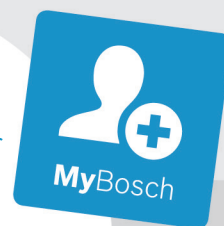




BOSCH

Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**




Parna pečica

CDG634A.0

[sl] Navodila za uporabo

Parna pečica

Vsebina

	Namenska uporaba	4		Osnovne nastavitve	17
	Pomembni varnostni napotki	4		Spreminjanje osnovnih nastavitvev.	17
	Vzroki poškodb	5		Seznam osnovnih nastavitvev.	17
	Varstvo okolja	5		Čiščenje	18
	Nasveti za varčevanje z energijo	5		Čistilna sredstva	18
	Okolju prijazno odstranjevanje	5		Odstranjevanje vodnega kamna	19
	Spoznajte svoj aparat	6		Kaj storiti ob motnjah?	22
	Upravljalno polje	6		Samostojno odpravljanje motenj.	22
	Upravljalni elementi	6		Menjava osvetlitve pečice.	23
	Zaslon	7		Menjava steklenega pokrova ali tesnil	24
	Načini gretja	7		Menjava tesnila vratc	24
	Dodatne informacije	7		Servisna služba	24
	Funkcije notranjega prostora	7		Številka E in številka FD	24
	Pribor	8		Preglednice in nasveti	25
	Priložen pribor	8		Pribor	25
	Vstavljanje pribora	8		Posoda	25
	Dodatni pribor	9		Čas priprave in količina	25
	Pred prvo uporabo	9		Živila enakomerno porazdelite.	25
	Pred prvo uporabo	9		Živila, občutljiva na pritisk.	25
	Prvi zagon	9		Priprava več jedi hkrati	25
	Kalibracija aparata in čiščenje pečice	9		Zelenjava	25
	Čiščenje pribora	10		Priloge in stročnice	26
	Upravljanje aparata	10		Perutnina in meso	27
	Vklop in izklop aparata	10		Ribe	28
	Vklop delovanja	10		Jušna zakuha, drugo	28
	Polnjenje posode za vodo	10		Deserti, kompote	28
	Nastavitev načina gretja in temperature	11		Pogrevanje jedi	29
	Po vsakem delovanju	12		Odtaljevanje	29
	Časovne funkcije	12		Vzhajanje testa	29
	Nastavitev trajanja	12		Odcejanje soka	30
	Nastavitev konca	13		Vkuhanje	30
	Nastavitev alarma	13		Globoko zamrznjeni izdelki	30
	Jedi	14		Priporočljivi sistem priprave jedi	31
	Nastavitev jedi	14			
	Navodila za jedi	14			
	Tabela	15			
	Varovalo za otroke	17			
	Aktiviranje in deaktiviranje	17			

Več informacij o izdelkih, priboru, nadomestnih delih in storitvah najdete na spletu: **www.bosch-home.com** in v spletni trgovini: **www.bosch-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 8

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

Opozorilo – Nevarnost električnega udara!

- Nestrokovna popravila so nevarna. Popravila sme izvajati samo servisni tehnik, usposobljen pri proizvajalcu. Če je aparat v okvari, izklopite varovalko v omarici z varovalkami ali izvlecite vtič iz vtičnice. Pokličite servisno službo.
- Kabelska izolacija električnih aparatov se lahko na vročih delih aparata stopi. Priključni kabel električnih aparatov nikoli ne sme priti v stik z vročimi deli aparata.
- Vdirajoča vlaga lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte 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 pečice: ne postavljajte pribora na dno pečice. Dna pečice ne pokrivajte s folijo kakršne koli vrste ali s papirjem za peko. Dno pečice in posoda uparjalnika morata biti vedno odkrita. Zaradi zastajanja toplote se lahko aparat poškoduje. Posodo vedno postavite v posodo za pripravo z luknjicami.
- Aluminijasta folija v pečici ne sme priti v stik s steklom v vratcih. Tako lahko namreč na steklu vratc nastanejo trajna obarvanja.
- Posoda: posoda mora biti odporna na vročino in paro.
- Rjasta posoda: ne uporabljajte rjaste posode. Že majhne rjaste površine lahko privedejo do korozije v notranjosti aparata.
- Tekočine, ki kapljajo od jedi: ko kuhate s soparo in s pladnjem za kuhanje s soparo z luknjicami vedno pod pladenj vstavite še pekač, univerzalni pekač ali pladenj za kuhanje s paro brez luknjic. Tekočina, ki kaplja od priprave, se bo nabrala v njih.
- Vlaga v notranjosti aparata: daljša prisotnost vlage v notranjosti aparata lahko vodi do korozije. Po uporabi je treba notranjost aparata posušiti. Vlažnih živil ne shranjujte dlje časa v zaprtem aparatu. V notranjosti aparata ne shranjujte živil.

- Močno umazano tesnilo: če je tesnilo močno umazano, se vrata aparata pri delovanju ne zaprejo več pravilno. Lahko se poškodujejo sprednje strani pohištva v bližini. Tesnilo mora biti vedno čisto. Nikoli ne uporabljajte aparata s poškodovanim tesnilom ali brez tesnila. → "Čiščenje" na strani 18
- Vratca aparata niso sedež ali odlagalna površina: Na vratcih aparata ne smete stati, sedeti ali viseti. Na vratca aparata ne odlagajte posode ali pribora.
- Vstavite pribor: Glede na tip aparata lahko pribor pri zapiranju vratc aparata razpraska steklo vratc. Pribor v notranjost aparata vedno vstavite do prislona.
- Transport aparata: Aparata ne nosite ali držite za ročaj vratc. Ročaj vratc ne bo vzdržal teže aparata in se lahko zlomi.
- Nega aparata: notranjost pečice je sestavljena iz kakovostnega nerjavnega jekla. Če aparata ne negujete pravilno, se lahko v notranjosti pojavi rja. Upoštevajte navodila za nego in čiščenje v navodilih za uporabo. Umazanijo iz pečice odstranite takoj, ko se aparat ohladi.
- Vroča voda v rezervoarju za vodo: vroča voda lahko poškoduje sistem za dovajanje pare. V rezervoar za vodo polnite izključno 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 razpredelnicih 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 (OEEO).

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

Spoznajte svoj aparat

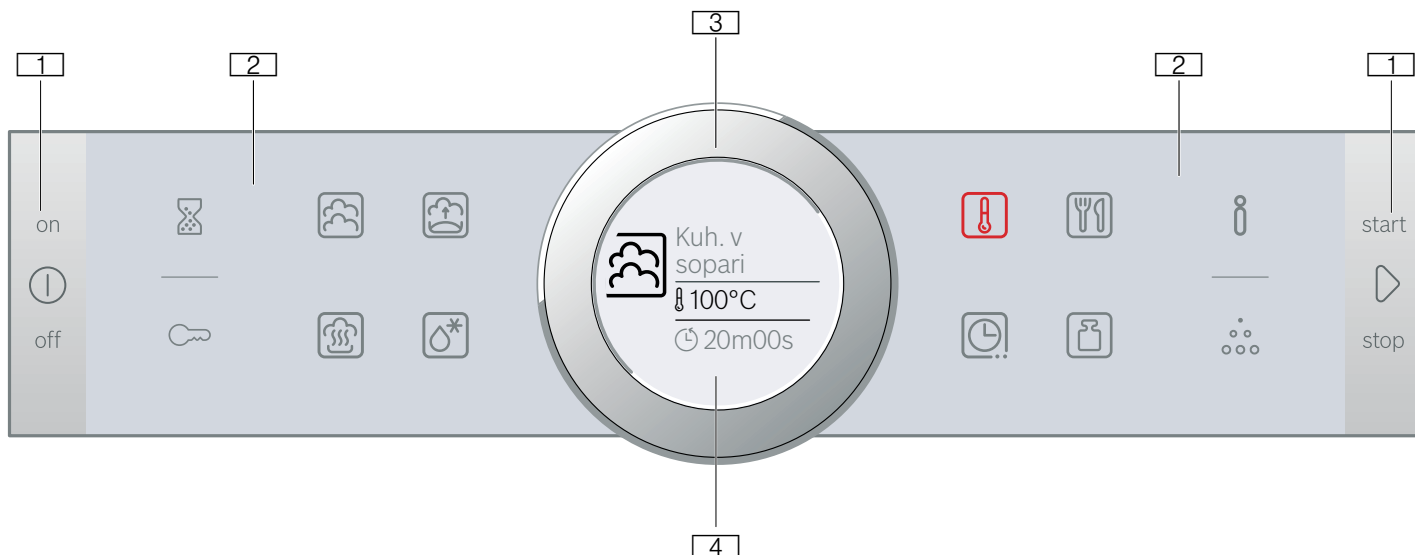
V tem poglavju vam bomo razložili prikaze in upravljalne elemente. Poleg tega boste spoznali različne funkcije svojega aparata.

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

Upravljalno polje

S tipkami, polji na dotik in upravljalnim obročem lahko na upravljalnem polju nastavite najrazličnejše funkcije. Zaslون prikazuje trenutne nastavitve.

Pregled prikazuje upravljalno polje, ko je aparat vključen in izbran način gretja.



1 Tipke

Tipki levo in desno od vrtljivega izbirnega gumba na upravljalnem polju lahko pritisnete. Pritisnite tipko za aktivacijo.

Pri aparatih, ki nimajo sprednje plošče iz nerjavnega jekla, sta tudi ti dve tipki polji na dotik brez pritiska.

2 Polja na dotik

Pod temi polji na dotik so nameščeni senzori. Pritisnite samo na posamezni simbol za izbiro funkcije.

3 Upravljalni obroč

Upravljalni obroč je nameščen tako, da ga lahko neomejeno obračate v levo ali desno. Narahlo pritisnite in ga s prstom prestavite v zeleno smer.

4 Prikazovalnik

Na prikazovalniku si lahko ogledate trenutne nastavljene vrednosti, možnosti izbire ali pa opozorilna besedila.

Zunanja polja na dotik

	Alarm	Izbira alarma
	Otroško varovalo	Vklop in izklop otroškega varovala z dolgim pritiskom (pribl. 4 sek.)
	Informacije	Vključen aparat: prikaz opomb Izključen aparat: z dolgim pritiskom (pribl. 3 sek) priključite osnovne nastavitve
	Odstranjevanje vodnega kamna	Izbira načina "Odstranjevanje vodnega kamna"

Notranja polja na dotik

	Kuhanje v sopari	Izbira načina gretja "Kuhanje v sopari"
	Funkcija vzhajanja testa	Izbira načina gretja "Funkcija vzhajanja testa"
	Pogrevanje	Izbira načina gretja "Pogrevanje"
	Odtajevanje	Izbira načina gretja "Odtajevanje"
	Temperatura	Izbira temperature za notranost pečice
	Način delovanja "AutoPilot"	Izbira načina delovanja "Jedi" s programi za žar
	Časovne funkcije	Izbira časovnih funkcij
	Teža	Izbira teže v načinu delovanja "Jedi"

Polje na dotik, katerega vrednost lahko spremenite na prikazovalniku ali pa je prikazana v ospredju, sveti rdeče.

Vrtljivi izbirni gumb

Z vrtljivim izbirnim gumbom spremenite nastavitvene vrednosti, ki se prikažejo na zaslonu.

Pri večini izbirnih seznamov, npr. pri temperaturi, morate vrtljivi izbirni gumb zavrteti nazaj, ko je dosežena minimalna ali maksimalna vrednost.

Upravljalni elementi

Posamezni upravljalni elementi so prilagojeni na posamezne funkcije vašega aparata. Tako lahko vaš aparat preprosto in neposredno nastavite.

Tipke in polja na dotik

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

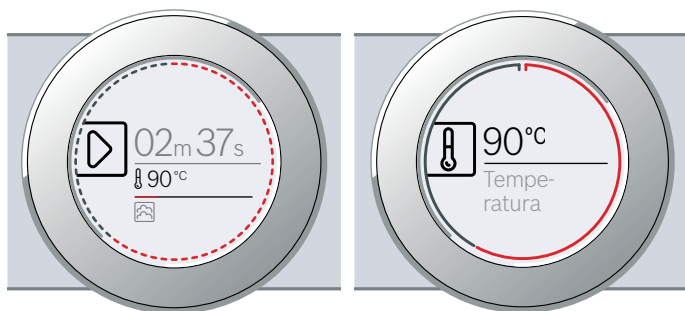
Simbol	Pomen	
Tipke		
	on/off	Vklop in izklop aparata
	start/stop	Zagon in prekinitvev ali preklic delovanja z dolgim pritiskom (pribl. 3 sek.)

Zaslon

Zaslon je razdeljen tako, da si lahko vse informacije preberete na enem mestu, v vsaki situaciji.

Vrednost, ki jo lahko v danem trenutku nastavite, je v ospredju. Prikazana je v beli pisavi, pod njo pa je bela linija. Vrednost v ozadju je prikazana v sivi barvi.

Ospredje	Vrednost v ospredju lahko neposredno spremenite, ne da bi jo prej izbrali. Po zagonu delovanja je v ospredju vedno temperatura ali stopnja. Bela linija je obenem tudi linija segrevanja, ki se polni z rdečo barvo.
Povečava	Dokler z vrtljivim izbirnim gumbom spreminjate vrednost v ospredju, bo v povečanem načinu prikazana le ta vrednost.



Linija kroga

Na zunanem robu zaslona je nameščena linija kroga.

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

Predlagane vrednosti

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

Dodatne informacije

V večini primerov vam aparat nudi opombe in dodatne informacije o pravkar izvedenem dejanju.

Pritisnite na polje **i**. Opomba se za nekaj sekund prikaže na prikazovalniku. Pri daljših opombah lahko s pomočjo upravljalnega obroča prelistate do konca.

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

Funkcije notranjega prostora

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

Če boste spremenili eno vrednost, boste lahko na liniji kroga odčitali, kje znotraj izbirnega seznama se nahajate. Glede na nastavitveno območje je linija kroga neprekinjena ali pa razdeljena v segmente, odvisno od dolžine izbirnega seznama.

Med delovanjem se linija kroga polni z rdečo barvo v presledkih po eno sekundo. Po vsaki polni minuti se segmenti polnijo od začetka. Pri trajanju, ki se odšteva, vsako sekundo ugasne en segment.

Prikaz temperature

Po vklopu načina delovanja se bo na zaslonu grafično prikazala trenutna temperatura v pečici.

Linija segrevanja	Bela linija pod temperaturo se rdeče polni od leve proti desni, in sicer skladno s segrevanjem pečice. Če ste uporabili predgretje, je najbolje, da vstavite jed v pečico, ko je linija v celoti obarvana rdeče.
Prikaz preostale toplote	Ko je aparat izključen, prikazuje linija kroga preostalo toploto v pečici. Nižja kot je preostala toplota v pečici, temnejša postane linija kroga, na določeni točki pa popolnoma izgine.

Opomba: Zaradi toplotne vztrajnosti se lahko prikazana temperatura razlikuje od dejanske temperature v pečici.

Načini gretja

Aparat nudi najrazličnejše načine gretja, ki jih lahko izberete na upravljalnem polju.

Odpiranje vratc aparata

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

Osvetlitev notranjosti pečice

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

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

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

→ "Osnovne nastavitve" na strani 17

Hladilni ventilator

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

Pozor!

Ne prekrijte prežračevalne reže. Tako se namreč aparat lahko pregreje.

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

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko nastavite, koliko časa hladilni ventilator še deluje. → "Osnovne nastavitve" na strani 17

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:

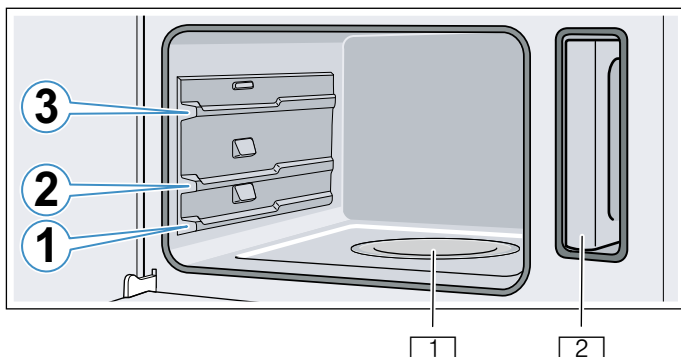
	Posoda za soparjenje, perforirana, velikost L za pripravo celih rib ali večjih količin zelenjave v sopari, za sočenje jagodičevja itd.
	Posoda za soparjenje, neperforirana, velikost L za prestrezanje tekočine pri pripravi hrane v sopari ter za kuhanje riža, stročnic in žitaric

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 3 višine za vstavljanje pribora. Višine za vstavljanje pribora se štejejo od spodaj navzgor.



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

Pozor!

Ničesar ne postavljajte neposredno na dno pečice. Na dno ne polagajte aluminijaste folije. Zaradi zastajanja toplote se lahko aparat poškoduje.

Dno pečice in posoda uparjalnika morata biti vedno odkrita. Posodo vedno postavite v posodo za pripravo z luknjicami.

Funkcija zaskočke

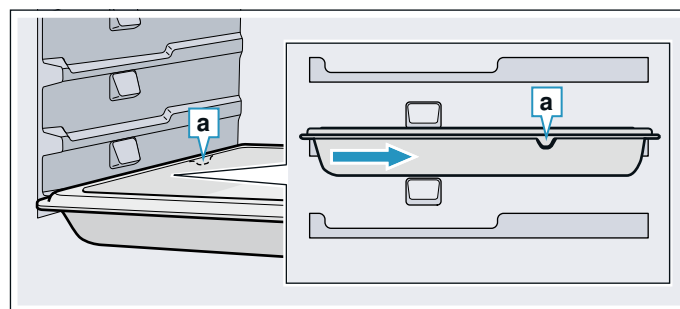
Pribor je mogoče izvleči približno do polovice, nato se zaskoči. Ta funkcija preprečuje, da bi se pribor prevrnil, ko ga jemljete iz pečice.

- 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.

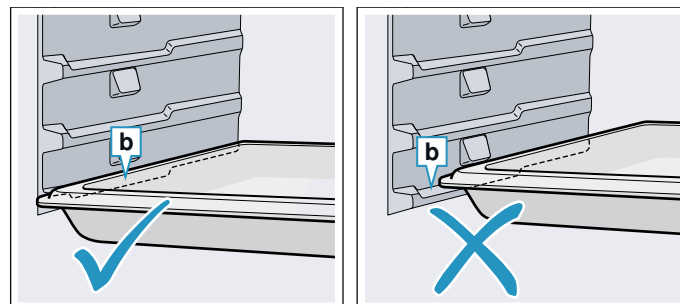
Vstavljanje posode za soparjenje

Opombe

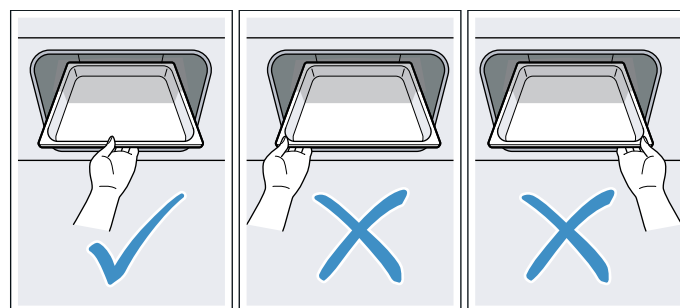
- Prepričajte se, da je zatič **a** zadaj in obrnjen navzdol.



- Posode za soparjenje ne potisnite navzven dlje kot do vdolbine **b**.



Posodo za soparjenje primite na sredini in jo potisnite navznoter.



Dodatni pribor

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

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

Opomba: Vsak dodatni pribor ni primeren za vse aparate. Pri nakupu vedno sporočite točno oznako aparata (št. E). → "Servisna služba" na strani 24

Okrasne letve

Za prekritje polic pohištva in osnovne plošče aparata.

Pred prvo uporabo

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

Pred prvo uporabo

Preden aparat prvič zaženete se pri oskrbovalcu z vodo pozanimajte o trdoti vodovodne vode.

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

Pozor!

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

Opombe

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

Območje trdote vode	Nastavitev
0	00 zmehčana
1 (do 1,3 mmol/l)	01 mehka
2 (1,3–2,5 mmol/l)	02 srednja
3 (2,5–3,8 mmol/l)	03 trda
4 (več kot 3,8 mmol/l)	04 zelo trda


Prvi zagon

Po priključitvi na električno ali izpadu električne energije se na prikazovalniku prikažejo nastavitve za prvi zagon.


Preden se bo poziv prikazal, lahko preteče nekaj sekund.

Opomba: Te nastavitve lahko vedno spremenite v osnovnih nastavitvah. → "Osnovne nastavitve" na strani 17


Nastavitev jezika


1. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite zelen jezik.
2. Za potrditev pritisnite na polje . Prikaže se naslednja nastavitvev.

Nastavitev ure

1. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite čas.
2. Za potrditev pritisnite na polje . Prikaže se naslednja nastavitvev.

Nastavitev trdote vode

1. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trdoto vode.
2. Za potrditev pritisnite na polje . Na zaslonu se prikaže sporočilo, da je prvi zagon aparata zaključen. Na zaslonu je prikazan trenutni čas.

Če aparata ne potrebujete, ga izključite s tipko on/off .

Kalibracija aparata in čiščenje pečice


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


Priprava za kalibracijo


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

Kalibracija aparata in čiščenje pečice

Opombe

- Kalibracijo je mogoče zagnati šele, ko je pečica mrzla (sobna temperatura).
 - Med kalibracijo ne odpirajte vratc aparata. V tem primeru se kalibracija prekine.
1. S tipko on/off  aparat vklopite.
 2. Napolnite posodo za vodo. → "Polnjenje posode za vodo" na strani 10
 3. Nastavite naveden način gretja, temperaturo in trajanje.

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

4. S tipko on/off  izklopite aparat.
5. Počakajte, da se notranjost pečice ohladi.
6. Očistite gladke površine z milnico in vlažno krpo.
7. Izpraznite posodo za vodo in posušite notranjost pečice. → "Po vsakem delovanju" na strani 12

Opombe

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

Čiščenje pribora

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

Upravljanje 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

Preden lahko na aparatu opravljate nastavitve, ga morate vklopiti.

Opomba: Otroško varovalo in alarm je mogoče nastaviti tudi, ko je aparat izključen. Določeni prikazi in napotki na zaslonu, npr. preostala toplota v pečici, ostanejo vidni tudi, ko je aparat izključen.

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

Vklop aparata

S tipko on/off  boste aparat vklopili.

Vsa polja na dotik zasvetijo rdeče. Na zaslonu se prikaže Boschov logotip in nato prvi način gretja na izbirnem seznamu.

Izklop aparata

S tipko on/off  boste aparat izklopili.

Funkcija, ki je v teku, se bo prekinila.

Na prikazovalniku se prikaže čas ali po potrebi prikaz preostale toplote.

Opomba: Ali naj se čas prikaže tudi, kadar je aparat izključen, lahko nastavite v osnovnih nastavitvah.


→ "Osnovne nastavitve" na strani 17


Vklop delovanja

Vsako delovanje morate zagnati s tipko start/stop .

Po zagonu se na zaslonu poleg nastavitve prikaže prikaz časa. Prikažeta se tudi linija kroga in linija segrevanja.

Zaustavitev delovanja

S tipko start/stop  lahko delovanje prekinete in ponovno sprožite.

Če držite tipko start/stop  pritisnjeno pribl. 3 sekunde, se delovanje v celoti zaustavi, nastavitve pa se ponastavijo.

Opomba: Po prekinitvi ali preklicu delovanja lahko hladilni ventilator še naprej obratuje.

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 17

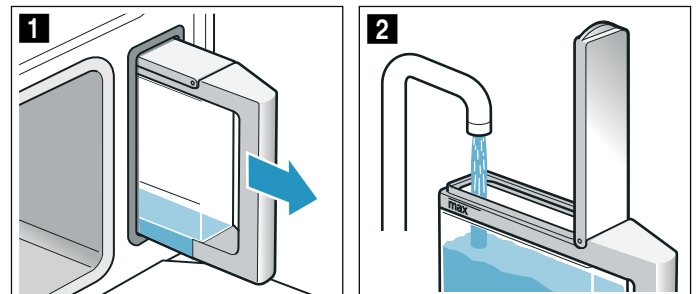
Pozor!

Zaradi neprimernih tekočin lahko pride do poškodb na aparatu.

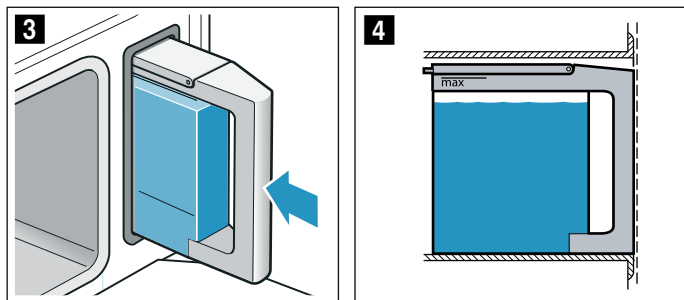
Ne uporabljajte destilirane vode, vodovodne vode z visoko vsebnostjo klor (> 40 mg/l) ali drugih tekočin. Uporabljajte le svežo, mrzlo vodovodno vodo, zmehčano vodo ali mineralno vodo brez ogljikove kisline.

Posodo za vodo napolnite pred vsakim delovanjem:

1. Odprite vratca aparata.
2. Posodo za vodo izvzemite 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!

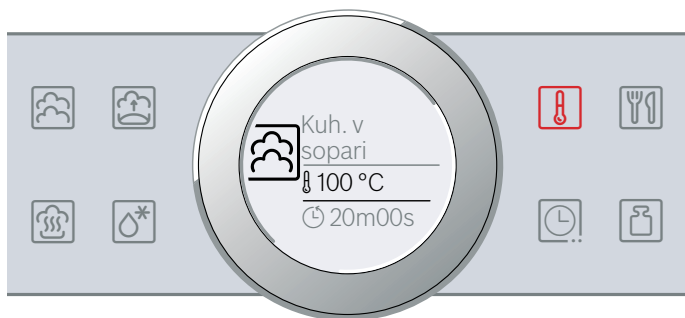
Ko odprete vrata aparata, lahko iz aparata priteče vroča voda. Ko odpirate vrata, ne stojte preblizu aparata. Previdno odprite vrata aparata. Otrokom ne dovolite v bližino. Če voda teče čez rob posode uparjalnika, ne dolivajte vode v rezervoar za vodo.

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

Nastavitev načina gretja in temperature

Primer na sliki: 15 minut kuhanja v sopari pri 90 °C.

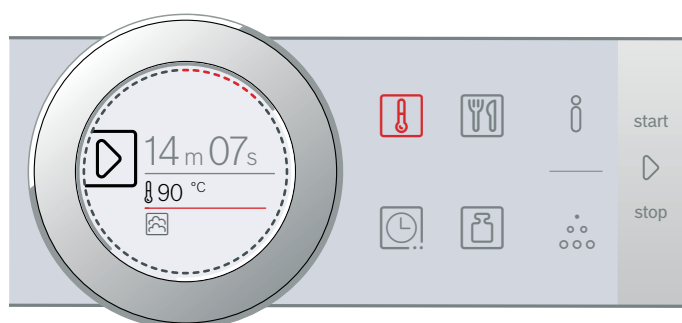
1. Na levi se dotaknite polja za način gretja.
Na prikazovalniku je v ospredju prikazana temperatura v beli barvi.



2. Z upravljalnim obročem nastavite temperaturo.
 3. Dotaknite se polja .
- Na prikazovalniku je v ospredju prikazano trajanje v beli barvi.



4. Z upravljalnim obročem nastavite trajanje.
 5. Vključite s tipko start/stop .
- Aparat začne greti.



Ko je jed pripravljena, izklopite aparat s tipko on/off .

Opombe

- Če ste vklopili način gretja Kuhanje v sopari , se trajanje začne odštevati 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.

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.

Spreminjanje

Po zagonu ostane temperatura v ospredju. Ko premaknete vrtljivi izbirni gumb, bo temperatura neposredno spremenjena in prevzeta.

Če želite spremeniti način gretja, prej prekinite delovanje s tipko start/stop . Pritisnite na simbol načina gretja. Prikaže se način gretja s pripadajočo predlagano temperaturo.

Opomba: Ko spremenite način gretja, se ponastavijo tudi druge nastavitve.

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
🕒 Trajanje	Ko se nastavljeno trajanje izteče, aparat samodejno prekine delovanje.
🕒 Konec	Vnesite trajanje in zelen čas konca priprave. Aparat se samodejno zažene, tako da je delovanje končano ob zelenem času.
🕒 Alarm	Alarm deluje kot ura za kuhanje jajc. Deluje neodvisno od delovanja aparata in drugih časovnih funkcij. Po izteku nastavljenega časa se aparat ne vključi in izključi samodejno.

Funkciji "Trajanje" in "Konec" lahko po nastavitvi delovanja prikličete s pomočjo polja 🕒. Alarm ima lastno polje 🕒. Mogoče ga je nastaviti kadar koli.

Po izteku trajanja ali časa alarma se oglasi signal. Signal lahko predčasno izključite tako, da pritisnete na polje 🕒.

Opomba: V osnovnih nastavitvah lahko nastavite dolžino signala. → "Osnovne nastavitve" na strani 17

Nastavitev trajanja

Čas priprave za jed lahko nastavite na aparatu. Tako ne bo po pomoti prišlo do prekoračitve časa priprave. Prav tako vam ni treba prenehati z opravljanjem drugih nalog, da bi upravljali aparat.

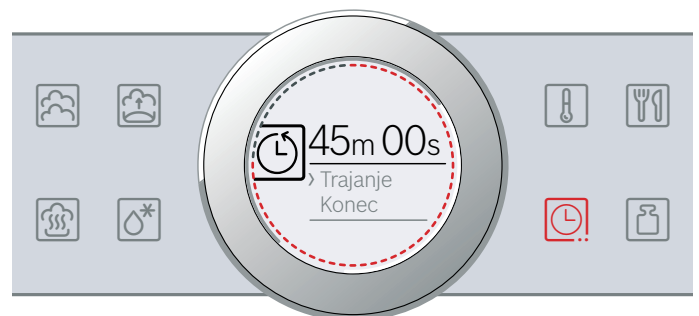
Trajanje lahko nastavite pri vsakem načinu gretja.

Nastavitev

Trajanje do ene ure je mogoče nastaviti v korakih po eno minuto, zatem v korakih po 5 minut.

Primer na sliki: trajanje 45 minut.

1. Nastavite način gretja in temperaturo.
2. Pred zagonom pritisnite na polje 🕒. Na zaslonu je trajanje prikazano v beli barvi in v ospredju.
3. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite trajanje.



Po nekaj sekundah bo vrednost prevzeta, v nasprotnem primeru dvakrat pritisnite na polje 🕒. Trajanje je na zaslonu prikazano pod načinom gretja in temperaturo ali stopnjo.

4. Zaženite s tipko start/stop ▶. Aparat se začne segrevati.



Ko se trajanje izteče, se zasliši signal. Aparat se ne segreva več. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 m 00 s.

S poljem 🕒 lahko ponovno nastavite trajanje ali pa s tipko start/stop ▶ ponovno sprožite delovanje brez trajanja.

Ko je jed pripravljena, aparat izključite s tipko on/off ①.

Spremembe in prekinitve

Za spremembo trajanja pritisnite na polje ②. Trajanje je prikazano v beli barvi v ospredju in ga lahko spremenite z upravljalnim obročem. S poljem ③ prevzamete nastavitve.

Če želite prekiniti trajanje, ga ponovno nastavite na nič. Po opravljeni spremembi lahko nadaljujete z delovanjem brez trajanja, in sicer s tipko start/stop ▷.

Nastavitev konca

Čas, ob katerem se trajanje konča, lahko zamaknete. Tako lahko na primer zjutraj vstavite jed v pečico, pri čemer nastavite trajanje tako, da je jed končana opoldne.

Opombe

- Pazite, da živila ne bodo predolgo v pečici, saj se lahko pokvarijo.
- Če se je delovanje že začelo, ne nastavljajte konca. Rezultat peke ne bi bil več ustrezen.

Nastavitev

Konec trajanja je mogoče premakniti nazaj za maksimalno 23 ur in 59 minut.

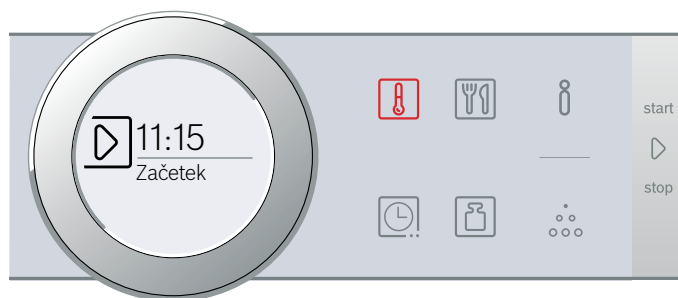
Primer na sliki: trajanje je nastavljeno na 45 minut, jed naj bi bila končana ob 12:00.

1. Nastavite način delovanja in temperaturo ali stopnjo.
2. Nastavite trajanje.
3. Pred zagonom ponovno pritisnite na polje ②. Na zaslonu je ura prikazana v beli barvi in v ospredju.
4. Z vrtljivim izbirnim gumbom zamaknite končni čas.



Po nekaj sekundah bo vrednost prevzeta, v nasprotnem primeru ponovno pritisnite na polje ②. Čas konca priprave je na zaslonu prikazan pod načinom delovanja in temperaturo ali stopnjo.

5. Zaženite s tipko start/stop ▷. Na zaslonu je prikazan čas, ob katerem se aparat zažene.



Aparat je v stanju pripravljenosti. Ko se aparat zažene, se na zaslonu začne odšteti trajanje.

Ko se trajanje izteče, se zasliši signal. Aparat se ne segreva več. Na zaslonu je prikazano trajanje 00 m 00 s.

S poljem ② lahko ponovno nastavite trajanje ali pa s tipko start/stop ▷ ponovno sprožite delovanje brez trajanja.

Ko je jed pripravljena, aparat izključite s tipko on/off ①.

Spremembe in prekinitve

Če želite spremeniti čas konca priprave, najprej prekinite delovanj s tipko start/stop ▷, nato dvakrat pritisnite na polje ②. Čas konca priprave je prikazan v beli barvi v ospredju in ga lahko spremenite z upravljalnim obročem. Delovanje ponovno sprožite s tipko start/stop ▷.

Če želite zbrisati čas konca priprave, ponovno ponastavite čas konca priprave. S tipko start/stop ▷ lahko neposredno zaženete nastavljeno trajanje.

Opomba: Spreminjanje časa konca priprave je mogoče le, če trajanje še ni poteklo. Rezultat peke ne bi bil več ustrezen.

Nastavitev alarma

Alarm deluje vzporedno z drugimi nastavitvami. Nastavite ga lahko vedno, tudi kadar je aparat izključen. Ima svoj zvočni signal, tako da boste slišali, ali je potekel čas trajanja ali pa se oglašja alarm.

Nastavitev

Čas alarma se vedno začne z nič minutami.


Višja kot je vrednost, večji so časovni koraki nastavljanja.

Nastavite lahko največ 24 ur.

1. Pritisnite na polje ④. Simbol sveti rdeče. Na zaslonu je čas alarma prikazan v beli barvi in v ospredju.
2. Z upravljalnim obročem nastavite čas alarma.
3. Zaženite s poljem ④.

Opomba: Po nekaj sekundah se alarm samodejno zažene.


Čas alarma se odšteva.

Alarm ostane viden na zaslonu, ko je aparat izključen. Če aparat deluje, so nastavitve tega delovanja prikazane v ospredju. Če pritisnete na polje , se za nekaj sekund prikaže čas alarma.

Ko se čas alarma izteče, se zasliši signal, na zaslonu pa se prikaže navodilo. Simbol ne sveti več.

Nasvet: Če se nastavljen čas alarma navezuje na delovanje aparata, uporabite trajanje. Čas je viden v ospredju, aparat pa se samodejno izklopi.

Spremembe in prekinitve

Za spremembo časa alarma pritisnite na polje . Čas alarma je prikazan v beli barvi v ospredju in ga lahko spremenite z upravljalnim obročem.

Če želite alarm prekiniti, ponovno nastavite čas popolnoma na začetek. Po prevzemu spremembe simbol ne sveti več.




Jedi

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

Nastavitev jedi

Z vrtljivim izbirnim gumbom prelistajte vse jedi, saj boste tako izvedeli, katere jedi vam ponuja način delovanja "AutoPilot".

Trajanje je odvisno od jedi in ga ni mogoče spremeniti.



1. Pritisnite na polje . Na zaslonu je prva jed prikazana v beli barvi in v ospredju.
2. Z vrtljivim izbirnim gumbom nastavite zeleno jed.
3. Potrdite s tipko start/stop . Prikaže se napotek za pribor in višino vstavljanja.
4. Zaženite s tipko start/stop . Aparat se začne segrevati.

Ko se trajanje izteče, se zasliši signal. Aparat se ne segreva več.


Ko je jed pripravljena, aparat izključite s tipko on/off .

Nadaljevanje priprave

Ko se trajanje izteče, lahko pri nekaterih jedeh nadaljujete s pripravo, če z rezultatom priprave še niste zadovoljni.


Na zaslonu se prikaže vprašanje, ali želite nadaljevati s pripravo. Če želite nadaljevati s pripravo, pritisnite na tipko start/stop . Predlagano bo trajanje, ki ga lahko spremenite. Zaženite s tipko start/stop .

Opomba: Pripravo lahko podaljšate kolikor krat želite.

Ko ste z rezultatom priprave zadovoljni, pritisnite na polje .

Aparat izključite s tipko on/off .


Zamik časa konca priprave

Pri nekaterih jedeh lahko čas konca priprave premaknete nazaj. Pred zagonom pritisnite na polje  in prestavite konec na poznejši čas s pomočjo upravljalnega obroča.

Po zagonu preide aparat v stanje pripravljenosti. Časa konca priprave ni več mogoče spremeniti.

Spremembe in prekinitve

Po zagonu nastavitve ni več mogoče spremeniti.

Za prekinitve izključite aparat s tipko on/off . S tipko start/stop  ne morete več ustaviti delovanja.

Navodila za jedi

Vsi programi so zasnovani za pripravo jedi na eni ravni.

Rezultat priprave je odvisen od velikosti in kakovosti jedi.

Posoda

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

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

Količina/teža

Jedi v pribor naložite največ 4 cm na debelo.

Skupna teža mora biti v navedenem območju skupne teže.

Čas priprave jedi

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

Priprava zelenjave

Zelenjavo začinite šele po pripravi.

Priprava izdelkov iz žitaric/leča

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 steklenič

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

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

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

Priprava jajc

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

Tabela

Upoštevajte navodila, ki veljajo za posamezne jedi.

Jed	Komentarji	Pribor	Višina
Priprava brstičev cvetače v sopari	Brstiči enake velikosti	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2 1
Priprava brstičev brokolija v sopari	Brstiči enake velikosti	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2 1
Priprava stročjega fižola v sopari	-	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2 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	2 1
Priprava zamrznjene mešane zelenjave v sopari	-	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2 1
Krompir v oblicah*	srednje velikosti Ø 4–5 cm	Pladenj za kuhanje v sopari z luknjicami + pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2 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	2 1


* za te jedi lahko nastavite čas konca priprave

Jed	Komentarji	Pribor	Višina
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	2 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	2 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	2 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	2 1

* za te jedi lahko nastavite čas konca priprave


Varovalo za otroke

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



Upravljalno polje je zaklenjeno in ga ni mogoče nastaviti. Aparat je mogoče le izključiti s tipko on/off .

Aktiviranje in deaktiviranje

Otroško varovalo lahko aktivirate ali deaktivirate pri vključenem in izključenem aparatu.

V vsakem primeru držite polje  pritisnjeno pribl. 4 sekunde.

Na zaslonu se prikaže poziv za potrditev.






Če je aparat vklopljen, polje  sveti rdeče. Če je aparat izklopljen, polje  ne sveti.

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

Aparat mora biti izklopljen.

1. Pritisnite polje  za pribl. 3 sekunde. Na zaslonu se prikažejo opombe za potek.
2. Potrdite napotek s poljem . Na zaslonu se prikaže prva nastavev "Jezik".
3. Po potrebi spremenite nastavev z upravljalnim obročem.
4. Pritisnite na polje . Na zaslonu se prikaže naslednja nastavev, ki jo lahko shranite z upravljalnim obročem.
5. S poljem  lahko prelistate vse nastavitve in jih po potrebi spremenite z upravljalnim obročem.
6. Na koncu za potrditev držite polje  pritisnjeno pribl. 3 sekunde.


Na zaslonu se prikaže sporočilo, da so bile nastavitve shranjene.

Prekinitev

Če sprememb ne želite shraniti, lahko postopek prekinete s tipko on/off . Na zaslonu se prikaže sporočilo, da nastavitve niso bile shranjene.

Seznam osnovnih nastavitev

Glede na opremo aparata niso na voljo vse osnovne nastavitve.

Nastavev	Izbira
Jezik	Možni nadaljnji jeziki
Čas	Čas v obliki 24 h
Trdota vode	00 (zmehčana) 01 (mehka) 02 (srednja) 03 (trda) 04 (zelo trda)
Zvočni signal	Kratko trajanje (30 sek.) Srednje trajanje (1 min.)* Dolgo trajanje (5 min.)
Ton tipk	Vključen Izključen* (ton za on/off  ostane)
Jakost osvetlitve zaslona	Lestvica s 5 stopnjami
Prikaz ure	izklop Digitalno*
Osvetlitev	Izključena pri delovanju Vključena pri delovanju*
Delovanje po vklopu	Načini gretja* Način delovanja "AutoPilot"
Nočna zatemnitev	Izključena* Vključena

Logotip znamke	Prikaži* Ne prikaži
Zamik izklopa ventilatorja	Priporočljiv* Minimalen
Tovarniške nastavitve	Ponastavitev Ne ponastavi*

* Tovarniške nastavitve (glede na vrsto aparata so lahko tovarniške nastavitve drugačne)

Opomba: Spremembe nastavitve jezika, tona tipk in osvetlitve zaslona začnejo veljati takoj. Vse druge pa šele, ko ste shranili nastavitve.

Izpad električnega toka

Spremembe, ki ste jih shranili v nastavitvah, se ohranijo tudi po izpadu elektrike.

Pri daljšem izpadu električnega toka, morate na novo urediti le nastavitve za prvi zagon. Aparat lahko prenese kratko prekinitvev električnega toka.

Spreminjanje časa

Če želite nastaviti čas, npr. zamenjati z letnega na zimski čas, spremenite osnovne nastavitve.

Aparat mora biti izklopljen.

1. Pritisnite polje **i** za pribl. 3 sekunde.
Na prikazovalniku se prikažejo opombe za potek.
2. Opombe potrdite s poljem **☑**.
Na prikazovalniku se prikaže prva nastavitvev "Jezik".
3. Pritisnite na polje **☑**.
Prikaže se nastavitvev za čas.
4. Z upravljalnim obročem spremenite čas.
5. Za potrditev pritisnite polje **i** za pribl. 3 sekunde.
Na prikazovalniku se prikaže opomba, da so nastavitvev bile shranjene.

Čistilna sredstva

Zunanost aparata (s sprednjim delom iz aluminija)	Milnica – osušite z mehko krpo. Blago čistilno sredstvo za okna – z mehko krpo za čiščenje oken ali s krpo z mikrovlakni pobrišite aluminijast sprednji del v vodoravni smeri.
Zunanost aparata (s sprednjim delom iz nerjavnega jekla)	Milnica – osušite z mehko krpo. Vodni kamen ter madeže maščobe, škroba in beljakovin vedno takoj odstranite. Pri pooblaščenem servisu ali v specializirani trgovini lahko kupite posebna čistila za nerjavno jeklo.
Notranost pečice s posodo uparjalnika	Vroča milnica ali voda s kisom – uporabite priloženo čistilno gobico ali mehko krtačko. 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
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.

Čiščenje

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

⚠ Opozorilo – Nevarnost kratkega stika!

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

Pozor!

Poškodbe površin

Ne uporabljajte

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

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

Pozor!

Poškodbe površin

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

Umazanijo iz pečice odstranite takoj, ko se aparat ohladi.

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

Ne uporabljajte trdih čistilnih blazinic ali gobic.

Tesnilo vratc	Vročna 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

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

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

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

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




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

Start


Pozor!

- Škoda na aparatu: za odstranjevanje vodnega kamna uporabljajte izključno tekoča sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, ki jih priporočamo. Čas delovanja pri odstranjevanju vodnega kamna je prilagojen sredstvu za odstranjevanje vodnega kamna. Druga sredstva za odstranjevanje vodnega kamna lahko poškodujejo aparat. Sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna, kataloška številka: 311 680


- Raztopina za odstranjevanje vodnega kamna: raztopina ali sredstvo ne smeta priti v stik z upravljalnim poljem ali drugimi površinami aparata. Tako lahko poškodujete površine. Če do tega vseeno pride, raztopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj odstranite z vodo.

1. Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna pripravite iz 300 ml vode in 60 ml tekočega sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.
2. Odstranite posodo za vodo in jo napolnite z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.
3. Povsem vstavite posodo za vodo, ki ste jo napolnili z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.
4. Zaprite vrata aparata.
5. Pritisnite tipko tipko on/off .
6. Pritisnite na način delovanja "Odstranjevanje vodnega kamna ". Prikaže se trajanje odstranjevanja vodnega kamna. Ni ga mogoče spremeniti.
7. Vključite s tipko start/stop . 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 iz posode uparjalnika odstranite s priloženo čistilno gobico.
2. Izvzemite posodo za vodo, jo temeljito izperite, napolnite z vodo ter jo ponovno vstavite.
3. Zaprite vratca.
4. Zaženite s tipko start/stop . Aparat izpira. Po približno 20 sekundah je prvo izpiranje končano.
5. Odprite vratca aparata.
6. Čistilno gobico temeljito sperite z vodo.
7. Preostalo vodo v posodi uparjalnika popivnajete s čistilno gobico.
8. Nadaljujte z drugim izpiranjem.

Drugo izpiranje

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

Odstranjevanje vodnega kamna iz posode uparjalnika

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

Edina razlika:

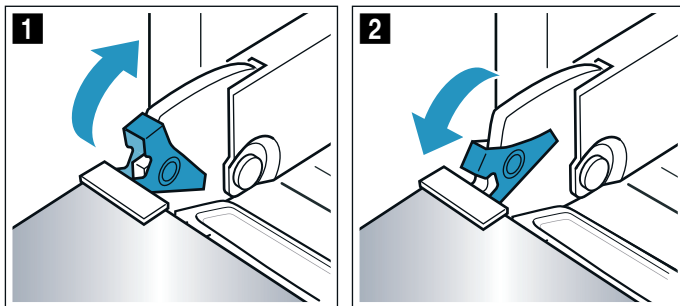
1. Mešanico za odstranjevanje vodnega kamna naredite iz 100 ml vode in 20 ml tekočega sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.
2. Posodo uparjalnika popolnoma napolnite z raztopino za odstranjevanje vodnega kamna.
3. Posodo za vodo napolnite le z vodo.
4. "Odstranjevanje vodnega kamna" zaženite, kot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

Vodni kamen lahko iz posode uparjalnika odstranite tudi ročno.

Demontaža in montaža vrat aparata

Če želite stekla v vratih očistiti ali odstraniti, lahko snamete vrata aparata.

Tečaja vrat aparata imata po en zaporni vzvod. Ko sta zaporna vzvoda zaprta (slika **1**), so vrata aparata zavarovana. Ni jih mogoče odstraniti. Ko želite odstraniti vrata aparata in odprete zaporna vzvoda (slika **2**), sta tečaja zavarovana. Ne moreta se zapreti.



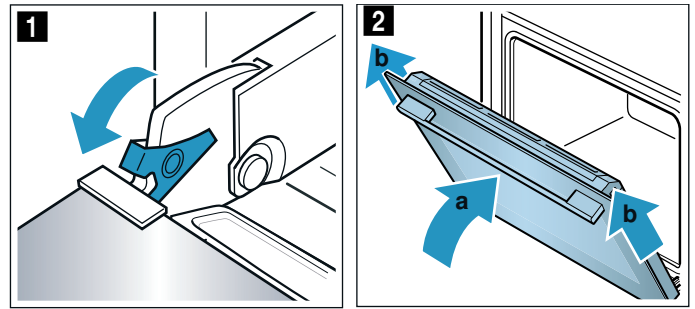
⚠ Opozorilo

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 vrat aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.

Demontaža vrat aparata

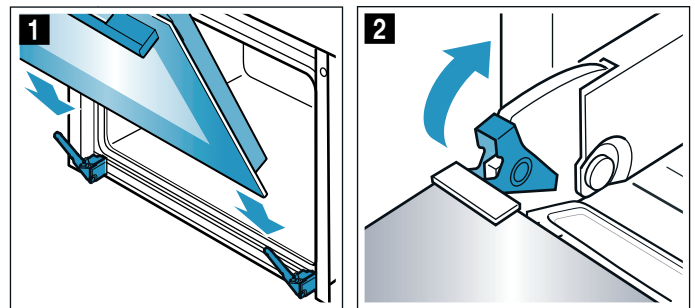
1. Povsem odprite vrata aparata.
2. Odprite zaporna vzvoda na levi in desni strani (slika **1**).
3. Vrata aparata zaprite do prislona **a**. Z obema rokama primite vrata na levi in desni strani **b** ter jih povlecite v smeri navzgor (slika **2**).



Montaža vrat aparata

Vrata aparata ponovno namestite v obratnem vrstnem redu.

1. Pri montaži vrat aparata bodite pozorni, da oba tečaja naravnost vstavite v odprtini (slika **1**). Vrata aparata vstavite do prislona.
2. Povsem odprite vrata aparata. Tečaja znova zaprite (slika **2**).



3. Zaprite vrata pečice.

Demontaža in montaža stekel vratc

Za lažje čiščenje lahko demontirate stekla vratc aparata.

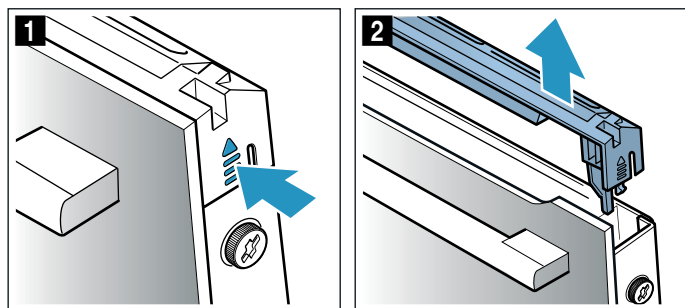
⚠ Opozorilo

Nevarnost poškodb!

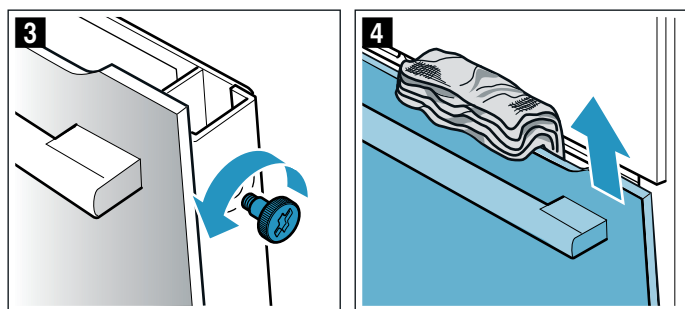
- Spraskano steklo na vratcih aparata lahko poči. Ne uporabljajte strgala za steklo, agresivnih in abrazivnih čistilnih sredstev.
- Tečaji vratc aparata se pri odpiranju in zapiranju premikajo, zato se lahko ukleščite. Ne dotikajte se predela s tečaji.
- Sestavni deli v aparatu imajo lahko ostre robove. Nadenite si zaščitne rokavice.

Demontaža stekel

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



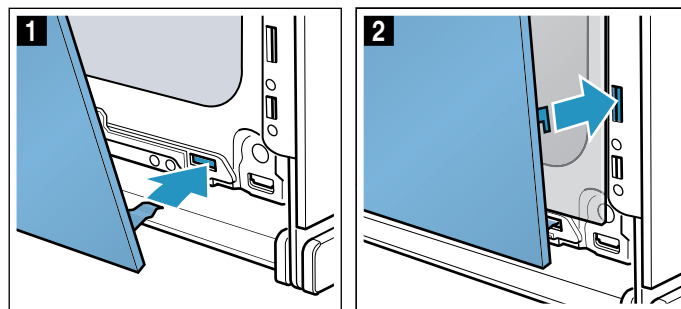
4. Na levi in desni strani vratc odvijte vijake (slika **3**).
5. Preden ponovno zaprete vratca, med vratca in aparat zagostite kuhinjsko krpo, ki ste jo prej večkrat prepognili (slika **4**). Sprednje steklo izvlecite v smeri navzgor in ga s pomočjo ročaja vratc odložite na ravno površino.



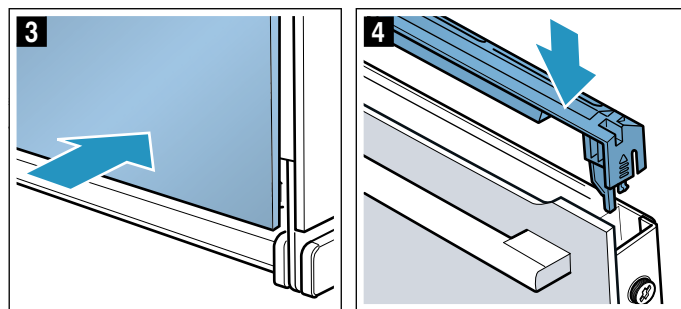
Očistite stekla s čistilom za steklo in mehko krpo.

Montaža stekel

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



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



7. Zaprite vratca.

Pozor!

Aparat ponovno uporabite šele, ko so stekla pravilno nameščena.

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.

Samostojno odpravljanje motenj

Tehnične motnje na aparatu lahko pogosto povsem preprosto odpravite sami.

Če jed ni optimalno pripravljena, so vam na koncu navodil za uporabo na voljo številni namigi in napotki za pripravo.

Motnja	Možni vzroki	Ukrep/navodilo
Aparat ne deluje.	Okvarjena varovalka.	Preverite varovalko v omarici z varovalkami.
	Izpad električnega toka	Preverite, ali luč v kuhinji in drugi kuhinjski aparati delujejo.
Na zaslonu je prikazano "Sprache Deutsch".	Izpad električnega toka	Ponovno nastavite jezik in čas.
Ura se ne prikaže, če je aparat izključen.	Osnovne nastavitve so spremenjene.	Spremenite osnovne nastavitve prikaza ure.
Aparat se ne segreva, na zaslonu je prikazan simbol [Z].	V osnovnih nastavitvah je aktiviran demonstracijski način.	Aparat za kratek čas izklopite iz električnega omrežja (izključite varovalko v omarici z varovalkami), nato v naslednjih 3 minutah v osnovnih nastavitvah deaktivirajte demonstracijski način.
Upravljalni obroč je padel iz svojega ležišča na upravljalnem polju.	Upravljalni obroč se je pomotoma snel.	Upravljalni obroč je snemljiv. Upravljalni obroč postavite preprosto nazaj v njegovo ležišče v upravljalnem polju in pritisnite navznoter, tako da se bo zaskočil in ga boste lahko spet normalno obračali.
Upravljalnega obroča ne morete preprosto obračati.	Pod upravljalnim obročem je umazanija.	Der Bedienring ist abnehmbar. Za odstranjanje povlecite upravljalni obroč preprosto iz njegovega ležišča. Lahko pa tudi pritisnete na zunanji rob upravljalnega obroča, tako da se ta nagne in ga lahko primete. Upravljalni obroč in njegovo ležišče na aparatu previdno očistite z milnico in mokro krpo. Osušite z mehko krpo. Ne uporabite ostrih ali abrazivnih čistilnih sredstev. Ne namakajte in ne pomivajte v pomivalnem stroju. Upravljalnega obroča ne snemajte prepogosto, tako da ostane ležišče stabilno.
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 17 → "Pred prvo uporabo" na strani 9 Pri naslednji pripravi v sopari pri 100° C se umerjanje opravi samodejno, pri čemer nastane več pare
Pri kuhanju v sopari nastaja veliko pare	Aparat se samodejno kalibrira	Običajen postopek
Pri kuhanju v sopari neprestano nastaja veliko pare	Aparat se pri prekratkih časih priprave ne more samodejno kalibrirati	Aparat ponastavite na tovarniške nastavitve in ponovite kalibracijo
Pri pripravi jedi para uhaja skozi reže za prezračevanje	Običajen postopek	Ni mogoče


⚠ 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, izvlomite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami. Pokličite pooblaščen servis.

Sporočila o napakah na zaslonu

Če se na zaslonu pojavi napaka na "D" ali "E", npr. D0111 ali E0111, izključite in ponovno vključite aparat s tipko on/off .

Če je bila motnja enkratna, prikaz ugasne. Če se sporočilo o napaki ponovno prikaže, pokličite servisno službo in natanko navedite sporočilo o napaki.

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 izvlomite vtič iz vtičnice ali izklopite varovalko v omarici z varovalkami.

⚠ Opozorilo – Nevarnost opeklin!

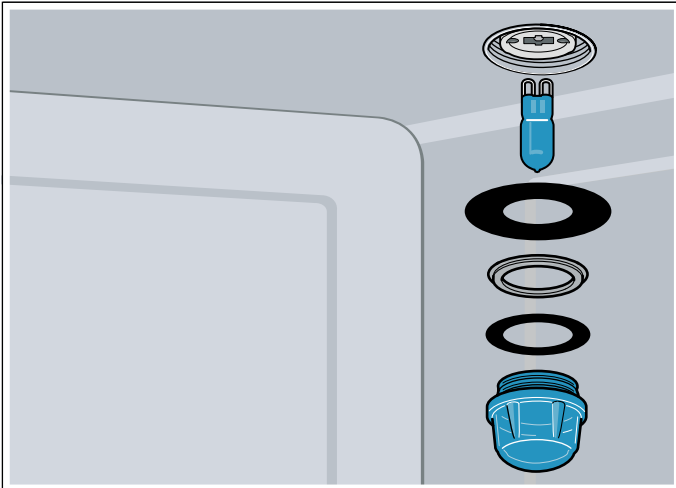
Aparat se močno segreje. Nikoli se ne dotikajte vročih notranjih delov pečice ali grelnih elementov. Vedno počakajte, da se aparat ohladi. Otrok ne puščajte blizu.

1. Izvlomite 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.

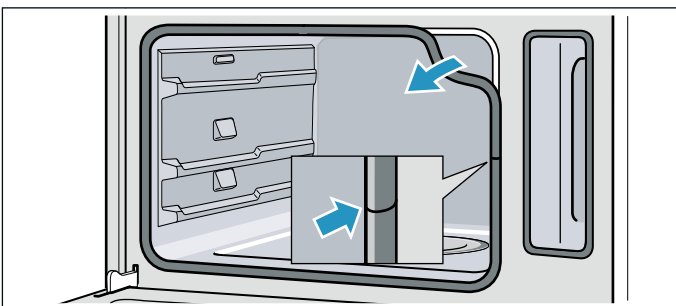
Menjava steklenega pokrova ali tesnil

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.



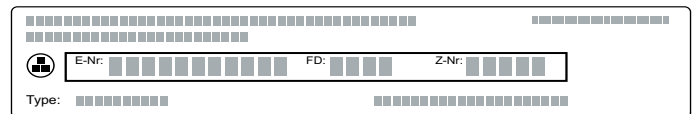
Servisna služba

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 številčkama najdete, ko odprete vrata aparata.

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



Da vam ne bo treba predolgo iskati številčk, 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.

Kontaktne podatke najbližje servisne skužbe v posameznih državah najdete tukaj oz. na priloženem seznamu servisnih služb.

Zaupajte sposobnostim 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 + perforirano 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

* Predgrevanje aparata

Živila	Velikost kosov	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
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	2 1	Kuhanje v sopari	100	35 - 45
Slan krompir (v četrtinah)	-	z luknjicami brez luknjic	2 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

Živila	Razmerje	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Kuskus	1:1	brez luknjic	-	Kuhanje v sopari	100	6 - 10
Zelena pira, zdrobljena	1:2,5	brez luknjic	-	Kuhanje v sopari	100	15 - 20
Proso, celo	1:2,5	brez luknjic	-	Kuhanje v sopari	100	25 - 35
Pšenica, cela	1:1	brez luknjic	-	Kuhanje v sopari	100	60 - 70
Cmoki	-	z luknjicami brez luknjic	2 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	2 1	Kuhanje v sopari	80 - 90	12 - 18
Bele klobase	perforirano + brez luknjic	2 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	2 1	Kuhanje v sopari	80–90	15–25
File orade	po 0,15 kg	z luknjicami + brez luknjic	2 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	2 1	Kuhanje v sopari	80–90	12–15
File polenovke	po 0,15 kg	z luknjicami + brez luknjic	2 1	Kuhanje v sopari	80–90	10–14
File lososa	po 0,15 kg	z luknjicami + brez luknjic	2 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	2 1	Kuhanje v sopari	80–90	10–20
Rolada iz morskega lista, polnjena		z luknjicami + brez luknjic	2 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	2 1	Kuhanje v sopari	90–95	7–10
Trdo kuhana jajca (velikost M, maks. 1,8 kg)	z luknjicami + brez luknjic	2 1	Kuhanje v sopari	100	10–12
Mehko kuhana jajca (velikost M, maks. 1 kg)	z luknjicami + brez luknjic	2 1	Kuhanje v sopari	100	6–8

Deserti, kompot

Kompot

Stehtajte sadje, dodajte pribl. 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

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

Živila	Pribor	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
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	2	Pogrevanje	100	12 - 15
Makaroni, krompir, riž	pladenj za kuhanje v sopari brez luknjic	2	Pogrevanje	100	5 - 25

Odtaljevanje

Parna funkcija odtaljevanja je primerna za odtaljevanje globoko zamrznjenega sadja in zelenjave. Najbolje je, da perutnino, meso in ribe odtalite v hladilniku. Zamrznjeno živilo, ki ga želite odtaliti, vzemite iz embalaže. Globoko zamrznjeno sadje in zelenjavo položite v perforirano posodo za kuhanje v sopari in podnjo potisnite neperforirano posodo za kuhanje v sopari. Tako živila ne ležijo v vodi, ki se nabira med odtaljevanjem, tekočina pa odteka v posodo. Za globoko zamrznjene izdelke, v katerih naj se tekočina

ohrani, npr. za globoko zamrznjeno kremno špinačo, uporabite neperforirano posodo za kuhanje v sopari. 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	2 1	50 - 55	15 - 20
Zelenjava	0,5 kg	perforirano + brez luknjic	2 1	40 - 50	15 - 50

Vzhajanje testa

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

Izberete lahko poljubno višino vstavljanja perforirane posode za kuhanje v sopari ali posodo previdno

postavite na dno pečice. Pozor: ne opraskajte dna pečice!

Skledo s testom postavite v posodo za kuhanje v sopari. Testa ne pokrijte.

Živilo	Količina	Pribor	Temperatura v °C	Čas priprave v min.
Kvašeno testo	1 kg	Skleda + perforirana posoda za kuhanje v sopari	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	2 1	Kuhanje v sopari	100	30-45
Ribez	z luknjicami + brez luknjic	2 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	2 1	Kuhanje v sopari	80 - 100	20 - 25
File lososa	z luknjicami brez luknjic	2 1	Kuhanje v sopari	80 - 100	20 - 25
Brokoli	z luknjicami brez luknjic	2 1	Kuhanje v sopari	100	6 - 10
Cvetača	z luknjicami brez luknjic	2 1	Kuhanje v sopari	100	5 - 8
Fižol	z luknjicami brez luknjic	2 1	Kuhanje v sopari	100	6 - 10
Grah	z luknjicami brez luknjic	2 1	Kuhanje v sopari	100	5 - 12
Korenje	z luknjicami brez luknjic	2 1	Kuhanje v sopari	100	4 - 6

* dodajte nekaj tekočine

Živila	Pribor	Višina	Način gretja	Temperatura v °C	Čas priprave jedi v minutah
Mešana zelenjava	z luknjicami brez luknjic	2 1	Kuhanje v sopari	100	6 - 10
Brstični ohrovt	z luknjicami brez luknjic	2 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	2 1	Kuhanje v sopari	100	7 - 9
Brokoli (dodatna para)	z luknjicami brez luknjic	2 1	Kuhanje v sopari	100	7 - 9
Grah* (Največja naložitev)	z luknjicami brez luknjic	2 1	Kuhanje v sopari	100	5 - 12

* 2,0 kg graha enakomerno porazdelite po posodi.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001389374

000709