

Z zaščitno vakuumsko vrečko se hranilne in aromatične snovi ohranijo v jedeh. Nizke temperature in neposreden prenos toplote omogočata nadzorovano pripravo hrane na želeni način. Prekomerna priprava jedi je skorajda nemogoča.

Porcije

Upoštevajte količine in velikosti kosov, navedene v preglednici nastavitvev. Za pripravo večjih količin in kosov je treba čas priprave ustrezno spremeniti. V aparatu je mogoče na način Sous Vide pripraviti največ 2 kg jedi.

Navedene količine rib, mesa in perutnine zadoščajo za eno do dve porciji. Količina zelenjave in sladic ustreza štirim porcijam.

Ravni vstavitve

Priprava hrane je mogoča na do dveh ravneh. Neperforiran pekač vedno vstavite na 1. raven, da se v njem nabira kondenzat, ki nastaja pri pripravi hrane. Perforiran pekač ustrezno vstavite nad njim.

Higiena

⚠ Opozorilo – Tveganje za zdravje!

Kuhanje Sous Vide poteka pri nizkih temperaturah. Obvezno morate upoštevati naslednja navodila za uporabo in higieno:

- Uporabljajte le neoporečna sveža živila najboljše kakovosti.
- Umijte in razkužite si roke. Uporabljajte rokavice za enkratno uporabo ali klešče za žar/peko.
- Živila, ki so občutljiva glede higiene (npr. perutnina, jajca in ribe), pripravljate še posebej previdno.
- Zelenjavo in sadje vedno temeljito sperite in/ali olupite.
- Površine in deske za rezanje morajo biti vedno čiste. Za različne vrste živil uporabljajte različne deske za rezanje.
- Ne prekinite hladilne verige. Verigo le za kratek čas prekinite pri pripravi živil, jedi v vakuumskih vrečkah pa nato znova shranite v hladilnik, preden začnete s pripravo hrane. Pripravljene jedi shranjujte največ 24 ur.
- Jedi so namenjene takojšnjemu zaužitju. Po pripravi jedi takoj pojejte in jih ne shranjujte dalj časa, niti v hladilniku ne. Jedi niso primerne za pogrevanje.

Nasvet: Ker so skoraj na vseh površinah živil klice, te najbolje odstranite tako, da še nepripravljene jedi v vakuumskih vrečkah za največ 3 sekunde potopite v vrelo vodo. Na ta način bodo imele vaše sestavine manj klic, obenem pa bodo higiensko kar najboljše pripravljene za način priprave Sous Vide. Vakuumsko vrečko nato vstavite v pečico, da jedi pripravite na način Sous Vide.

Vakuumske vrečke

Za način priprave Sous Vide uporabljajte le temu namenjene vakuumske vrečke, ki so odporne na vročino.

Vakuumsko vrečko smete uporabiti le enkrat. Ponovna uporaba je prepovedana.

Jedi ne pripravljajte v vrečkah, v katerih so bile kupljene (npr. ribe). Te vrečke niso primerne za način priprave Sous Vide.

Vakuumiranje

Za vakuumiranje jedi uporabite napravo za vakuumiranje, ki lahko ustvari 99 % vakuum. Le na ta način boste dosegli enakomeren prenos toplote in s tem popoln rezultat priprave jedi.

Opomba: Za polnjenje vakuumske vrečke zavijajte rob vrečke za 3–4 cm in jo postavite v posodo, npr. v merilni lonček.

Pred pripravo hrane preverite, ali je vakuum v vrečki ustrezen. Pri tem bodite pozorni na naslednje:

- V vakuumski vrečki ni zraka oz. skoraj ni zraka.
- Zvar je brezhibno zaprt.
- V vakuumski vrečki ni lukenj. Ne uporabljajte sonde za merjenje temperature sredice.
- Kosov mesa ali rib ne nalagajte enega na drugega.
- Zelenjavo in sladice vakuimirajte kolikor je mogoče plosko.
- Da bo zvar brezhiben, je pomembno, da na robu vakuumske vrečke, kjer jo zavarite, ni ostankov živil.

Če niste prepričani, živila naložite v drugo vakuumsko vrečko in jo ponovno vakuimirajte.

Živila je treba vakuimirati največ en dan pred pripravo. Le na ta način lahko preprečite, da iz živil uhajajo plini (npr. pri zelenjavi), ki bi preprečili prenos toplote, ali da bi jedi zaradi vakuuma spremenile svojo strukturo in posledično obnašanje pri pripravi.

Kakovost živil

Kakovost rezultata priprave hrane je 100 % odvisna od lastnosti živil, ki jih uporabite. Uporabljajte le sveža živila najboljše kakovosti. Le na ta način boste zagotovili varen in okusen rezultat priprave.

Priprava

Pri pripravi v vakuumu aroma ne more uhajati iz vrečke. Ne pozabite, da običajne količine arom, kot so začimbe, zelišča in česen, bistveno močnejše vplivajo na okus jedi oz. ga ojačajo. Na začetku zato uporabite polovico običajne količine.

Če uporabljate živila vrhunske kakovosti, pogosto zadošča že, da v vakuumsko vrečko dodate košček masla in malo soli. Za dober okus običajno zadošča že ojačanje naravnih arom živil.

Naslednje sestavine vplivajo na pripravo jedi

- Sol in sladkor skrajšata čas priprave
- Kisla živila, kot sta npr. limona in kis, naredijo jedi bolj čvrste
- Alkohol in česen povzročita neprijeten priokus

Vakuimiranih jedi ne naložite na perforiran pekač eno na drugo ali preblizu skupaj. Za enakomerno porazdelitev toplote je pomembno, da se živila ne dotikajo. Neperforiran pekač vedno vstavite na 1. raven, da se v njem nabira kondenzat, ki nastaja pri pripravi.

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

Vroča voda se med pripravo zbira na vakuumski vrečki. Vakuumsko vrečko s krpo previdno dvignite, da voda odteče v univerzalni pekač ali posodo. Nato vakuumsko vrečko s krpo za vročo posodo previdno vzemite ven.

Po končani pripravi naj se notranjost aparata najprej ohladi, šele nato z gobico pobrišite vodo v posodi uparjalnika.

Vakuumsko vrečko od zunaj osušite, jo položite v čisto posodo in odprite s škarjami. Hrano, ki jo pripravljate, in tekočino stresite v posodo. Iz prevretka ali marinade lahko naredite omako.

Hrano lahko po kuhanju v slogu Sous Vide do konca pripravite na naslednji način:

Meso: v ponvi ga na hitro in pri visoki temperaturi popecite na obeh straneh. Na ta način boste ustvarili lepo skorjico in običajno aromo peke, ne da bi meso prekomerno pripravili.

Pomembno: meso s krpo otrite, preden ga položite v vroče olje, da preprečite brizganje olja.

Zelenjava: na hitro jo popražite v ponvi in tako ustvarite aromo praženja. Pri tem jo lahko brez težav dodatno začinite ali ji dodate še druge sestavine.

Ribe: začinite in prelijte z vročim maslom.

Čas praženja podaljšajte, če živilo z načinom Sous Vide še ni bilo dovolj pripravljeno.

Jedi postrezite na predogretyh krožnikih in po možnosti z vročo omako ali maslom, saj priprava Sous Vide poteka pri dokaj nizkih temperaturah.

Živila	Pekač	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v min.	Nasvet/opomba
Meso					
Telečji zrezek, srednje pečen, 2 cm debel	perforiran in neperforiran	Sous Vide	60	80	Vakuimirajte z maslom in rožmarinom.
Goveji zrezek (stegno, hrbet itd.), na angleški način, 2–3 cm debel	perforiran in neperforiran	Sous Vide	58	90	
Goveji zrezek (stegno, hrbet itd.), srednje pečen, 2–3 cm debel	perforiran in neperforiran	Sous Vide	62	80	
Goveji file, kos, na angleški način, 3–4 cm debel	perforiran in neperforiran	Sous Vide	58	100	
Goveji file, kos, srednje pečen, 3–4 cm debel	perforiran in neperforiran	Sous Vide	62	90	
Svinjski medaljoni (po 80 g)	perforiran in neperforiran	Sous Vide	63	75	Vakuimirajte z maslom in svežo baziliko.
Jagnječji hrbet brez kosti	perforiran in neperforiran	Sous Vide	58	50	Vakuimirajte z malo soli, maslom in timijanom.
Potrebušina, 700 g	perforiran in neperforiran	Sous Vide	65	24 ur	Vakuimirajte z maslom, rožmarinom, timijanom in malo gorčice.
Kuhana teletina, 1 kg	perforiran in neperforiran	Sous Vide	62	18 ur	Vakuimirajte z maslom, timijanom, lovorjevim listom, poprom v zrnu in korenčjem.
Natrgana svinjina, 1,5 kg	perforiran in neperforiran	Sous Vide	64	48 ur	Vakumirajte z maslom, sojino omako, tekočim dimom, poprom, mleto papriko in mleto kumino.
Perutnina					
Račja prsa (po 350 g)	perforiran in neperforiran	Sous Vide	62	70	Zarežite v maščobni sloj, stran z mesom potresite z malo popra in soli ter vse skupaj vakuimirajte s koščkom pomarančne lupine.
Piščančja prsa (po 250 g)	perforiran in neperforiran	Sous Vide	65	60	Vakuimirajte z maslom, malo soli in timijanom.
Riba					
Polenovka (po 140 g)	perforiran in neperforiran	Sous Vide	58	25	Vakuimirajte z maslom in malo soli.
Morski jezik/veliki robec (po 150 g)	perforiran in neperforiran	Sous Vide	58	30	
Smuč (po 140 g)	perforiran in neperforiran	Sous Vide	60	20	
Zelenjava					
Cvetača (500 g)	perforiran in neperforiran	Sous Vide	85	40 - 50	Vakumirajte z malo vode, maslom, soljo in muškatom.
Šampinjoni, narezani na četrtine (500 g)	perforiran in neperforiran	Sous Vide	85	20 - 25	Vakuimirajte z maslom, rožmarinom, malo česna in soljo.
Cikorija, prepolovljena (4–6 kosov)	perforiran in neperforiran	Sous Vide	85	40 - 45	Vakuimirajte s pomarančnim sokom, sladkorjem, soljo, maslom in timijanom.
Zeleni šparglji, celi (600 g)	perforiran in neperforiran	Sous Vide	85	20 - 30	Če jih pred vakuumiranjem blanširate, ostanejo lepo zeleni. Vakuimirajte z maslom, soljo, malo sladkorja in poprom.
Korenje, kolesca debeline 0,5 cm (600 g)	perforiran in neperforiran	Sous Vide	90	70 - 80	Vakuimirajte s pomarančnim sokom, karijem in maslom.

Živila	Pekač	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v min.	Nasvet/opomba
Krompir, olupljen, narezan na četrtine (800 g)	perforiran in neperforiran	Sous Vide	95	35 - 45	Vakuimirajte z maslom in soljo. Kot nalašč za nadaljnjo pripravo, npr. za solato.
Češnjevi paradižniki, celi ali prepolovljeni (500 g)	perforiran in neperforiran	Sous Vide	58	25 - 35	Zmešajte rdeče in rumene češnjeve paradižnike. Vakuimirajte z olivnim oljem, soljo in sladkorjem.
Buče, 2 x 2 cm velike kocke (600 g)	perforiran in neperforiran	Sous Vide	90	25 - 35	Čas priprave je odvisen od vrste buč.
Bučke, rezine debele 1 cm (600 g)	perforiran in neperforiran	Sous Vide	85	25 - 30	Vakuimirajte z olivnim oljem, soljo in timijanom.
Sladkorni grah, cel (500 g)	perforiran in neperforiran	Sous Vide	85	5 - 10	Vakuimirajte z maslom in soljo.
Desert					
Ananas v rezinah debeline 1,5 cm (400 g)	perforiran in neperforiran	Sous Vide	85	70 - 80	Vakuimirajte z maslom, medom in vanilijo.
Jabolka, olupljena, narezana na rezine debeline 0,5 cm (2-4 kosi)	perforiran in neperforiran	Sous Vide	85	15 - 25	Vakuimirajte s karamelno omako. Čas priprave je odvisen od vrste jabolk.
Cele banane (2-4 kosi)	perforiran in neperforiran	Sous Vide	65	20 - 25	Vakuimirajte z maslom, medom in strokom vanilije.
Hruška, olupljena, narezana na rezine (2 -4 kosi)	perforiran in neperforiran	Sous Vide	85	25 - 35	Posladkajte z medom ali sladkorjem.
Kumkvati, prepolovljeni (12 - 16 kosov)	perforiran in neperforiran	Sous Vide	85	75 - 80	Operite jih v vroči vodi, jih prepolovite in odstranite koščice. Vakuimirajte z maslom, strokom vanilije, medom in marelično marmelado.
Vanilijeva omaka (0,5 l)	perforiran in neperforiran	Sous Vide	80	15 - 25	Zmešajte 0,5 l mleka, 1 jajce, 3 rumenjake, 80 g sladkorja, sredico vanilinega stroka in vse vakuimirajte.

Odtaljevanje

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

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

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

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

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

Funkcija vzhajanja testa

S to funkcijo testo vzhaja veliko hitreje kot pri sobni temperaturi.

Višino vstavljanja rešetke lahko izberete po želji ali pa jo previdno postavite na dno pečice.

Pozor: ne spraskajte dna pečice!

Posodo s testom postavite na rešetko. Testa ne pokrijte.

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

Odcejanje soka

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

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

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

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

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

Vkuhanje

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

Uporabljajte samo neoporečno sadje in zelenjavo.

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

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

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

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

Po navedenem času priprave odprite vratca.

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

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

Globoko zamrznjeni izdelki

Prosimo, upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.

Navedeni časi priprave veljajo za vstavljanje jedi v hladno pečico.

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

Priporočljivi sistem priprave jedi

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

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

Živila	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Brokoli (porazdelitev pare)	z luknjicami brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	100	7 - 9
Brokoli (dodatna para)	z luknjicami brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	100	7 - 9
Grah* (Največja naložitev)	z luknjicami brez luknjic	3 1	Kuhanje v sopari	100	5 - 12
* 2,0 kg graha enakomerno porazdelite po posodi.					



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001434233
981201
sl