

Navodila za uporabo in montažo Kombinirana pečica z mikrovalovi



Pred postavitvijo – inštalacijo – zagonom **obvezno** preberite navodila za uporabo in montažo. Tako se boste zaščitili pred poškodbami in preprečili materialno škodo.


Vsebina

Varnostna navodila in opozorila	6
Vaš prispevek k varovanju okolja	16
Pregled	17
Upravljalni elementi	18
Tipka Vklop/izklop	19
Senzor približevanja	19
Senzorske tipke.....	20
Prikazovalnik na dotik.....	22
Simboli	23
Princip upravljanja	24
Izbira točke menija	24
Listanje.....	24
Izhod iz menijske ravni.....	24
Sprememba vrednosti ali nastavitve	24
Sprememba nastavitve na izbirnem seznamu.....	24
Vnos števil z vrtljivo številčnico	24
Vnašanje števil z numerično tipkovnico.....	24
Sprememba nastavitve s segmentnim prikazom	24
Vnos črk	25
Prikaz kontekstnega menija.....	25
Premikanje vnosov	25
Prikaz spustnega menija.....	25
Prikaz možnosti Pomoč	25
Aktivacija funkcije MobileStart.....	25
Oprema	26
Napisna ploščica	26
Dobavni komplet	26
Priložena in dodatna oprema	26
Varnostne funkcije	29
Površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean	29
Prvi zagon	30
Miele@home	30
Osnovne nastavitve.....	31
Prvo segrevanje pečice	32
Nastavitve	33
Pregled nastavitvev	33
Priklic menija „Nastavitve“	36
Jezik 	36
Ura	36
Datum	36
Osvetlitev.....	37
Začetni zaslon	37
Prikazovalnik.....	37

Glasnost.....	37
Enote	38
Hitra izbira -MV	38
Pokovka.....	38
Booster	38
Predlagane temperature.....	39
Predlagane moči	39
Delo. hladilnega ventilatorja.....	39
Senzor približevanja	39
Varnost.....	40
Prepoznavanje pohiš. stranice	41
Miele@home	41
Izvedba Scan & Connect.....	42
Daljinsko upravljanje	42
Aktivacija funkcije MobileStart	42
SuperVision	42
RemoteUpdate	43
Verzija progra. opreme.....	44
Pravne informacije.....	44
Zastopniki	44
Tovarniške nastavitve.....	44
Delovne ure (skupno).....	44
Opozorilni in nastavljiv zv. signal	45
Uporaba funkcije Opozorilni signal	45
Uporaba funkcije Nastavlji. zvočni signal.....	46
Glavni meni in podmeniji.....	47
Delovanje z mikrovalovi	49
Način delovanja	49
Izbira posode.....	49
Primerna posoda.....	50
Neprimerna posoda.....	51
Preizkus posode	52
Pokrov.....	53
Upravljanje.....	54
Sprememba vrednosti in nastavitvev za postopek priprave	54
Sprememba temperature in središčne temperature	54
Sprememba moči mikrovalov	55
Nastavitvev časov priprave	55
Sprememba časovnih nastavitvev	55
Brisanje časovnih nastavitvev.....	55
Začasna prekinitvev postopka v načinu delovanja Mikrovalovi	56
Prekinitvev postopka priprave	56

Vsebina

Predhodno segrevanje pečice	56
Booster.....	56
Predgretje.....	57
Crisp function.....	58
Sprememba načina delovanja	58
Hitra izbira -MV in Pokovka	59
Avtomatski programi	60
Kategorije.....	60
Uporaba avtomatskih programov.....	60
Napotki za uporabo	60
Išči	61
Posebne uporabe	62
Odtajevanje	62
Sušenje	65
Pogrevanje	66
Gretje posode	69
Vzhajanje testa.....	69
Ohranjanje toplote.....	69
Pečenje pri nizki temper.	69
Kuhanje	71
Vkuhavanje	73
Zamrznjeni izdelki/gotove jedi	75
MyMiele	76
Lastni programi	77
Peka	80
Nasveti za peko.....	80
Napotki k tabelam za pripravo živil	80
Napotki za uporabo načinov delovanja.....	80
Pečenje.....	82
Nasveti za pečenje	82
Napotki k tabelam za pripravo živil	82
Napotki za uporabo načinov delovanja.....	83
Termometer za živila	84
Pečenje na žaru	86
Nasveti za pečenje na žaru.....	86
Napotki k tabelam za pripravo živil	86
Napotki za uporabo načinov delovanja.....	87
Čiščenje in vzdrževanje	88
Nepriemerna čistilna sredstva.....	88
Odstranjevanje normalne umazanije	89
Odstranjevanje trdovratne umazanije.....	90
Spuščanje grelnika za zgornje gretje/žar	91
Kaj storiti, če	92

Servisna služba	97
Kontakt v primeru motenj.....	97
Inštalacija	98
Vgradne mere.....	98
Vgradnja v visoko ali spodnjo omaro.....	98
Pogled s strani.....	99
Priključki in prezračevanje.....	100
Vgradnja pečice.....	101
Električni priključek.....	101
Tabele za pripravo živil	103
Umešano testo.....	103
Krhko testo.....	104
Kvašeno testo.....	105
Skutno-oljno testo.....	105
Biskvitno testo.....	106
Kuhano testo, listnato testo, beljakovo pecivo.....	106
Pikantne jedi.....	107
Govedina.....	108
Teletina.....	109
Svinjina.....	110
Jagnjetina, divjačina.....	111
Perutnina, ribe.....	112
Podatki za inštitute za preizkušanje	113
Preizkusne jedi po EN 60350-1.....	113
Preizkusne jedi po EN 60705 (način delovanja Mikrovalovi ).....	114
Tehnični podatki	115
Izjava o skladnosti.....	115
Avtorske pravice in licence za komunikacijski modul.....	115
Avtorske pravice in licence.....	116
Garancijski list	117

Varnostna navodila in opozorila

► Kombinirana pečica z mikrovalovi je zaradi poenostavitve v nadaljevanju poimenovana pečica.

Ta pečica ustreza predpisanim varnostnim standardom. Kljub temu pa lahko nepravilna uporaba privede do poškodb oseb in materialne škode.

Pred prvo uporabo pečice pozorno preberite navodila za uporabo in montažo. V njih boste našli pomembne napotke za vgradnjo, varnost, uporabo in vzdrževanje aparata. Tako se boste zaščitili pred poškodbami in preprečili škodo na pečici.

Skladno s standardom IEC 60335-1 Miele izrecno opozarja, da je treba obvezno prebrati in upoštevati poglavje o inštalaciji pečice ter varnostna navodila in opozorila.

Miele ne prevzema odgovornosti za škodo, ki je posledica neupoštevanja teh navodil.

Navodila za uporabo in montažo shranite in jih predajte morebitnemu naslednjemu lastniku.

Uporaba v skladu s predpisi

► Ta pečica je namenjena uporabi v gospodinjstvu in podobnih okoljih.

► Ta pečica ni namenjena za uporabo na prostem.

► Pečico z mikrovalovi uporabljajte izključno v obsegu, običajnem za gospodinjstva, za odtajevanje, pogrevanje, kuhanje, peko kruha in peciva, pečenje mesa, pečenje na žaru in vkuhanje živil. Dovoljen ni noben drug način uporabe.

► Nevarnost požara zaradi vnetljivih materialov.

Če z mikrovalovi sušite vnetljive materiale, tekočina, ki jo vsebujejo, izhlapi, zato se lahko materiali izsušijo in pride do samovžiga.

Pečice nikoli ne uporabljajte za shranjevanje in sušenje vnetljivih materialov.

► Osebe, ki zaradi svojih fizičnih, zaznavnih ali duševnih zmožnosti oziroma svoje neizkušenosti ali neznanja niso sposobne varno upravljati pečice, je ne smejo uporabljati brez nadzora odgovorne osebe.

Navedene osebe smejo upravljati pečico brez nadzora samo, če so z njo seznanjene do te mere, da jo lahko varno uporabljajo. Poznati in razumeti morajo možne nevarnosti, ki jim pretijo zaradi napačnega upravljanja.

► Zaradi posebnih zahtev (npr. glede temperature, vlažnosti, kemijske obstojnosti, odpornosti proti obrabi in vibracij) so v notranjosti pečice vgrajene specialne žarnice. Te specialne žarnice se smejo uporabljati samo za predvideni namen. Žarnice niso primerne za osvetlitev prostora. Zamenja jih lahko samo strokovnjak, ki ga je pooblastilo podjetje Miele, ali osebje servisne službe Miele.

► Ta pečica vsebuje 1 svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti F.

Če so pri hiši otroci

► Uporabljajte zaporo vklopa, da otroci ne bodo mogli nenadzorovano vklopiti pečice.

► Poskrbite, da se otroci, mlajši od osem let, ne zadržujejo v neposredni bližini pečice, razen če so pod stalnim nadzorom.

► Otroci, starejši od osem let, lahko uporabljajo pečico brez nadzora samo, če so z njo seznanjeni do te mere, da jo lahko varno uporabljajo. Poznati in razumeti morajo morebitne nevarnosti, ki jim pretijo zaradi napačnega upravljanja.

► Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati pečice brez nadzora.

► Otroci, ki se zadržujejo v bližini pečice, naj bodo vedno pod nadzorom. Nikoli ne pustite, da bi se otroci igrali s pečico.

► Nevarnost zadužitve z embalažnim materialom. Otroci se lahko med igro zavijejo v ovojni material (npr. folije) ali si ga povlečejo čez glavo, kar lahko vodi do zadužitve.


Embalažne materiale zato shranite zunaj dosega otrok.

► Nevarnost opeklin zaradi vročih površin. Otroška koža je bolj občutljiva za visoke temperature kot koža odraslih. Vrata, upravljalna plošča in izhodne odprtine za zrak se med delovanjem pečice segrejejo.

Preprečite, da bi se otroci dotaknili pečice, medtem ko deluje.

► Nevarnost poškodbe zaradi odprtih vrat. Vrata lahko obremenite z največ 8 kg. Otroci se lahko ob odprtih vratih aparata poškodujejo. Preprečite otrokom, da bi stali, sedeli ali se naslanjali na odprta vrata aparata.

Varnostna navodila in opozorila

▶ Če se dotaknete senzorske tipke , se vrata avtomatsko do konca odprejo. Vrata lahko pri tem zadenejo npr. majhnega otroka ali žival. Če vrata pečice odprete z daljinskim upravljanjem prek glasovnega pomočnika, se na pečici oglasi zvočni signal, pod pogojem, da so zvočni signali vklopljeni. Med odpiranjem vrat pazite, da v območju odpiranja vrat ni nobene osebe ali predmeta. Zvočni signali morajo biti obvezno vklopljeni.

Tehnična varnost

▶ Zaradi nestrokovne inštalacije, vzdrževanja ali popravila je lahko resno ogrožena varnost uporabnika. Inštalacijska in vzdrževalna dela ali popravila lahko izvajajo samo strokovnjaki, ki jih je pooblastilo podjetje Miele.

▶ Če je pečica poškodovana, lahko ogroža vašo varnost. Preverite, da na pečici ni vidnih poškodb. Poškodovane pečice v nobenem primeru ne smete uporabiti.

▶ Možno je začasno ali trajno delovanje s priklopom na samostojno napravo za oskrbo z energijo ali tovrstno napravo, ki ni sinhronizirana z omrežjem (npr. avtonomno omrežje, rezervni sistemi). Pogoj za delovanje je, da naprava za oskrbo z energijo izpolnjuje pogoje EN 50160 ali primerljive.

Varnostni ukrepi, predvideni za hišno inštalacijo in ta izdelek Miele, morajo biti tako po funkciji kot načinu delovanja zagotovljeni tudi pri avtonomnem delovanju ali delovanju, ki ni sinhronizirano z omrežjem, ali morajo biti nadomeščeni z ustreznimi enakovrednimi ukrepi v inštalaciji. Kot je na primer opisano v aktualni objavi VDE-AR-E 2510-2.

▶ Če vklopite poškodovano pečico, lahko iz nje izhajajo mikrovalovi, ki ogrožajo varnost uporabnika. V naslednjih primerih pečice ne smete uporabiti:

- Vrata so skrivljena.
- Tečajji vrat so razrahljani.
- Na ohišju, vratih ali na stenah v notranjosti pečice so vidne luknje ali raze.

▶ Električna varnost pečice je zagotovljena samo v primeru, da je priklopljena na pravilno ozemljeno električno napeljavo. Ta osnovni varnostni pogoj mora biti izpolnjen. Če ste v dvomih, naj vašo hišno električno inštalacijo preveri strokovnjak.

Varnostna navodila in opozorila

▶ Priključni podatki (napetost in frekvenca), navedeni na napisni ploščici pečice, se morajo obvezno ujemati s podatki vašega električnega omrežja, sicer bo prišlo do poškodbe pečice. Pred priklopom primerjajte priključne podatke. Če ste v dvomih, se posvetujte z električarjem.

▶ Razdelilne doze ali električni podaljški ne zagotavljajo potrebne varnosti. Zato pečice ne priključite na električno omrežje preko tovrstnih naprav.

▶ Pečico lahko uporabljate samo, če je pravilno vgrajena, saj je le tako zagotovljeno varno delovanje.

▶ Ta pečica ni primerna za uporabo na nestacionarnih mestih postavitve (npr. na plovilih).

▶ Nevarnost poškodbe zaradi električnega udara. Morebiten stik s priključki pod napetostjo ter spreminjanje električnih in mehanskih sestavnih delov ogroža vašo varnost in lahko vodi do motenj delovanja pečice.

V nobenem primeru ne smete odpreti ohišja pečice.

▶ Če pečice ne popravi servisna služba, ki jo je pooblastilo podjetje Miele, prenehajo veljati pravice, ki izhajajo iz garancije.

▶ Miele samo pri originalnih nadomestnih delih jamči, da v celoti izpolnjujejo varnostne zahteve. Pokvarjene sestavne dele lahko zamenjate samo z originalnimi nadomestnimi deli.

▶ Pri pečici, ki je dobavljena brez priključnega kabla, mora strokovnjak, ki ga je pooblastilo podjetje Miele, namestiti specialni priključni kabel (glejte poglavje „Inštalacija“, odstavek „Električni priključek“).

▶ Če je priključni kabel poškodovan, ga mora strokovnjak, ki ga je pooblastilo podjetje Miele, zamenjati s specialnim priključnim kablom (glejte poglavje „Inštalacija“, odstavek „Električni priključek“).




▶ Ob inštalacijskih in vzdrževalnih posegih ter popravilih mora biti pečica povsem ločena od električnega omrežja. To zagotovite na naslednji način:

- izklopite varovalke električne napeljave ali
- povsem odvijte taljive varovalke električne napeljave ali
- izvlecite vtič (če je na voljo) iz omrežne vtičnice. Pri tem ne vlecite za kabel, temveč primite vtič in ga izvlecite.



Varnostna navodila in opozorila

- ▶ Pečica za brezhibno delovanje potrebuje zadosten dovod hladnega zraka. Pazite, da dotok hladnega zraka ni oviran (npr. z vgradnjo toplotnozaščitnih letev v vgradno omaro). Poleg tega hladnega zraka ne smejo preveč segreti drugi toplotni viri (npr. peči na trda goriva).
- ▶ Če je pečica vgrajena za pohišveno sprednjo stranico (npr. vrata), te ne smete nikoli zapreti, medtem ko pečica deluje. Za zaprtimi vrati zastajata toplota in vlaga. To lahko vodi do poškodb pečice, omare, v katero je vgrajena, in talne obloge. Pohišvena vrata zaprite šele, ko se pečica popolnoma ohladi.


Pravilna uporaba

- ▶ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin. Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice, opremi pečice in živilih se lahko opečete. Pri vstavljanju ali jemanju vročih živil iz pečice ter pri delu v vroči notranjosti pečice vedno nosite zaščitne rokavice.
- ▶ Če se iz živila v notranjosti pečice začne kaditi, pustite vrata pečice zaprta, da zadušite morebitne plamene. Prekinite postopek, ki se izvaja, tako da izklopite pečico in izvlečete omrežni vtič. Vrata pečice odprite šele, ko se dim razkadi.
- ▶ Vnetljivi predmeti v bližini vklopljene pečice lahko zaradi visokih temperatur začnejo goreti. Pečice nikoli ne uporabite za segrevanje prostora.
- ▶ Olja in maščobe se lahko zaradi pregrevanja vnamejo. Kadar delate z olji in maščobami, pečice nikoli ne pustite brez nadzora. Če olje ali maščoba zagori, ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite pečico in plamene zadušite tako, da pustite vrata zaprta.
- ▶ Če boste živila na žaru predolgo pekli, se bodo izsušila, lahko pa pride celo do samovžiga. Držite se priporočenih časov pečenja na žaru.
- ▶ Upoštevajte, da so časi pri kuhanju, pogrevanju, odtajevanju in načinu delovanja z mikrovalovi pogosto občutno krajši kot v načinih delovanja brez mikrovalov. Zaradi predolгих časov toplotne obdelave se lahko živilo izsuši ali celo vname. V načinih delovanja z žarom se držite priporočenih časov priprave. Načina delovanja Mikrovalovi  ne smete uporabljati za sušenje npr. cvetja, zelišč, kruha ali žemljic. Načinov delovanja z žarom nikoli ne uporabljajte za sušenje npr. cvetja ali zelišč. Uporabite način delovanja Vroč zrak plus  ali Zgornje/spodnje gretje  in obvezno nadzorujte postopek.

Varnostna navodila in opozorila

- ▶ Če pri pripravi jedi uporabite alkoholne pijače, upoštevajte, da alkohol pri visokih temperaturah izhlapi. Ti hlapi se lahko ob vročem grelniku vnamejo.
- ▶ Pri izrabi preostale toplote za ohranjanje toplote živil lahko zaradi visoke zračne vlažnosti in kondenzata v pečici pride do korozije. Poškodujejo se lahko tudi upravljalno polje, delovni pult ali omara, v katero je vgrajena pečica. Pečico pustite vklopljeno in nastavite najnižjo temperaturo v izbranem načinu delovanja. Hladilni ventilator v tem primeru ostane avtomatsko vklopljen.
- ▶ Živila, ki jih hranite ali ohranjate tople v notranjosti pečice, se lahko izsušijo, vlaga, ki izhaja iz njih, pa lahko povzroči korozijo v pečici. Živila zato pokrijte.
- ▶ Pečica se lahko zaradi zastoja toplote poškoduje. Dno pečice ne smete obložiti npr. z aluminijasto folijo ali zaščitno folijo za pečice. Če želite dno pečice uporabiti kot površino za postavitvev pri pripravi ali za segrevanje posode, uporabite izključno način delovanja Vroč zrak plus  ali Eko vroč zrak  brez funkcije Booster.
- ▶ Dno pečice se lahko zaradi vlečenja predmetov po njegovi površini poškoduje. Če na dno pečico postavite lonce, ponve ali posode, jih ne vlecite po njegovi površini.
- ▶ Nevarnost poškodbe zaradi vodne pare. Če se po vroči površini polije mrzla tekočina, nastane para, ki lahko povzroči močne oparine. Poleg tega se lahko vroče emajlirane površine zaradi nenadne spremembe temperature poškodujejo. Nikoli ne polivajte mrzlih tekočin neposredno na vroče emajlirane površine.
- ▶ Pečica ni primerna za čiščenje in dezinfekcijo potrebščin, saj se pri tem lahko razvijejo visoke temperature. Med jemanjem predmetov iz pečice se lahko opečete.
- ▶ Pomembno je tudi, da je temperatura v živilu enakomerno porazdeljena in dovolj visoka. Živila mešajte ali obračajte, da se bodo enakomerno segrevala, ter upoštevajte navedene čase mirovanja pri pogrevanju, odtajevanju in kuhanju. Obdobje mirovanja je čas, ko se temperatura enakomerno porazdeli po vsem živilu.

Varnostna navodila in opozorila

▶ Pri kuhanju, še posebej pri pogrevanju tekočin v načinu delovanja Mikrovalovi , se lahko zgodi, da je temperatura vrelišča sicer dosežena, značilni mehurčki pare pa še ne izhajajo. Tekočina ne vre enakomerno. Ta zakasnitev vretja lahko povzroči eksploziji podobno prekipevanje, zato se lahko pri jemanju posode iz pečice opečete z vročo tekočino. V neugodnih pogojih je lahko tlak tako velik, da se vrata pečice samodejno odprejo.

Tekočino pred segrevanjem ali kuhanjem vedno premešajte. Po segrevanju počakajte vsaj 20 sekund, preden posodo vzamete iz pečice. Poleg tega lahko med segrevanjem v posodo vložite stekleno palčko ali podoben predmet.

▶ Nevarnost poškodbe zaradi vročih živil. Pri pogrevanju živil se toplota ustvarja neposredno v živilu, zato posoda ostane hladnejša (izjema: nepregorna keramika). Posoda se segreje samo zaradi prenosa toplote z živila.

Ko živila vzamete iz pečice, preverite, ali imajo želeno temperaturo. Pri tem se ne ravnajte po temperaturi posode! **Zlasti pri pogrevanju otroške hrane pazite na ustrezno temperaturo!** Ko otroško hrano segrejete, jo najprej dobro premešajte ali pretresite in nato poskusite, da se otrok ne bo opekel.


▶ Nevarnost poškodbe zaradi nadtlaka v zaprtih posodah ali steklenicah. V zaprtih posodah ali stekleničkah se med segrevanjem ustvari tlak, ki lahko povzroči eksplozijo.

Nikoli ne segrevajte živil ali tekočin v zaprtih posodah ali steklenicah. Posode pred segrevanjem odprite, pri otroških stekleničkah pa odstranite pokrovček in dudo.

▶ Če segrevate jajca brez lupine, lahko rumenjaki po kuhanju brizgne ven pod visokim tlakom.

Zato kožico rumenjaka pred kuhanjem večkrat prebodite.

▶ Če segrevate jajca v lupini, lahko počijo, tudi ko jih že vzamete iz pečice.

Zato jajca v lupini kuhajte samo v posebni posodi. Trdo kuhanih jajc ne pogrevajte v načinu delovanja Mikrovalovi .

▶ Če segrevate ali kuhate živila s trdo lupino, npr. paradižnik, klobase, krompir, jajčevce, lahko počijo.

Zato jih predhodno večkrat prebodite ali zarezite, da bo lahko iz njih izhajala para.

▶ Živosrebrni ali tekočinski termometri niso primerni za visoke temperature in se hitro razbijejo.


Za merjenje temperature živil uporabljajte samo priloženi Mielejev termometer za živila.

▶ Blazinice, napolnjene z zrnjem, gelom ali koščicami češenj, in podobni predmeti se lahko vnamejo, tudi če jih vzamete iz pečice takoj po segrevanju.

Tovrstnih predmetov ne segrevajte v pečici.

▶ Pri posodi z votlimi ročaji in držali pokrovov lahko v votle dele zaide vlaga. Zaradi uparjanja te vlage se ustvari močan tlak, ki lahko votlo telo poškoduje podobno kot eksplozija (izjema: votli deli se zadostno zračijo).

V načinu delovanja Mikrovalovi  ne uporabljajte posode z votlimi ročaji in držali pokrovov.

▶ Plastična posoda, ki ni primerna za uporabo z mikrovalovi, se lahko v načinu delovanja Mikrovalovi  in načinih delovanja z mikrovalovi uniči, kar lahko vodi v poškodbe pečice.

Ne uporabljajte nobenih kovinskih posod, aluminijaste folije, jedilnega pribora, posod s kovinsko prevleko, svinčevega kristalnega stekla, skodelic z rebrastim robom, temperaturno občutljive plastične posode, lesene posode, kovinskih sponk, plastičnih ali papirnatih sponk z vdelano žico, in plastičnih kozarčkov z ne popolnoma odstranjenim aluminijastim pokrovčkom (glejte poglavje „Delovanje z mikrovalovi“, odstavek „Izbira posode“).

▶ Plastična posoda, ki ni primerna za uporabo v pečici, se pri visokih temperaturah stopi in lahko poškoduje pečico ali začne goreti.

V načinih delovanja brez mikrovalov uporabljajte samo plastično posodo, ki je primerna za uporabo v pečici. Upoštevajte podatke proizvajalca posode.


▶ Nevarnost požara zaradi posode iz gorljivih materialov. Plastična posoda za enkratno uporabo mora imeti lastnosti, ki so navedene v poglavju „Delovanje z mikrovalovi“, odstavek „Izbira posode“.

Kadar segrevate ali kuhate živila v posodah za enkratno uporabo, izdelanih iz plastike, papirja ali drugih gorljivih materialov, pečice ne smete pustiti brez nadzora.



▶ Embalaža, ki zadržuje toploto, je izdelana med drugim iz tanke aluminijaste folije, ki odbija mikrovalove. Papir, ki obdaja aluminijasto folijo, se lahko tako močno segreje, da se vname.

V načinih delovanja z mikrovalovi ne smete pogrevati živil v embalaži, ki zadržuje toploto, npr. v vrečkah za pečene piščance.

Varnostna navodila in opozorila

▶ Če v pečici ni živila ali je vstavljeno neprimerno živilo in uporabite način delovanja Mikrovalovi  ali načine delovanja z mikrovalovi, se pečica lahko poškoduje.

V načinu delovanja Mikrovalovi  **vedno** uporabite stekleni pladenj, tudi kot površino za postavitve manjših modelov.

Za predhodno segrevanje posode ali sušenje zelišč ne uporabljajte nobenega načina delovanja z mikrovalovi. Namesto tega uporabite način delovanja Vroč zrak plus  ali Zgornje/spodnje gretje .

▶ V zaprtih pločevinkah ob vkuhavanju in pogrevanju nastane nadtlak, zaradi katerega lahko pločevinke počijo. Ne vkuhavajte pločevink in jih tudi ne pogrevajte.

▶ Nevarnost poškodbe zaradi odprtih vrat. Ob odprtih vratih se lahko udarite ali spotaknete. Vrat ne puščajte po nepotrebnem odprtih.

▶ Vrata pečice lahko obremenite z največ 8 kg. Na odprta vrata pečice ne sedajte in se ne naslanjajte nanje, prav tako nanje ne polagajte težkih predmetov. Pazite tudi, da med vrata pečice in njeno notranjost ne priprete nobenega predmeta. Pečica se lahko poškoduje.

Za površine iz plemenitega jekla velja:

▶ Lepila poškodujejo prevleko površin iz plemenitega jekla, tako da izgubijo svoj zaščitni učinek proti umazaniji. Na površine iz plemenitega jekla nikoli ne lepite lističev za sporočila, lepilnih trakov ter drugih lepilnih pripomočkov.

▶ Magneti lahko povzročijo raze. Površine iz plemenitega jekla ne uporabljajte kot magnetno tablo.

Čiščenje in vzdrževanje

▶ Nevarnost poškodbe zaradi električnega udara. Para iz parne čistilne naprave lahko zaide do delov pod napetostjo in povzroči kratki stik. Za čiščenje nikoli ne uporabljajte parne čistilne naprave.

▶ Zaradi raz se lahko steklo v vratih uniči. Za čiščenje stekel v vratih ne uporabljajte abrazivnih sredstev, trdih gobic ali ščetk ter ostrih kovinskih strgal.

▶ Če na stene pečice iz plemenitega jekla zaidejo živila, ki vsebujejo sol, jih takoj temeljito odstranite, da preprečite korozijo.

▶ Na vlažnih in toplih področjih obstaja večja verjetnost pojava mrčesa (npr. ščurkov). Poskrbite, da sta pečica in njena okolica vedno čisti. Garancija ne pokriva škode zaradi mrčesa.

Oprema

- ▶ Uporabljajte izključno originalno opremo Miele. V primeru namestitve ali vgradnje drugačne opreme prenehajo vse pravice, ki izhajajo iz garancije.
- ▶ Miele vam nudi jamstvo za dobavo nadomestnih delov, potrebnih za delovanje, še do 15 let, najmanj pa 10 let po koncu serijske proizvodnje vaše pečice.
- ▶ Uporabljajte samo priloženi Mielejev termometer za živila. Če je termometer za živila poškodovan, ga morate zamenjati z novim originalnim Mielejevim termometrom.
- ▶ Plastika termometra za živila se lahko pri zelo visokih temperaturah stopi. Termometra za živila ne uporabljajte v načinih delovanja z žarom. Termometra ne hranite v notranjosti pečice.

Odstranjevanje embalaže

Embalaža je namenjena lažjemu rokovanju in ščiti aparat pred poškodbami med transportom. Embalažni materiali so skrbno izbrani glede na ekološko sprejemljivost in tehnike odstranjevanja in jih je na splošno mogoče reciklirati.

Z vračanjem embalaže v obtok materialov poskrbite za prihranek surovin. Uporabite ustrezna zbirališča in možnosti oddaje za specifične materiale. Transportno embalažo lahko vrnete prodajalcu, pri katerem ste kupili aparat.

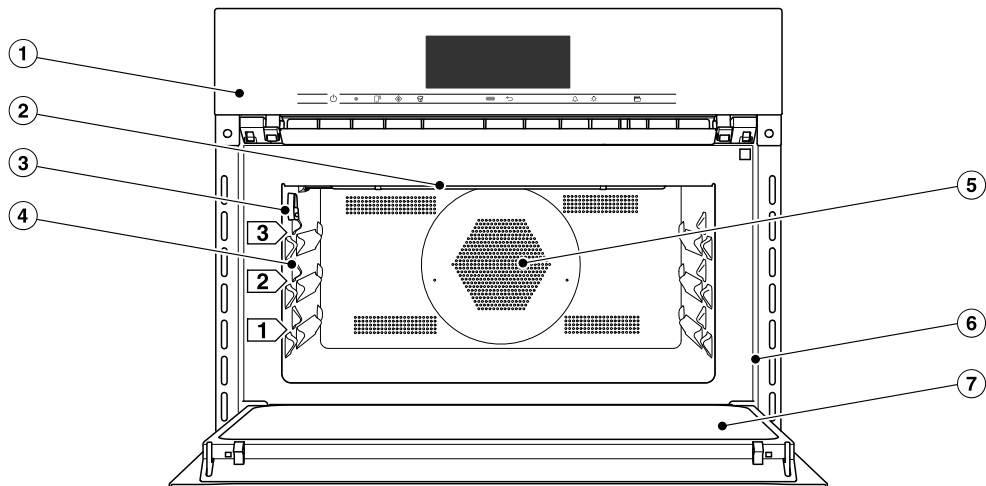
Odstranjevanje starega aparata

Električna in elektronska oprema pogosto vsebuje še uporabne materiale. Vsebuje tudi določene snovi, zmesi in sestavne dele, ki so potrebni za njeno delovanje in varnost. Vse navedeno pa lahko v navadnih gospodinskih odpadkih ali ob nepravilnem ravnanju predstavlja nevarnost za zdravje ljudi in za okolje. Svojega starega aparata zato ne odvrzite med gospodinjske odpadke.



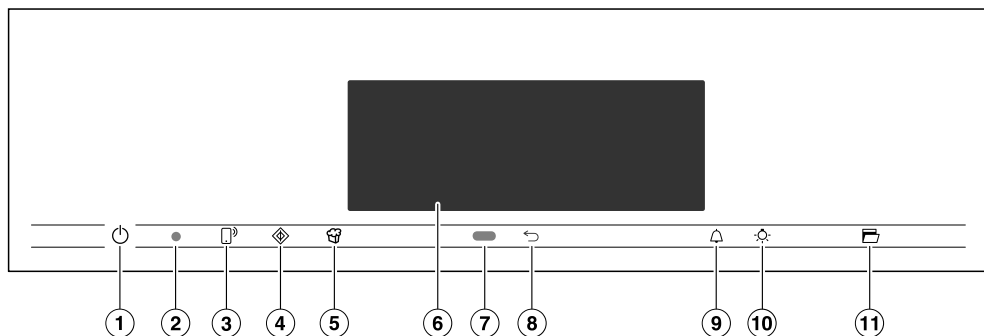
Namesto tega poskrbite za odvoz v uradne lokalne centre za zbiranje in prevzem električne in elektronske opreme, kjer bodo brezplačno poskrbeli za morebitno reciklažo, ali pa aparat odpeljite k svojemu trgovcu oziroma na podjetje Miele. Za izbris morebitnih osebnih podatkov, shranjenih v aparatu, ki ga boste odstranili, ste po zakonu odgovorni sami. Po zakonu ste dolžni iz aparata brez poškodb odstraniti stare baterije in akumulatorje ter lučke, ki niso fiksno zaprti in jih lahko odstranite nepoškodovane. Odnosite jih na ustrezna zbirna mesta, kjer jih lahko brezplačno oddate. Prosimo vas, da do odvoza starega aparata poskrbite za varnost otrok.









Vgradna pečica



- ① Upravljalni elementi
- ② Grelnik za zgornje gretje/žar
- ③ Vtičnica za termometer za živila
- ④ 3 nivoji za vstavljanje steklenega pladnja in rešetke
- ⑤ Odprtina za vsesavanje zraka za ventilator, za katerim je nameščen obročasti grelnik
- ⑥ Sprednji okvir z napisno ploščico
- ⑦ Vrata

Upravljalni elementi




- ① Tipka Vklp/izklp  v poglobitvi
Za vklop in izklp pečice
- ② Optični vmesnik
(samo za osebje servisa Miele)
- ③ Senzorska tipka 
Za upravljanje pečice z mobilno končno napravo
- ④ Senzorska tipka 
Za zagon funkcije Hitra izbira -MV
- ⑤ Senzorska tipka 
Za zagon funkcije Pokovka
- ⑥ Prikazovalnik na dotik
Za prikaz informacij in za upravljanje
- ⑦ Senzor približevanja
Za vklop osvetlitve v notranjosti pečice in prikazovalnika ter potrditev zvočnih signalov ob približevanju
- ⑧ Senzorska tipka 
Za vračanje nazaj po korakih
- ⑨ Senzorska tipka 
Za nastavitev zvočnega signala ali opozorilnega signala
- ⑩ Senzorska tipka 
Vklp in izklp osvetlitve notranjosti pečice
- ⑪ Senzorska tipka 
Za odpiranje vrat

Tipka Vklop/izklop

Tipka Vklop/izklop  leži v poglobitvi in se odziva na dotik prsta.

S to tipko vklopite in izklopite pečico.

Senzor približevanja

Senzor približevanja je pod prikazovalnikom na dotik poleg senzorske tipke . Senzor približevanja prepozna, kdaj se npr. z roko ali telesom približate prikazovalniku na dotik.





Če ste aktivirali ustrezne nastavitve, lahko vklopite osvetlitev pečice, vklopite pečico ali potrdite zvočne signale (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Senzor približevanja“).

Upravljalni elementi




Senzorske tipke

Senzorske tipke reagirajo na dotik prsta. Vsak dotik potrdi zvočni signal. Ta ton tipk lahko tudi izklopite, tako da izberete nastavev Glasnost | Ton pritiska na tipko | Izklop.

Če želite, da se senzorske tipke odzivajo tudi, kadar je pečica izklopljena, izberite nastavev Prikazovalnik | QuickTouch | Vkllop.

Senzorska tipka	Funkcija
	<p>Če želite svojo pečico upravljati z mobilno končno napravo, morate vzpostaviti sistem Miele@home, vklopiti nastavev Daljinsko upravljanje in se dotakniti te senzorske tipke. Ta senzorska tipka nato sveti in funkcija MobileStart je na voljo.</p> <p>Dokler ta senzorska tipka sveti, lahko pečico upravljate s svojo mobilno končno napravo (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Miele@home“).</p>
	<p>S to senzorsko tipko zaženete funkcijo Hitra izbira -MV. Postopek priprave poteka s prednastavljeno močjo mikrovalov 600 W in s časom priprave eno minuto (glejte poglavje „Hitra izbira -MV“). Z večkratnim dotikom te senzorske tipke lahko po korakih podaljšate čas priprave.</p> <p>To funkcijo lahko uporabite samo, če ne poteka noben drug postopek priprave.</p>
	<p>S to senzorsko tipko zaženete funkcijo Pokovka. Postopek poteka z močjo 850 W in časom priprave 2:50 minuta (glejte poglavje „Pokovka“).</p> <p>To funkcijo lahko uporabite samo, če ne poteka noben drug postopek priprave.</p>
	<p>Odvisno od tega, v katerem meniju se trenutno nahajate, se tako vrnete v nadrejeni meni ali v glavni meni.</p>

Upravljalni elementi

Senzorska tipka	Funkcija
	Če je na prikazovalniku izpisan meni ali če v pečici poteka postopek priprave, lahko s to senzorsko tipko kadar koli nastavite zvočni signal (npr. za kuhanje jajc) ali opozorilni signal (opozorilo ob točno določeni uri) (glejte poglavje „Opozorilni signal in nastavljen zvočni signal“).
	Z izbiro te senzorske tipke lahko vklopite in izklopite osvetlitev notranjosti pečice. Odkvisno od izbrane nastavitve osvetlitev notranjosti pečice po 15 sekundah ugasne ali pa ostane ves čas vklopljena ali izklopljena.
	S to senzorsko tipko se vrata avtomatsko odprejo. Vrata zaprete tako, da jih potisnete z roko ali s prijemalko za posodo proti sprednjemu okvirju, tako da se zaskočijo.

Upravljalni elementi

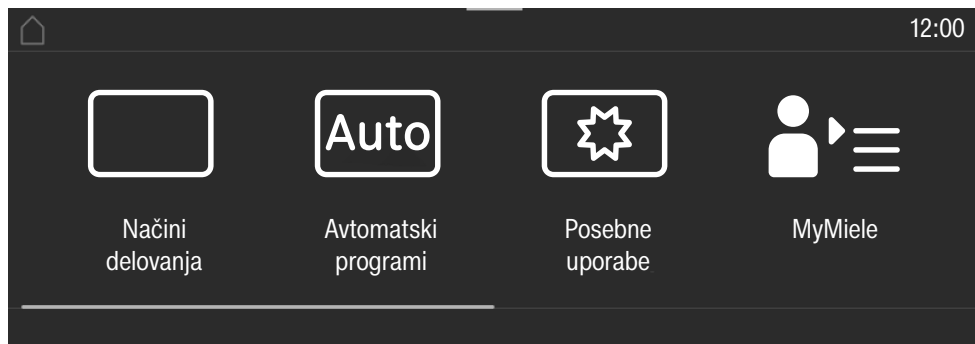
Prikazovalnik na dotik

Ostri ali koničasti predmeti, kot so svinčniki, lahko razijo občutljivo površino prikazovalnika na dotik.

Prikazovalnika se dotikajte samo s prsti.

Pazite, da voda ne pride za prikazovalnik.

Prikazovalnik na dotik je razdeljen na več območij.



V **naslovni vrstici** se na levi strani pojavi menijska pot. Posamezne točke menija so med seboj ločene z navpično črto. Če menijska pot zaradi pomanjkanja prostora ne more biti več v celoti prikazana, so nadrejene točke menija prikazane s simbolom ...

Če se dotaknete imena menija v naslovni vrstici, se prikaz preklopi na izbrani meni. Za preklop na začetni zaslon se dotaknite .

Ura je prikazana na desni strani naslovne vrstice. Z dotikom lahko nastavite točen čas.

Dodatno se lahko pojavijo še drugi simboli, npr. SuperVision .










Na zgornjem robu naslovne vrstice je oranžna črta, na kateri lahko potegnete navzdol spustni meni. Tako lahko med potekom postopka vklopite ali izklopite nastavitve.

V **sredini** je prikazan trenutni meni z menijskimi točkami. S potegi po prikazovalniku lahko listate v desno ali levo stran. Če se dotaknete točke menija, jo izberete (glejte poglavje „Princip upravljanja“).

V **spodnji vrstici** se – odvisno od menija – pojavijo različna polja za upravljanje, npr. Timer, Shrani ali OK.

Simboli

Na prikazovalniku se lahko pojavijo naslednji simboli:

Simbol	Pomen
	Ta simbol označuje dodatne informacije in napotke za upravljanje. To informacijsko okence potrdite z <i>OK</i> .
	Opozorilo na nadrejeno menijsko točko, ki v menijski poti ni prikazana, ker je premalo prostora.
	Opozorilni signal
	Nastavljiv zvočni signal
	Nekatere nastavitve, kot je svetlost prikaza ali glasnost zvočnih signalov, prilagajate s pomočjo segmentnega prikaza.
	Vklopljena je zapora vklopa ali zapora tipk (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Varnost“). Upravljanje pečice je blokirano.
	Središčna temperatura pri uporabi termometra za živila
	Daljinsko upravljanje (pojavi se samo, če imate sistem Miele@home in ste izbrali nastavev Daljinsko upravljanje Vklop)
	SuperVision (pojavi se samo, če imate sistem Miele@home in ste izbrali nastavev SuperVision Prikaz SuperVision Vklop)

Princip upravljanja

Pečico upravljate s prikazovalnikom na dotik, tako da se dotaknete zelene točke menija.

Vsak dotik možne izbire obarva ustrezní znak (besedo in/ali simbol) **oranžno**.

Polja za potrditev koraka upravljanja so označena **zeleno** (npr. *OK*).

Izbira točke menija

- Dotaknite se zelenega polja ali zelene vrednosti na prikazovalniku.



Listanje

Listate lahko v levo ali desno stran.

- Povlecite preko prikazovalnika. To pomeni, da prst položite na prikazovalnik na dotik in potegnete z njim v zeleni smeri.

Črtice v spodnjem delu vam kažejo vaš položaj v trenutnem meniju.

Izhod iz menijske ravni

- Dotaknite se senzorske tipke  ali simbola ... I v menijski poti.
- Dotaknite se simbola , da preklopite na začetni zaslon.

Vnosi, ki ste jih opravili doslej in jih niste potrdili z *OK*, se ne shranijo.

Sprememba vrednosti ali nastavitve

Sprememba nastavitve na izbirnem seznamu

Trenutna nastavev je označena oranžno.

- Dotaknite se zelene nastavitve.

Nastavev je tako shranjena. Vrnete se v nadrejeni meni.

Vnos števík z vrtljivo števílčnico

- Povlecite po števílkah na prikazovalniku navzgor ali navzdol, dokler ni zelena vrednost v sredini.
- Potrdite z *OK*.

Spremenjena števílka je shranjena.

Vnašanje števík z numerično tipkovnico

- Tapnite na vrednost, ki je v sredini števílčnega traku.

Prikaže se numerična tipkovnica.

- Z dotikanjem izberite zelene števílke.


Takoj ko vnesete veljavno vrednost, je možnost *OK* označena z zelenim ozadjem.

S puščico izbrišete nazadnje vneseno števílko.

- Potrdite z *OK*.

Spremenjena števílka je shranjena.

Sprememba nastavitve s segmentnim prikazom

Nekatere nastavitve so prikazane s segmentnim prikazom . Če so vsi segmenti polni, je izbrana maksimalna vrednost.

Če ni poln noben segment ali je poln samo en, je nastavev izklopljena ali pa je izbrana minimalna vrednost (npr. zvočni signali).

- Dotaknite se ustreznega segmenta na segmentnem prikazu, da spremenite nastavev.
- Za vklop ali izklop nastavitve izberite *Vklop* ali *Izklop*.
- Izbiro potrdite s tipko *OK*.

Nastavev je tako shranjena. Vrnete se v nadrejeni meni.

Vnos črk

Črke vnašate s tipkovnico na prikazovalniku. Izberite kratka, jedrnata imena.

- Dotaknite se zelenih črk ali znakov.

Nasvet: Z znakom] lahko dodate prelom vrstice, če je ime programa daljše.

- Dotaknite se Shrani.

Ime je tako shranjeno.

Prikaz kontekstnega menija

V nekaterih menijih lahko prikažete kontekstni meni, npr. da preimenujete lastne programe ali premaknete vnose v seznamu MyMiele.


- Dotaknite se npr. lastnega programa in ga zadržite, dokler se ne odpre kontekstni meni.
- Ko želite kontekstni meni zapreti, se dotaknite prikazovalnika zunaj okna menija.

Premikanje vnosov

Vrstni red lastnih programov ali vnosov v MyMiele lahko spremenite.

- Dotaknite se npr. lastnega programa in ga zadržite, dokler se ne pojavi kontekstni meni.
- Izberite Premakni.
- Prst zadržite na označenem polju in ga povlecite na želeno mesto.

Prikaz spustnega menija

Med potekom postopka lahko vklopite ali izklopite nastavitve, kot so Booster, Predgretje ali funkcija WLAN .


- Potegnite spustni meni na oranžni črti pod naslovno vrstico navzdol.
- Izberite nastavitve, ki jo želite spremeniti. Aktivne nastavitve so oranžno označene. Neaktivne nastavitve so označene črno ali belo, odvisno od izbrane barvne sheme (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Prikazovalnik“).
- Zaprite spustni meni, tako da ga potisnete spet navzgor ali pa se dotaknete prikazovalnika zunaj okna menija.


Prikaz možnosti Pomoč

Pri izbranih funkcijah je na voljo pomoč. V spodnji vrstici se izpiše Pomoč.


- Če želite prikazati napotke s slikami in besedilom, se dotaknite Pomoč.
- Dotaknite se Zapri, da se vrnete v predhodni meni.

Aktivacija funkcije MobileStart

- Dotaknite se senzorske tipke , da aktivirate MobileStart.

Senzorska tipka  sveti. Pečico lahko upravljate na daljavo z aplikacijo Miele.

Neposredno upravljanje na pečici ima prednost pred daljinskim upravljanjem z aplikacijo.

MobileStart lahko uporabljate, dokler sveti senzorska tipka .

Oprema

Modele, ki so opisani v teh navodilih za uporabo in montažo, najdete na hrbtne strani.

Napisna ploščica

Napisna ploščica je vidna pri odprtih vratih pečice na sprednjem okvirju.

Na njej so navedeni oznaka modela, tovarniška številka in priključni podatki (napetost/frekvenca/maksimalna priključna moč).

Te podatke imejte pripravljene, če boste zaradi morebitnih težav poklicali podjetje Miele, saj boste le tako lahko dobili najustreznejšo pomoč.

Dobavni komplet

- navodila za uporabo in montažo, v katerih so napotki za upravljanje vseh funkcij pečice
- kuharska knjiga z recepti za avtomatske programe in načine delovanja
- termometer za živila
- Odpiralo
- vijaki za pritrditev pečice v vgradno omaro
- različni deli opreme

Priložena in dodatna oprema

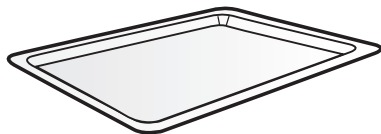
Vaša pečica je načeloma opremljena s steklenim pladnjem, rešetko in termometrom za živila.

Vsi navedeni deli opreme ter čistilna in negovalna sredstva so prilagojeni pečicam Miele.

Naročite jih lahko v spletni prodajalni Miele ali pa jih kupite na servisu Miele oziroma v trgovini z opremo Miele.

Ob naročilu navedite oznako modela vaše pečice in oznako zelenega dela opreme.


Stekleni pladenj



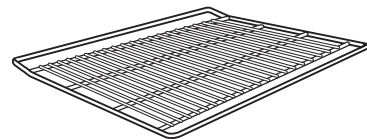
Stekleni pladenj je primeren za vse načine delovanja.


Stekleni pladenj se lahko zaradi velikih temperaturnih nihanj poškoduje.

Vročega steklenega pladnja ne polagajte na hladne površine, npr. delovni pult iz granita ali ploščic, temveč uporabite primeren podstavek.

- V načinu delovanja Mikrovvalovi  **vedno** uporabite stekleni pladenj, tudi kot površino za postavitve manjših modelov.
- Stekleni pladenj lahko obremenite z največ 8 kg.

Rešetka z varovalom




Rešetka **ni** primerna za uporabo v načinu delovanja Mikrovvalovi . Rešetko lahko uporabite v vseh drugih načinih delovanja z in brez mikrovvalov.

⚠ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

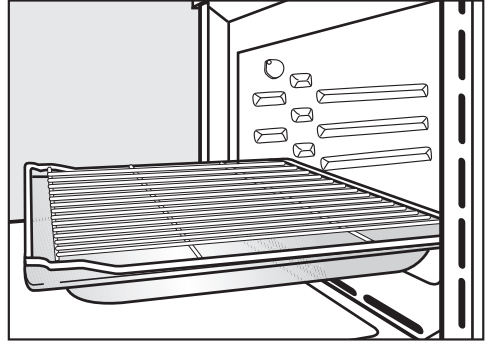
Rešetka se med postopkom priprave močno segreje.

Pri vstavljanju ali jemanju vročih živil iz pečice ter pri delu v vroči notranjosti pečice vedno nosite zaščitne rokavice.

Pečica in rešetka se lahko zaradi morebitnega iskrenja poškodujeta.

Rešetke ne uporabljajte za postopke priprave v načinu delovanja Mikrovalovi .

Rešetke ne položite na dno pečice, temveč jo potisnite v enega izmed nivojev vstavljanja.



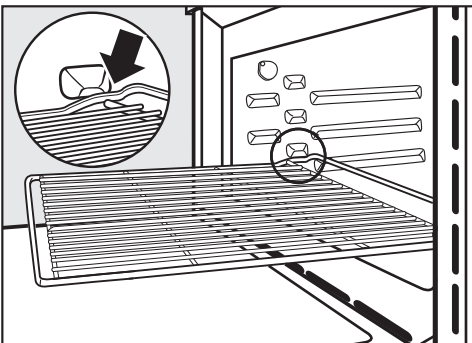
- Za določene postopke priprave (npr. za pečenje na rešetki) uporabite rešetko skupaj s steklenim pladnjem. Samo v tem primeru je varovalo lahko spredaj.
- Rešetko lahko obremenite z največ 8 kg.

Uporaba rešetke

Rešetka je opremljena z varovalom, ki preprečuje zdrs iz pečice. To varovalo preprečuje, da bi rešetka takrat, ko jo želite le delno izvleči, povsem zdrsnila iz pečice.

Če rešetko narobe vstavite, ta zaščita ni zagotovljena.


Pri vstavljanju rešetke pazite, da je varovalo na **zadnji** strani.







- Če se rešetka med tem, ko jo želite izvleči, zatakne z varovalom, jo spredaj rahlo privzdignite.

Okrogli modeli za peko

Okrogli modeli za peko se lahko zaradi delovanja mikrovalov poškodujejo.

Okroglih modelov za peko ne uporabljajte v načinih delovanja Mikrovalovi , MV + Avtomat.

pečenje , MV + Vroč zrak plus , MV + Žar  ali MV + Žar s krož. zraka .



Okrogli model za peko brez luknjic HBF 27-1 je zelo primeren za pripravo pice, nizkih kolačev iz kvašenega ali umešanega testa, sladkih in slanih pit, popečenih sladic, lepinje ali za dopeko zamrznjenih kolačev ali pice.

Oprema

Luknjičasti okrogel model za peko in postopek AirFry HBFP 27-1 nudi enake možnosti uporabe kot **luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry HBBL 71**.

Emajlirana površina obeh modelov za peko je oplemenitena s prevleko PerfectClean.

- Vstavite rešetko in nanjo položite okrogli model za peko.

Kamen za peko HBS 70

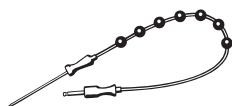


S kamnom za peko dosežete optimalen rezultat pečenja pri jedeh, ki morajo imeti hrustljivo zapečeno dno (npr. pica, quiche, kruh, žemljice, slano pecivo in podobno).

Kamen za peko je izdelan iz nepregorne keramike in je prevlečen s posebno glazuro. Živila lahko položite na kamen in jih vzamete z njega s priloženo lopatico iz neobdelanega lesa.

- Rešetko vstavite v pečico in nanjo položite kamen za peko.

Termometer za živila



S termometrom za živila lahko zelo natančno nadzorujete temperaturo postopka priprave (glejte poglavje „Pečenje“, odstavek „Termometer za živila“).

Pekač Gourmet HUB Pokrov pekača HBD

Pekači Gourmet in njihovi pokrovi se lahko zaradi delovanja mikrovalov poškodujejo. Kovina odbija mikrovalove, zato lahko pride do iskenja in mikrovalovi se ne absorbirajo.

Pekače in pokrove uporabljajte samo za postopke priprave v načinih delovanja **brez** mikrovalov.

Rešetko vstavite na 1. nivo in nanjo položite pekač Gourmet.

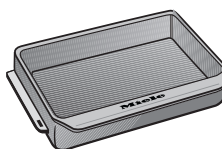
Površina pekačev Gourmet je oplemenitena s prevleko proti prijemanju, primerni pa so tudi za uporabo na indukcijskih kuhalnih ploščah.

Pekači Gourmet so na voljo v različnih globinah. Širina in višina je pri vseh enaka.

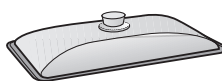
Posebej so na voljo tudi ustrezni pokrovi. Ob nakupu morate navesti oznako modela.

Globina: 22 cm

HUB 62-22

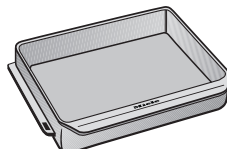


HBD 60-22

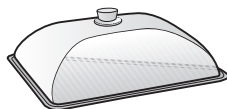


Globina: 35 cm*

HUB 62-35



HBD 60-35




* V pečice s 3 nivoji pekača ne morete vstaviti skupaj s pokrovom, saj njuna skupna višina presega razpoložljivo višino notranjosti pečice.

Oprema za čiščenje in vzdrževanje

- Odpiralno
Z odpiralom lahko odprete vrata pečice v primeru izpada električnega toka. V ta namen odpiralo potisnite na zunanjem robu vrat poševno od zgoraj v režo med upravljalno ploščo in vrata.
- Mielejeva večnamenska krpa iz mikrovladen
- Mielejevo čistilo za pečice

Varnostne funkcije

- **Zapora vklopa** 
(glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Varnost“)
- **Zapora tipk**
(glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Varnost“)
- **Hladilni ventilator**
(glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Delovanje hladilnega ventilatorja“)
- **Varnostni izklop**
Način delovanja brez mikrovalov lahko zaženete brez nastavitve časa priprave. Da ne pride do neprekinjenega delovanja in s tem nevarnosti požara, se pečica po določenem času po zadnjem dejanju upravljanja avtomatsko izklopi. Ta čas je odvisen od izbranega načina delovanja in temperature.

Površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean

Površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean, se odlikujejo z izjemnim učinkom proti prijemanju in povsem preprostim čiščenjem.

Pripravljena jed se zlahka loči od površine. Umazanijo po končani peki ali pečenju lahko enostavno odstranite.

Živilo lahko na površinah PerfectClean tudi režete in razdelite na manjše kose.

Ne uporabljajte keramičnih nožev, saj ti lahko razijo površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean.

Površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean, so glede nege primerljive s steklom.

Preberite napotke v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“, da boste ohranili prednosti učinka proti prijemanju in izjemno preprostega čiščenja.

Površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean:

- notranjost pečice
- rešetka
- Luknjičasti okrogel model za peko in postopek AirFry
- okrogli model za peko

Prvi zagon

Miele@home

Vaša pečica je opremljena z integriranim WLAN-modulom.

Za njegovo uporabo potrebujete:

- WLAN-omrežje,
- aplikacijo Miele,
- Miele uporabniški račun. Uporabniški račun lahko ustvarite prek aplikacije Miele.

Aplikacija Miele vas vodi pri povezovanju pečice z domačim WLAN-omrežjem.

Ko pečico povežete z WLAN-omrežjem, lahko z aplikacijo na primer izvajate naslednja dejanja:

- priklic informacij o stanju delovanja pečice,
- priklic navodil glede postopkov priprave, ki potekajo v pečici,
- zaključek postopkov priprave, ki se izvajajo.

S povezavo pečice v WLAN-omrežje se poveča poraba energije, tudi kadar je pečica izklopljena.

Prepričajte se, da je na mestu postavitve pečice na voljo dovolj močan signal vašega WLAN-omrežja.

Razpoložljivost povezave WLAN

WLAN-povezava si deli frekvenčno območje z drugimi napravami (npr. mikrovalovnimi pečicami, igračami z daljinskim upravljanjem). Zato lahko pride do začasnih ali stalnih motenj povezave. Stalne razpoložljivosti ponujenih funkcij zato ni mogoče zagotoviti.

Razpoložljivost sistema Miele@home

Uporaba aplikacije Miele je odvisna od razpoložljivosti storitve Miele@home v vaši državi.

Storitev Miele@home ni na voljo v vseh državah.

Informacije o razpoložljivosti so objavljene na spletni strani www.miele.com.


Aplikacija Miele

Aplikacijo Miele si lahko brezplačno naložite v trgovini Apple App Store® ali Google Play™.



Osnovne nastavitve

Naslednje nastavitve morate izvesti za prvi zagon. Te nastavitve lahko pozneje spet spremenite (glejte poglavje „Nastavitve“).


 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Pečica se med delovanjem segreje. Pečico lahko uporabljate samo, če je pravilno vgrajena, saj je le tako zagotovljeno varno delovanje.

Ko pečico priključite na električno omrežje, se avtomatsko vklopi.

Nastavitev jezika

- Izberite zeleni jezik.

Če pomotoma nastavite jezik, ki ga ne razumete, sledite napotkom v poglavju „Nastavitve“, odstavek „Jezik “.

Nastavitev lokacije

- Izberite zeleno lokacijo.

Nastavitev funkcije Miele@home

Na prikazovalniku se izpiše Nastaviti Miele@home?.

- Če želite sistem Miele@home nastaviti takoj, izberite možnost Naprej.
- Če pa želite nastavitev opraviti pozneje, izberite možnost Preskoči. Informacije o kasnejši nastavitvi najdete v poglavju „Nastavitve“, odstavek „Miele@home“.
- Če želite sistem Miele@home nastaviti takoj, izberite zeleno metodo povezave.

Prikazovalnik in aplikacija Miele vas vodita skozi nadaljnje korake postopka.

Nastavitev datuma

- Enega za drugim nastavite dan, mesec in leto.
- Potrdite z OK.

Nastavitev ure

- Nastavite točen čas v urah in minutah.
- Potrdite z OK.

Zaključek prvega zagona

- Sledite morebitnim nadaljnjim navodilom na prikazovalniku.


Prvi zagon je tako končan.

Prvi zagon


Prvo segrevanje pečice

Med prvim segrevanjem pečice se lahko razvije neprijeten vonj. Ta vonj odpravite, tako da prazno pečico segrevate vsaj eno uro.

Med segrevanjem poskrbite za dobro prezračevanje kuhinje. Preprečite, da bi se neprijetni vonj razširil še v druge prostore.

- Če so na pečici in njeni opremi nalepke ali zaščitne folije, jih odstranite.
- Dele opreme vzemite iz pečice in jih očistite (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“).
- Preden segrejete pečico, očistite njeno notranjost s krpo, da odstranite morebiten prah in ostanke embalaže.
- Vključite pečico s tipko Vključ/izklop .

Pojavi se glavni meni.


- Izberite Načini delovanja .
- Izberite Vroč zrak plus .

Izpiše se predlagana temperatura (160 °C).


Vključijo se gretje pečice, osvetlitev in hladilni ventilator.

- Nastavite maksimalno možno temperaturo (250 °C).
- Potrdite z OK.

Pečico segrevajte najmanj eno uro.

- Čez vsaj eno uro izklopite pečico s tipko Vključ/izklop .

Čiščenje notranjosti pečice po prvem segrevanju

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.





Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih in površinah notranjosti pečice se lahko opečete.

Pustite, da se grelniki in notranjost pečice ohladijo, preden jih ročno očistite.

- Notranjost pečice očistite s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaknen.
- Površine obrišite z mehko krpo.


Vrata pečice zaprite šele, ko je njena notranjost povsem suha.

Pregled nastavitvev

Točka menija	Možne nastavitve
Jezik 	... deutsch english ... Lokacija
Ura	Prikaz Vklop Izklop* Nočni izklop Oblika prikaza Analogni* Digitalni Območje prikaza ure 24-urni* 12-urni (am/pm) Nastaviti
Datum	
Osvetlitev	Vklop „Vklop“ za 15 sekund* Izklop
Začetni zaslon	Glavni meni* Načini delovanja Avtomatski programi Posebne uporabe Lastni programi MyMiele
Prikazovalnik	Svetlost  Barvna shema Svetel Temen* QuickTouch Vklop Izklop*
Glasnost	Toni zvočnega signala  Ton pritiska na tipko  Pozdravna melodija Vklop* Izklop

* Tovarniška nastavitvev

Nastavitve

Točka menija	Možne nastavitve
Enote	Teža g* lb lb/oz Temperatura °C* °F
Hitra izbira - MV	Moč Čas priprave
Pokovka	Čas priprave
Booster	Vklop* Izklop
Predlagane temperature	
Predlagane moči	
Delo hladilnega ventilatorja	Časovno krmiljeno Temperaturno krmiljeno*
Senzor približevanja	Vklop luči Med potekom postopka priprav.* Vedno vklopljena Izklop Vklop aparata Vklop Izklop* Izklop zvočnih signalov Vklop* Izklop
Varnost	Zapora vklopa  Vklop Izklop* Zapora tipk Vklop Izklop*
Prepoznavanje pohiš. stranice	Vklop Izklop*
Miele@home	Aktiviraj Dezaktivacija Status povezave Nova nastavitvev Ponastavi Nastavitvev
Daljnjsko upravljanje	Vklop* Izklop


* Tovarniška nastavitvev

Točka menija	Možne nastavitve
SuperVision	Prikaz SuperVision Vkllop Izkllop* Prikaz v stanju pripravljenosti Vkllop Samo v primeru napak* Seznam aparatov Prikaži aparat Toni zvočnega signala
RemoteUpdate	Vkllop* Izkllop
Verzija progra. opreme	
Pravne informacije	Odpri tokodne licence
Zastopniki	Sejemska nastavitve Vkllop Izkllop*
Tovarniške nastavitve	Nastavitve aparata Lastni programi MyMiele Predlagane moči Predlagane temperature
Delovne ure (skupno)	

* Tovarniška nastavitve

Nastavitve

Priklic menija „Nastavitve“

V meniju  Nastavitve lahko svojo pečico prilagodite svojim navadam, tako da tovarniške nastavitve spremenite glede na potrebe.

Ste v glavnem meniju.

- Izberite  Nastavitve.
- Izberite želeno nastavitvev.




Zdaj lahko preverite ali spremenite nastavitve.

Nastavitve lahko spremenite samo, kadar ne poteka noben postopek priprave.

Jezik

Nastavite lahko svoj jezik in svojo lokacijo.

Ko potrdite svojo izbiro, se na prikazovalniku takoj prikažejo izpisi v izbranem jeziku.

Nasvet: Če po pomoti izberete jezik, ki ga ne razumete, v glavnem meniju izberite . Ravnajte se po simbolu , da se vrnete v podmeni Jezik .

Ura

Prikaz

Izberite način prikaza ure za čas, ko je pečica izklopljena:

- Vkllop
Ura je vedno prikazana. Ta nastavitvev povzroči povečano porabo energije. Če poleg tega izberete nastavitvev Prikazovalnik | QuickTouch | Vkllop, se vse senzorske tipke takoj odzovejo na dotik in senzor približevanja avtomatsko zazna, kdaj se približate prikazovalniku.
Če poleg tega izberete nastavitvev

Prikazovalnik | QuickTouch | Izklop, morate pečico najprej vklopiti, šele nato jo lahko upravljate.

- Izklop
Prikazovalnik je temen, da varčuje z energijo. Pečico morate najprej vklopiti, šele nato jo lahko upravljate.
- Nočni izklop
Ura je prikazana samo med 5. in 23. uro. Preostali čas je prikazovalnik temen. Ta nastavitvev povzroči povečano porabo energije.

Oblika prikaza

Ura je lahko prikazana Analogni (v obliki ure s kazalci) ali Digitalni (h:min).

Če izberete digitalno obliko prikaza, je izpisan tudi datum.

Območje prikaza ure

Ura je lahko prikazana v 24- ali 12-urnem območju (24-urni ali 12-urni (am/pm)).

Nastaviti

Nastavite ure in minute.

Nasvet: Če v pečici ne poteka noben postopek, se dotaknite ure v naslovni vrstici in jo spremenite.

Po izpadu električnega toka se ponovno izpiše trenutni točen čas. Nastavljena ura je shranjena za pribl. 150 ur.



Če je pečica povezana z brezžičnim omrežjem in prijavljena v aplikacijo Miele, se ura sinhronizira s pomočjo nastavitve lokacije v aplikaciji Miele.

Datum

Nastavite datum.


Ko je pečica izklopljena, je datum izpisan samo, če je izbrana nastavitvev Ura | Oblika prikaza | Digitalni.

Osvetlitev

- Vkllop
Osvetlitev pečice je vklopljena med celotnim postopkom priprave v pečici.
- „Vkllop“ za 15 sekund
Osvetlitev pečice se med postopkom priprave izklopi po 15 sekundah. Z dotikom senzorske tipke  jo ponovno vklopite za 15 sekund.
- Izklop
Osvetlitev je izklopljena. Z dotikom senzorske tipke  jo vklopite za 15 sekund.

Začetni zaslon


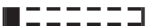
Tovarniško je pečica nastavljena tako, da se ob vklopu prikaže glavni meni. Namesto tega lahko izberete tudi drugačen začetni zaslon, npr. neposredno načine delovanja ali vnose v MyMiele (glejte poglavje „MyMiele“). Spremenjeni začetni zaslon je prikazan šele po ponovnem vklopu pečice.

V glavni meni pridete z dotikom senzorske tipke  ali prek menijske poti v naslovni vrstici.

Prikazovalnik

Svetlost

Svetlost prikazovalnika je prikazana s segmentnim prikazom.

-  maksimalna svetlost
-  minimalna svetlost

Barvna shema

Izberite, ali naj bodo prikazi v svetli ali temni barvni shemi.

- Svetel
Prikazovalnik ima svetlo ozadje s temnimi napisi.
- Temen
Prikazovalnik ima temno ozadje s svetlimi napisi.

QuickTouch

Izberite, kako naj se odzivajo senzorske tipke in senzor približevanja, kadar je pečica izklopljena:

- Vkllop
Če ste dodatno izbrali nastavitvev Ura | Prikaz | Vkllop ali Nočni izklop, se senzorske tipke in senzor približevanja odzivajo tudi, kadar je pečica izklopljena. Ta nastavitvev povzroči povečano porabo energije.
- Izklop
Neodvisno od nastavitvev Ura | Prikaz se senzorske tipke in senzor približevanja odzivajo samo, če je pečica vklopljena in še določen čas po izklopu.

Glasnost

Toni zvočnega signala

Če so zvočni signali vklopljeni, zazveni zvočni signal, ko je dosežena nastavljena temperatura in po preteku nastavljenega časa.

Če želite vrata odpreti z daljinskim upravljanjem prek glasovnega pomočnika, pazite, da med odpiranjem vrat ni nikogar v območju odpiranja vrat. Zvočni signali morajo biti obvezno vklopljeni.

Nastavitve

Glasnost zvočnih signalov je prikazana s segmentnim prikazom.



maksimalna glasnost



Zvočni signali so izklopljeni.

Ton pritiska na tipko

Glasnost tona tipk, ki se oglasi ob vsaki izbiri senzorske tipke, je prikazana s segmentnim prikazom.




maksimalna glasnost



Ton tipk je izklopljen.

Pozdravna melodija

Melodijo, ki zazveni ob dotiku tipke za vklop/izklop , lahko izklopite ali vklopite.

Enote

Teža

Težo živil v avtomatskih programih lahko nastavite v gramih (g), funtih (lb) ali funtih/unčah (lb/oz).

Temperatura

Temperaturo lahko nastavite v stopinjah Celzija (°C) ali Fahrenheita (°F).

Hitra izbira -MV

Za takojšnji zagon mikrovalov sta prednastavljena moč mikrovalov 600 W in čas priprave ena minuta.

- Moč

Nastavite lahko moč mikrovalov 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W ali 1000 W.

- Čas priprave

Maksimalni čas priprave, ki ga lahko nastavite, je odvisen od izbrane moči mikrovalov:

80–300 W: največ 10 minut

450–1000 W: največ 5 minut

Pokovka

Za takojšnji zagon mikrovalov za pripravo pokovke sta prednastavljena moč mikrovalov 850 W in čas priprave 2:50 min. To ustreza podatkom večine proizvajalcev pokovke za pripravo v mikrovalovni pečici.

Nastavite lahko čas priprave največ štiri minute.

Moč mikrovalov je fiksna in je ni mogoče spremeniti.

Booster

Funkcija Booster je namenjena hitremu segrevanju notranjosti pečice.

- Vklop

Funkcija Booster je med fazo segrevanja postopka priprave avtomatsko vklopljena. Grelnik za zgornje gretje/žar, obročasti grelnik in ventilator skupaj predhodno segrejejo notranjost pečice na zeleno temperaturo.

- Izklop

Funkcija Booster je med fazo segrevanja postopka priprave izklopljena. Notranjost pečice segrevajo samo grelniki, ki pripadajo izbranemu načinu delovanja.

Funkcijo Booster lahko vklopite ali izklopite za en postopek priprave tudi v spustnem meniju.

Predlagane temperature

Če živila pogosto pripravljate pri temperaturah, ki odstopajo od predlaganih, je smiselno, da predlagane temperature spremenite.

Ko priključete to točko menija, se pojavi seznam načinov delovanja.


- Izberite želeni način delovanja.
- Izpiše se predlagana temperatura, obenem pa se prikaže tudi območje, v katerem lahko spremenite nastavev.
- Spremenite predlagano temperaturo.
- Potrdite z *OK*.

Sprememba predlagane temperature obenem vpliva tudi na ustrezen način delovanja z mikrovalovi.






Predlagane moči

Če pogosto uporabljate moči mikrovalov, ki odstopajo od predlaganih, je smiselno, da predlagane moči spremenite.

Spremenite lahko predlagane moči mikrovalov v načinu delovanja

Mikrovalovi  in v načinih delovanja z mikrovalovi.

Ko izberete to menijsko točko, se pojavi seznam načinov delovanja s pripadajočimi predlaganimi močmi mikrovalov.

- Mikrovalovi :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W,
600 W, 850 W, 1000 W
- MV + Avtomat. pečenje , MV + Vroč zrak plus , MV + Žar  in MV + Žar s krož. zraka :
80 W, 150 W, 300 W

- Izberite želeni način delovanja.

- Spremenite predlagano moč mikrovalov.
- Potrdite z *OK*.

Delo. hladilnega ventilatorja

Da se po končanem postopku priprave v notranjosti pečice, na upravljalni plošči ali omari, ki obdaja pečico, ne nabere vlaga (kondenzat), hladilni ventilator še nekaj časa deluje.

- Temperaturno krmiljeno
Hladilni ventilator se izklopi, ko se notranjost pečice ohladi na temperaturo pribl. 70 °C.
- Časovno krmiljeno
Hladilni ventilator se izklopi po pribl. 25 minutah.

Zaradi kondenzata se lahko poškodujeta omara, v katero je vgrajena pečica, in delovni pult, lahko pa pride tudi do korozije v pečici.

Če v pečici hranite živilo, da bi ostalo toplo, pri nastavitvi Časovno krmiljeno naraste zračna vlažnost, kar vodi do zarositve upravljalne plošče, ustvarjanja kapljic pod delovnim pultom ali do nabiranja vlage na pohištvni sprednji stranici.

Pri nastavitvi Časovno krmiljeno v pečici ne smete hraniti živil, da bi ostala topla.


Senzor približevanja

Senzor približevanja prepozna, kdaj se npr. z roko ali telesom približate prikazovalniku na dotik.


Če želite, da se senzor približevanja odziva tudi, kadar je pečica izklopljena, izberite nastavev Prikazovalnik | QuickTouch | Vklp.

Nastavitve

Vklop luči

- Med potekom postopka priprav. Takoj ko se med postopkom priprave približate prikazovalniku, se vklopi osvetlitev pečice. Osvetlitev notranjosti pečice se po 15 sekundah avtomatsko spet izklopi.
- Vedno vklopljena. Takoj ko se približate prikazovalniku, se vklopi osvetlitev pečice. Osvetlitev notranjosti pečice se po 15 sekundah avtomatsko spet izklopi.
- Izklop. Ko se približate prikazovalniku, se senzor približevanja ne odzove. Z dotikom senzorske tipke  vklopite osvetlitev za 15 sekund.

Vklop aparata

- Vklop. Če je ura prikazana, se pečica vklopi in se pojavi glavni meni, takoj ko se približate prikazovalniku.
- Izklop. Ko se približate prikazovalniku, se senzor približevanja ne odzove. Vklopite pečico s tipko Vklop/izklop .

Izklop zvočnih signalov

- Vklop. Takoj ko se približate prikazovalniku, zvočni signali ugasnejo.
- Izklop. Ko se približate prikazovalniku, se senzor približevanja ne odzove. Zvočne signale izklopite ročno.


Varnost

Zapora vklopa


Zapora vklopa preprečuje nenameren vklop pečice.

Opozorilni signal in nastavljen zvočni signal lahko še naprej neposredno nastavite in prav tako uporabljate funkcijo MobileStart, tudi če je aktivirana zapora vklopa.

Zapora vklopa se ohrani tudi po izpadu električnega toka.

- Vklop. Zapora vklopa je aktivirana. Preden uporabite pečico, jo morate najprej vklopiti in se dotakniti simbola  ter ga zadržati vsaj 6 sekund.
- Izklop. Zapora vklopa je deaktivirana. Pečico lahko uporabljate kot običajno.

Zapora tipk

Zapora tipk preprečuje nenamerno zaustavitev ali spremembo postopka priprave. Če je zapora tipk aktivirana, se vse senzorske tipke in polja na prikazovalniku nekaj sekund po zagonu postopka priprave zaklenejo, razen tipke Vklop/izklop .

- Vklop. Zapora tipk je aktivirana. Dotaknite se tipke OK in jo zadržite vsaj 6 sekund, da za kratek čas deaktivirate zaporo tipk.
- Izklop. Zapora tipk je deaktivirana. Vse senzorske tipke se ob izbiri takoj odzovejo.

Prepoznavanje pohiš. stranice

- Vkllop

Zaznavanje pohištenih vrat je aktivirano. Pečica s senzorjem približevanja avtomatsko zazna, ali so pohištena vrata zaprta.

Pri zaprtih pohištenih vratih se pečica po določenem času samodejno izklopi.

- Izklop

Zaznavanje pohištenih vrat je deaktivirano. Pečica ne zazna, ali so pohištena vrata zaprta.

Če je pečica vgrajena za pohišteno sprednjo stranico (npr. vrati), se lahko zaradi kopičenja toplote in vlage za zaprtimi pohištenimi vrati poškodujejo pečica, omara in talna obloga.

Pohištena vrata morajo biti med delovanjem pečice vedno odprta.

Pohištena vrata zaprite šele, ko se pečica popolnoma ohladi.

Miele@home

Pečica spada med aparate, ki imajo možnost povezave v sistem Miele@home, in je opremljena s funkcijo SuperVision.

Vaša pečica je tovarniško opremljena s komunikacijskim modulom WLAN in je primerna za brezžično komunikacijo.

Na voljo imate več možnosti, da pečico povežete v WLAN-omrežje.

Priporočamo vam, da pečico povežete s svojim WLAN-omrežjem s pomočjo aplikacije Miele ali prek WPS.

- Aktiviraj

Ta nastavitev je vidna samo, če je sistem Miele@home deaktiviran. Funkcija WLAN je ponovno vklopljena.

- Dezaktivacija

Ta nastavitev je vidna samo, če je sistem Miele@home aktiviran. Miele@home ostane nastavljen, funkcija WLAN je izklopljena.

- Status povezave

Ta nastavitev je vidna samo, če je sistem Miele@home aktiviran. Na prikazovalniku se izpišejo informacije, kot so kakovost WLAN-sprejema, ime omrežja in IP-naslov.

- Nova nastavitev

Ta nastavitev je vidna samo, če je WLAN-omrežje že nastavljeno. Ponastavite nastavitve omrežja in takoj nastavite novo omrežno povezavo.

- Ponastavi

Ta nastavitev je vidna samo, če je WLAN-omrežje že nastavljeno. Funkcija WLAN se izklopi in povezava z brezžičnim omrežjem se ponastavi na tovarniško nastavitev. Povezavo z brezžičnim omrežjem morate na novo nastaviti, da boste lahko uporabljali sistem Miele@home.

Če pečico odstranite, prodate ali če zažnete rabljeno pečico, ponastavite omrežne nastavitve. Samo tako boste zagotovili, da bodo vsi osebni podatki odstranjeni in da prejšnji lastnik ne bo mogel več dostopati do pečice.

- Nastavitev

Ta nastavitev je vidna samo, če še ni vzpostavljena nobena povezava z brezžičnim omrežjem. Povezavo z brezžičnim omrežjem morate na novo nastaviti, da boste lahko uporabljali sistem Miele@home.

Nastavitve

Izvedba Scan & Connect

Prvi zagon je bil izveden brez nastavitve sistema Miele@home.

- Skenirajte QR kodo.

Če ste namestili aplikacijo Miele in imate uporabniški račun, boste preusmerjeni neposredno na povezavo v omrežje.

Če pa aplikacije Miele še niste namestili, boste preusmerjeni v trgovino Apple App Store® ali Google Play Store™.

- Namestite aplikacijo Miele in si ustvarite uporabniški račun.
- Ponovno skenirajte QR kodo.

Aplikacija Miele vas nato vodi skozi nastavitve.





Daljinsko upravljanje

Če imate na mobilni končni napravi nameščeno aplikacijo Miele, vzpostavljen sistem Miele@home in ste aktivirali daljinsko upravljanje (Vklop), lahko uporabljate funkcijo MobileStart in npr. priključete napotke, povezane s trenutnimi postopki priprave v pečici, ali končate postopek, ki se izvaja.


V omrežnem stanju pripravljenosti pečica potrebuje maks. 2 W.

Aktivacija funkcije MobileStart

- Dotaknite se senzorske tipke , da aktivirate MobileStart.

Senzorska tipka  sveti. Pečico lahko upravljate na daljavo z aplikacijo Miele.

Neposredno upravljanje na pečici ima prednost pred daljinskim upravljanjem z aplikacijo.


MobileStart lahko uporabljate, dokler sveti senzorska tipka .

SuperVision

Pečica spada med aparate, ki imajo možnost povezave v sistem Miele@home, in je opremljena s funkcijo SuperVision za nadzor drugih gospodinjstvih aparatov v sistemu Miele@home.

Funkcijo SuperVision lahko aktivirate šele, ko opravite nastavitve sistema Miele@home.

Prikaz SuperVision

- Vklop
Funkcija SuperVision je vklopljena. Zgoraj desno na prikazovalniku se pojavi simbol .
- Izklop
Funkcija SuperVision je izklopljena.

Prikaz v stanju pripravljenosti

Funkcija SuperVision je na voljo tudi v stanju pripravljenosti. Pogoji za to je, da je prikaz ure vklopljen (Nastavitve | Ura | Prikaz | Vklop).

- Vklop
Aktivni aparati, ki so prijavljeni v sistemu Miele@home, so vedno prikazani.
- Samo v primeru napak
Prikazane so izključno napake aktivnih aparatov.

Seznam aparatov

Prikazani so vsi aparati, ki so prijavljeni v sistem Miele@home. Ko izberete aparat, lahko priključite nadaljnje nastavitve:

- Prikaži aparat
 - Vkllop
Funkcija SuperVision je za ta aparat vklopljena.
 - Izkllop
Funkcija SuperVision je za ta aparat izklopljena. Aparat je še naprej prijavljen v sistem Miele@home. Napake se prikažejo, tudi če je funkcija SuperVision za ta aparat izklopljena.
- Toni zvočnega signala
Nastavite lahko, ali naj bodo zvočni signali za ta aparat vklopljeni (Vkllop) ali izklopljeni (Izklop).

RemoteUpdate

Točka menija RemoteUpdate je prikazana in na voljo za izbiro samo, če so izpolnjeni pogoji za uporabo sistema Miele@home (glejte poglavje „Prvi zagon“, odstavek „Miele@home“).

Funkcija RemoteUpdate omogoča posodabljanje programske opreme pečice. Če je za vašo pečico na voljo posodobitev, jo pečica avtomatsko prenese. Namestitev posodobitve pa ne poteka avtomatsko, temveč jo morate ročno zagnati sami.

Tudi če posodobitve ne namestite, lahko svojo pečico uporabljate kot običajno. Vendar pa Miele priporoča, da posodobitve namestite.

Vkllop/izkllop

Tovarniško je funkcija RemoteUpdate vklopljena. Posodobitev, ki je na voljo, se avtomatsko prenese, nato pa morate ročno zagnati njeno namestitev.

Izklopite RemoteUpdate, če ne želite, da bi se posodobitve avtomatsko prenašale.

Potek posodabljanja RemoteUpdate

Informacije o vsebini in obsegu posodobitev so na voljo v aplikaciji Miele.

Ko je na voljo posodobitev, se na prikazovalniku pečice izpiše sporočilo. Posodobitev lahko takoj namestite ali pa namestitev prestavite na pozneje. Vprašanje se nato pojavi ob ponovnem vklopu pečice.

Če posodobitve ne želite namestiti, izklopite RemoteUpdate.

Posodobitev lahko traja nekaj minut.

Pri funkciji RemoteUpdate upoštevajte:

- Dokler ne dobite sporočila, ni na voljo nobene posodobitve.
- Aparata z nameščeno posodobitvijo ni mogoče vrniti v prejšnje stanje.
- Med posodabljanjem ne izklopite pečice. Posodobitev se v nasprotnem primeru prekine in se ne namesti.
- Nekatere posodobitve programske opreme lahko izvede samo servisna služba Miele.

Nastavitve

Verzija progra. opreme

Verzija programske opreme je namenjena servisni službi Miele. Za zasebno uporabo te informacije ne potrebujete.

- Potrdite z *OK*.

Pravne informacije

Pod Odprtokodne licence najdete pregled vgrajenih odprtokodnih komponent.

- Potrdite z *OK*.

Zastopniki

Ta funkcija omogoča zastopnikom, da predstavijo pečico brez segrevanja. Za zasebno uporabo te nastavitve ne potrebujete.

Sejemska nastavitvev

Če pečico vklopite, ko je aktivirana sejemska nastavitvev, se pojavi opozorilo Aktivirana je sejemska nastavitvev. Aparat ne greje..


- Vkllop
Sejemsko nastavitvev aktivirate tako, da se dotaknete tipke *OK* in zadržite prst najmanj 4 sekunde.
- Izkllop
Sejemsko nastavitvev dezaktivirate tako, da se dotaknete tipke *OK* in zadržite prst najmanj 4 sekunde.
Pečico lahko uporabljate kot običajno.

Tovarniške nastavitve

- Nastavitve aparata
Vse nastavitve se ponastavijo na tovarniške vrednosti.
- Lastni programi
Izbrišejo se vsi lastni programi.
- MyMiele
Izbrišejo se vsi vnosi v MyMiele.
- Predlagane moči
Spremenjene predlagane moči mikrovalov se ponastavijo na tovarniške vrednosti.
- Predlagane temperature
Spremenjene predlagane temperature se ponastavijo na tovarniške vrednosti.


Delovne ure (skupno)

Z izbiro Delovne ure (skupno) lahko priključete skupno število delovnih ur vaše pečice.

S senzorsko tipko  lahko nastavite nastavljen zvočni signal (npr. za kuhanje jajc) ali opozorilni signal (opozorilo ob točno določeni uri).



Istočasno lahko nastavite dva opozorilna signala, dva nastavljiva zvočna signala ali pa en opozorilni signal in en nastavljen zvočni signal.


Uporaba funkcije Opozorilni signal


Opozorilni signal  lahko uporabite za to, da nastavite fiksno uro, ob kateri naj zazveni zvočni signal.


Nastavitev opozorilnega signala


Če ste izbrali nastavitev Prikazovalnik | QuickTouch | Izklop, morate za nastavitev opozorilnega signala vklopiti pečico. Če je pečica nato izklopljena, je prikazana ura opozorilnega signala.

- Dotaknite se senzorske tipke .
- Izberite  Opozorilni signal.
- Nastavite uro za opozorilni signal.
- Potrdite z Zapri.

Če je pečica izklopljena, se namesto točnega časa pojavi simbol  in izpiše ura opozorilnega signala.


Če istočasno poteka postopek priprave v pečici ali če ste v enem izmed menijev, se simbol  in ura opozorilnega signala pojavita zgoraj desno na prikazovalniku.

Ob nastavljeni uri za opozorilni signal začne na prikazovalniku utripati simbol  poleg ure in zazveni zvočni signal.

- Dotaknite se senzorske tipke  ali nastavljene ure za opozorilni signal na prikazovalniku.

Zvočni in optični signal ugasneta.

Sprememba opozorilnega signala


- Dotaknite se opozorilnega signala na prikazovalniku ali senzorske tipke  in nato želenega opozorilnega signala.

Pojavi se nastavljena ura za opozorilni signal.

- Nastavite novo uro za opozorilni signal.
- Potrdite z Zapri.

Spremenjena ura za opozorilni signal se shrani in se izpiše na prikazovalniku.

Brisanje opozorilnega signala

- Dotaknite se opozorilnega signala na prikazovalniku ali senzorske tipke  in nato želenega opozorilnega signala.


Pojavi se nastavljena ura za opozorilni signal.

- Izberite Izbriši.
- Potrdite z Zapri.

Opozorilni signal je izbrisan.

Opozorilni in nastavljiv zv. signal

Uporaba funkcije Nastavlji. zvočni signal

Nastavljiv zvočni signal  lahko uporabljate za nadzor postopkov, ki niso povezani s pečico, na primer za kuhanje jajc.



Nastavljiv zvočni signal lahko uporabite tudi, če ste istočasno nastavili avtomatski vklop ali izklop postopka priprave (npr. da vas opozori, ko morate živilu dodati začimbe ali ga zaliti).


- Nastavljiv zvočni signal lahko nastavite na največ 59 minut in 59 sekund.


Nastavitev zvočnega signala


Če ste izbrali nastavitev Prikazovalnik | QuickTouch | Izklop, morate za nastavitev zvočnega signala vklopiti pečico. Pri izklopljeni pečici je nato prikazana nastavitev zvočnega signala, ki se odšteva.


Primer: Želite skuhati jajca in nastavite zvočni signal na 6 minut in 20 sekund.

- Dotaknite se senzorske tipke .
- Izberite  Nastavlji. zvočni signal.
- Nastavite zvočni signal.
- Potrdite z Zapri.

Če je pečica izklopljena, sta namesto točnega časa prikazana simbol  in odštevanje nastavitve zvočnega signala.


Če istočasno poteka postopek priprave v pečici ali če ste v enem izmed menijev, sta simbol  in odštevanje nastavitve zvočnega signala prikazana zgoraj desno na prikazovalniku.

Po preteku nastavitve zvočnega signala utripa , ura teče naprej in oglasi se zvočni signal.

- Dotaknite se senzorske tipke  ali zelene nastavitve zvočnega signala na prikazovalniku.

Zvočni in optični signal ugasneta.

Sprememba nastavitve zvočnega signala


- Dotaknite se nastavitve zvočnega signala na prikazovalniku ali simbola  in nato zelene nastavitve zvočnega signala.

Pojavi se nastavitev zvočnega signala.

- Na novo nastavite čas za zvočni signal.
- Potrdite z Zapri.

Spremenjena nastavitev zvočnega signala je shranjena in čas se odšteva v minutah. Nastavitve pod 10 minut se odšteva v sekundah.

Brisanje nastavitve













- Dotaknite se nastavitve zvočnega signala na prikazovalniku ali simbola  in nato zelene nastavitve zvočnega signala.

Pojavi se nastavitev zvočnega signala.






- Izberite Izbriši.
- Potrdite z Zapri.

Nastavitev zvočnega signala se izbriše.

Glavni meni in podmeniji

Meni	Predlagana vrednost	Območje
Načini delovanja <input type="checkbox"/>		
Vroč zrak plus 	160 °C	30–250 °C
Zgornje/spodnje gretje <input type="checkbox"/>	180 °C	30–250 °C
Mikrovalovi 	1000 W	80–1000 W
Kombinirano delovanje z MV 	300 W	80–300 W
MV + Vroč zrak plus 	160 °C	30–220 °C
MV + Žar s krož. zraka 	200 °C	100–200 °C
MV + Žar 	3	1–3
MV + Avtomat. pečenje 	160 °C	100–200 °C
Intenzivno pečenje 	170 °C	50–220 °C
Avtomatsko pečenje 	160 °C	100–230 °C
Spodnje gretje <input type="checkbox"/>	190 °C	100–200 °C
Žar 	3	1–3
Žar s kroženjem zraka 	200 °C	100–220 °C
Eko vroč zrak 	190 °C	100–230 °C
Avtomatski programi <input type="checkbox"/> Auto		

Glavni meni in podmeniji

Meni	Predlagana vrednost	Območje
Posebne uporabe 		
Odtajevanje	–	–
Sušenje	60 °C	30–70 °C
Pogrevanje	–	–
Gretje posode	80 °C	50–100 °C
Vzhajanje testa	35 °C	30–50 °C
Pečenje pri nizki temper.	90 °C	80–120 °C
Ohranjanje toplote	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Lastni programi 		
Nastavitve 		


Način delovanja


V pečici je vgrajen magnetron, ki elektriko pretvarja v elektromagnetne valove (mikrovalove). Ti valovi se enakomerno porazdelijo po notranjosti pečice, dodatno pa jih odbijajo tudi kovinske stene pečice.

Mikrovalovi prodirajo v živilo z vseh strani. Živila so sestavljena iz številnih molekul. Te molekule (predvsem vodne molekule) začnejo zaradi mikrovalov močno nihati. Tako se živilo segreva od zunaj navznoter. Čim več vode vsebuje živilo, tem hitreje se segreje ali skuha.

Prednosti mikrovalov


- Živila lahko načeloma pripravljate brez ali z le malo tekočine ali maščobe.
- Časi odtajevanja, pogrevanja in kuhanja so krajši kot pri kuhanju na kuhalni plošči ali pripravi v klasični pečici.
- Vitamini, mineralne snovi, naravna barvila in lastni okus živil se v veliki meri ohranijo.

Če v pečici ni živila ali je vstavljeno neprimerno živilo in uporabite način delovanja Mikrovalovi  ali načine delovanja z mikrovalovi, se pečica lahko poškoduje.

V načinu delovanja Mikrovalovi  **vedno** uporabite stekleni pladenj, tudi kot površino za postavitev manjših modelov.


Izbira posode

Da lahko mikrovalovi dosežejo živilo, mora biti posoda prepustna za mikrovalove. Slednji lahko prehajajo skozi porcelan, steklo, karton, plastiko, ne pa skozi kovino. Zato ne uporabljajte kovinske posode ali posode, ki vsebuje kovino. Kovina odbija mikrovalove, zato lahko pride do iskrenja in mikrovalovi se ne absorbirajo.

 Nevarnost poškodbe zaradi nadtlača v zaprtih posodah ali steklenicah.

V zaprtih posodah ali stekleničkah se med segrevanjem ustvari tlak, ki lahko povzroči eksplozijo.

Nikoli ne segrevajte trdnih ali tekočih živil v zaprtih posodah ali steklenicah. Posode pred segrevanjem odprite, pri otroških stekleničkah pa odstranite pokrovček in dudo.

 Nevarnost požara zaradi neprimerne posode v načinih delovanja z mikrovalovi.

Posoda, ki ni primerna za uporabo z mikrovalovi, se lahko uniči in poškoduje pečico.


V načinih delovanja z mikrovalovi uporabljajte samo posodo, ki je primerna za uporabo z mikrovalovi.

Material in oblika posode, ki jo uporabite, vplivata na čas segrevanja in kuhanja.

Dobro se obnesejo okrogle in ovalne plitve posode. V takšni posodi je segrevanje živil enakomernejše kot v oglatih skledah.

Delovanje z mikrovalovi

Primerna posoda


 Nevarnost požara zaradi gorljivih materialov.

Posoda za enkratno uporabo iz plastike, papirja ali drugih gorljivih materialov se lahko vname in poškoduje pečico.

Kadar segrevate ali kuhate živila v posodah za enkratno uporabo, izdelanih iz plastike, papirja ali drugih gorljivih materialov, pečice ne smete pustiti brez nadzora.


Uporabljajte lahko naslednjo posodo in materiale:

- Nepregorno steklo in steklokeramika
Izjema: kristalno steklo, ker vsebuje svinec in lahko počí.
- Porcelan
 - brez kovinskega okrasja
Kovinski okraski (npr. zlat rob ali kobaltno modra barva) lahko povzročijo iskrenje.
 - brez votlih ročajev
V votle ročaje lahko zaide vlaga, ki zaradi izhlapevanja ustvari močan tlak, ta pa lahko votlo telo poškoduje podobno kot eksplozija.
- Neposlikana keramika in keramika z barvami pod glazuro

 Nevarnost opeklin zaradi vroče posode.

Keramika se lahko zelo segreje.

Kadar uporabljate keramično posodo, uporabljajte zaščitne rokavice.





- Plastična posoda in posoda za enkratno uporabo iz plastike v načinu delovanja Mikrovalovi 

Nasvet: Varujte okolje in ne uporabljajte posode za enkratno uporabo.


Plastična posoda mora biti odporna proti vročini in mora prenesti temperature najmanj 110 °C.

Plastična posoda se lahko deformira in se spoji z živili.

Plastično posodo uporabljajte samo v načinu delovanja Mikrovalovi .

Plastične posode ne smete uporabljati v načinih delovanja MV + Avtomat. pečenje , MV + Vroč zrak plus , MV + Žar  ali MV + Žar s krož. zraka .









- Plastična posoda, primerna za uporabo z mikrovalovi
V specializiranih trgovinah lahko kupite tudi posebno plastično posodo, namenjeno uporabi v mikrovalovnih pečicah.
- Plastična posoda iz stiropora
Za kratkotrajno pogrevanje živil
- Plastične vrečke za kuhanje
Za segrevanje in kuhanje vsebine samo, če vanje predhodno naredite luknje. Skozi luknje v vrečki lahko izhaja para. S tem preprečite, da bi narasel tlak in da bi vrečka počila. Poleg tega obstajajo posebne vrečke za kuhanje v pari, ki jih ni treba preluknjati. Prosimo, upoštevajte navodila na embalaži.
- Cevasta folija in vrečke za pečenje
Upoštevajte navodila proizvajalca.

 Nevarnost požara zaradi kovinskih delov.

Kovinski deli, kot so kovinske sponke ali plastične in papirnate sponke, ki imajo vdelano žico, lahko tako močno segrejejo gorljive materiale, da se ti vnamejo.

Ne uporabljajte nobenih kovinskih sponk ali plastičnih oz. papirnatih sponk, ki imajo vgrajeno žičko.

Nasvet: Kovinski modeli so manj primerni za načine delovanja z mikrovalovi, saj kovina odbija mikrovalove. Mikrovalovi dosežejo kolač samo z vrha, zato se čas peke podaljša. Če uporabite kovinski model, ga postavite na stekleni pladenj tako, da se ne dotika sten pečice. Če pride do iskrenja, tega modela ne smete več uporabljati v načinih delovanja z mikrovalovi.

- **Priložena** rešetka je načeloma primerna za postopke priprave v načinih delovanja MV + Avtomat. pečenje , MV + Vroč zrak plus , MV + Žar  in MV + Žar s krož. zraka  ter načinih delovanja brez mikrovalov (vstavljena na enega izmed nivojev).
- Kovinski modeli za peko v načinih delovanja MV + Avtomat. pečenje , MV + Vroč zrak plus , MV + Žar  in MV + Žar s krož. zraka  ter načinih delovanja brez mikrovalov

- Aluminijske skodelice brez pokrovov za odtajevanje in pogrevanje gotovih jedi
Živila se segrejejo samo od zgoraj. Če jed prestavite iz aluminijske skodelice v posodo, primerno za mikrovalove, je porazdelitev toplote na splošno bolj enakomerna.

Pri uporabi aluminijske posode in folije lahko pride do prasketanja in iskrenja.

Aluminijske skodelice zato ne položite na rešetko, temveč na stekleni pladenj.

Aluminijske posode in folije se ne smejo dotikati sten pečice, od njih morajo biti oddaljene vsaj 2 cm.


- Kovinska nabodala in sponke
Kos mesa mora biti veliko večji od tovrstnih kovinskih pripomočkov.

Neprimerna posoda

Pri posodi z votlimi ročaji in držali pokrovov lahko v votle dele zaide vlaga. Zaradi uparjanja te vlage se ustvari močan tlak, ki lahko votlo telo poškoduje podobno kot eksplozija (izjema: votli deli se zadostno zračijo).

Za kuhanje ne uporabljajte posode z votlimi ročaji in držali pokrovov.

Naslednjih vrst posode in materialov **ne** smete uporabljati:

- Kovinske rešetke (vključno s priloženo rešetko) načeloma **niso** primerne za uporabo v načinu delovanja Mikrovalovi .
- Kovinske posode

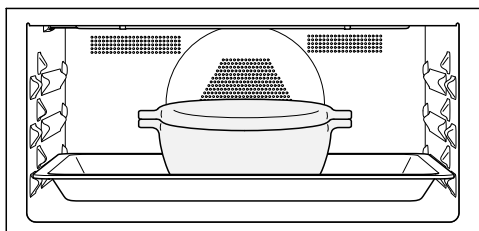
Delovanje z mikrovalovi


- Aluminijasta folija
Izjema: Če so kosi mesa neenakomerni, npr. pri perutnini, jih lahko bolj enakomerno odtajate, pogrejete ali skuhate, če v zadnjih minutah postopka bolj ploščate kose pokrijete z majhnim kosom aluminijaste folije.
- Kovinske sponke, plastične ali papirnate sponke z vgrajeno žico
- Plastični lončki, ki se jih še držijo ostanki aluminijastega pokrovčka
- Kristalno steklo
- Pribor in posoda s kovinskim dekorjem (npr. zlat rob, kobaltno modra barva)
- Posoda z votlimi ročaji
- Plastična posoda iz melamina
Melamin vpija energijo in se zato segreje.
Pri nakupu se pozanimajte, iz katerega materiala je izdelana plastična posoda.
- Lesena posoda
Med postopkom priprave iz lesa izhlapi voda. Les se zato izsuši in nastanejo razpoke.

Preizkus posode

Neprimerna posoda lahko med delovanjem z mikrovalovi povzroči iskrenje ali prasketanje. Če niste prepričani, ali je steklena, porcelanasta ali keramična posoda primerna za uporabo z mikrovalovi, jo preizkusite.

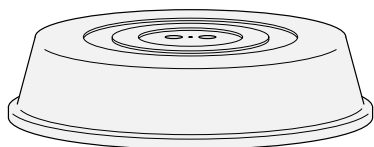
S preizkusom posode pa ne morete prepoznati, ali so ročaji votli.



- Stekleni pladenj vstavite na 1. nivo in na njegovo sredino postavite prazno posodo.
- Zaprite vrata stroja.
- Izberite način delovanja
Mikrovalovi .
- Nastavite najvišjo moč mikrovalov (1000 W) in čas priprave 30 sekund.
- Zaženite postopek.
- Preizkus posode ves čas nadzorujte.
- Če se pojavi iskrenje ali prasketanje, takoj odprite vrata.


Če pride do iskrenja ali če slišite prasketanje, preizkušena posoda ni primerna za uporabo z mikrovalovi.

Pokrov





Nasvet: Pokrov lahko kupite v trgovini.

- Preprečuje prekomerno izhajanje sopro, zlasti pri dolgem pogrevanju.
- Pospeši postopek segrevanja živil.
- Preprečuje izsušitev živil.
- Prepreči, da bi se notranjost pečice umazala.

- Med postopkom priprave v načinu delovanja Mikrovalovi  uporabljajte pokrov iz stekla ali plastike, ki je primeren za uporabo z mikrovalovi.

Uporabite lahko tudi prozorno folijo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici (običajna gospodinjska folija za živila se lahko deformira in se zaradi vročine sprime z živilom).





Material pokrova prenese temperature do največ 110 °C. Pri višjih temperaturah (npr. v načinih delovanja Žar  ali Vroč zrak plus ) se plastika lahko deformira in spoji z živilom.

Pokrov uporabljajte samo v načinu delovanja Mikrovalovi .



Pokrov ne sme zatesniti posode. Če je premer posode majhen, se lahko zgodi, da vodna para ne more izhajati. Pokrov se preveč segreje in se lahko stopi.

Uporabljajte posode z dovolj velikim premerom.

- **Ne uporabljajte** pokrova za pogrevanje naslednjih živil:

- panirana živila
- živila, za katere želite, da dobijo skorjico (npr. toast)
- živila, ki jih želite pogreti v načinih delovanja MV + Avtomat. pečenje , MV + Vroč zrak plus , MV + Žar  ali MV + Žar s krož. zraka 

Upravljanje

Če v načinu delovanja Mikrovalovi  živilo vstavite neposredno na dno pečice, se lahko pečica poškoduje. V načinu delovanja Mikrovalovi  vstavite stekleni pladenj na 1. nivo in posode za kuhanje **vedno** postavite na stekleni pladenj.

- Vključite pečico.
- Pojavi se glavni meni.
- Živilo, ki ga želite pripraviti, dajte v notranjost pečice.
- Izberite Načini delovanja .
- Izberite željeni način delovanja.

Izpiše se način delovanja. Odvisno od načina delovanja se pojavijo predlagana moč mikrovalov, predlagana temperatura in čas priprave.

- Če je potrebno, spremenite predlagane vrednosti in nastavite čas priprave.

Naknadno lahko predlagane vrednosti spremenite z izbiro posamezne vrednosti ali možnosti Timer.

- Postopke priprave v načinih delovanja **brez** mikrovalov zaženite z **OK**.
- Postopke priprave v načinih delovanja z mikrovalovi zaženite s tipko Zagon.

V vseh načinih delovanja se izpišejo nastavljene vrednosti in postopek se začne.

Če ste nastavili temperaturo, lahko sledite njenemu naraščanju. Ko je prvič dosežena izbrana temperatura, zazveni zvočni signal.

Če postopek priprave prekinete z možnostjo Stop ali odprete vrata pečice, se ustavi tudi proizvodnja mikrovalov. Postopek priprave lahko nadaljujete z možnostjo Zagon.

- Po postopku priprave izberite Končaj ali Zapri (odvisno od načina delovanja).
- Živilo vzemite iz pečice.
- Izklopite pečico.

Sprememba vrednosti in nastavitve za postopek priprave


Takoj ko se postopek priprave začne, lahko – odvisno od načina delovanja – spremenite vrednosti ali nastavitve za ta postopek.


Odvisno od načina delovanja lahko spremenite naslednje nastavitve:

- Temperatura
- Moč
- Čas priprave
- Konec ob
- Zagon ob
- Booster
- Predgretje
- Crisp function

Sprememba temperature in središčne temperature

Predlagano temperaturo lahko trajno spremenite z nastavitvijo Nastavitve | Predlagane temperature, da ustreza vašim navadam pri uporabi pečice.

Središčna temperatura  se izpiše samo, če uporabite termometer za živila (glejte poglavje „Pečenje“, odstavek „Termometer za živila“).

- Dotaknite se prikaza temperature.
- Če je potrebno, spremenite temperaturo in središčno temperaturo .
- Potrdite z **OK**.

Postopek priprave poteka naprej s spremenjenima nastavljenima temperaturama.

Sprememba moči mikrovalov

Predlagano moč mikrovalov lahko trajno spremenite z nastavitvijo Nastavitve | Predlagane moči in jo tako prilagodite svojim navadam pri uporabi pečice.

- Dotaknite se prikaza moči mikrovalov.
- Spremenite moč mikrovalov.
- Izberite Zagon.

Postopek priprave poteka naprej s spremenjeno močjo mikrovalov.

Nastavitev časov priprave

Rezultat priprave v pečici je lahko slabši, če med trenutkom, ko vstavite živilo v pečico, in začetkom postopka mine dolgo časa. Sveža živila lahko spremenijo barvo ali se celo pokvarijo.

Pri peki se testo lahko zasuši in učinek sredstva za vzhajanje popusti. Izberite čim krajši čas do zagona postopka priprave.

Živilo ste vstavili v pečico, izbrali način delovanja in potrebne nastavitve, npr. temperaturo.

Z vnosom nastavitve Čas priprave, Konec ob ali Zagon ob lahko nastavite avtomatski izklop ali vklop in izklop postopka priprave.

- Čas priprave
Nastavite čas, potreben za pripravo živila. Po preteku tega časa se gretje pečice avtomatsko izklopi. Maksimalni čas priprave, ki ga lahko nastavite, je odvisen od izbranega načina delovanja.

- Konec ob
Določite uro, ob kateri naj se postopek konča. Gretje pečice se ob nastavljeni uri avtomatsko izklopi.

- Zagon ob
Ta funkcija se pojavi v meniju šele, ko nastavite Čas priprave ali Konec ob. Z nastavitvijo Zagon ob določite uro, ob kateri želite, da se postopek začne. Gretje pečice se ob nastavljeni uri avtomatsko vklopi.

- Izberite ⌚ ali Timer.
- Nastavite zelene čase.
- Potrdite z OK.

Sprememba časovnih nastavitev

- Izberite ⌚, časovno nastavitvev ali Timer.
- Izberite zeleni čas in ga spremenite.
- Potrdite z OK.

V primeru izpada električnega toka se nastavitve izbrišejo.


Brisanje časovnih nastavitev

- Izberite ⌚, časovno nastavitvev ali Timer.
- Izberite zeleni čas.
- Izberite Izbriši.
- Potrdite z OK.

Če izbrišete Čas priprave, se izbrišeta tudi nastavitvi za Konec ob in Zagon ob. Če izbrišete nastavitvev Konec ob ali Zagon ob, se postopek začne z nastavljenim časom priprave.

Upravljanje

Začasna prekinitev postopka v načinu delovanja Mikrovalovi

Postopek priprave v načinu delovanja Mikrovalovi  lahko začasno prekinete in zadržite čas priprave.

Medtem ko poteka postopek priprave, je spodaj desno na prikazovalniku izpisano Stop.

- Izberite Stop.

Postopek se prekine in odštevanje časa priprave se zadrži.

Možnost Zagon je označena zeleno.

- Izberite Zagon.

Postopek priprave se nadaljuje in čas priprave se odšteva naprej.

Prekinitev postopka priprave

Če prekinete postopek priprave, gretje in osvetlitev pečice ugasneta. Časovne nastavitve so izbrisane.

Prekinitev postopka brez nastavljenega časa priprave

- Izberite Končaj.

Pojavi se glavni meni.

Prekinitev postopka z nastavljenim časom priprave

- Izberite Prekini.


Pojavi se Prekiniti postopek?.

- Izberite Da.

Pojavi se glavni meni.

Predhodno segrevanje pečice

Funkcija Booster je namenjena hitremu segrevanju notranjosti pečice v nekaterih načinih delovanja.




Funkcijo Predgretje lahko uporabite v katerem koli načinu delovanja (razen Mikrovalovi ) in jo morate vklopiti za vsak postopek priprave posebej.

Če ste nastavili čas priprave, ta začne teči šele, ko je dosežena nastavljena temperatura in vstavite živilo v pečico.

Predhodno segrevanje pečice je potrebno le pri pripravi nekaterih živil.

- Večino živil pripravite tako, da jih vložite v hladno pečico, s čimer izrabite tudi toploto, ki se razvija v fazi segrevanja pečice.






- Pečico predhodno segrejte pri naslednjih pripravah in načinih delovanja:

- temno testo za kruh ter rostbif in file v načinih delovanja Vroč zrak plus  in Zgornje/spodnje gretje 
- kolači in pecivo s kratkim časom peke (do pribl. 30 minut) ter občutljive vrste testa (npr. biskvit) v načinu delovanja Zgornje/spodnje gretje  (brez funkcije Booster)

Booster

Funkcija Booster je namenjena hitremu segrevanju notranjosti pečice.

Ob dobavi je ta funkcija vklopljena za naslednje načine delovanja (Nastavitve | Booster | Vkllop):

- Vroč zrak plus 
- Zgornje/spodnje gretje 
- Avtomatsko pečenje 
- MV + Vroč zrak plus 
- MV + Avtomat. pečenje 

Če nastavite temperaturo nad 100 °C in je funkcija **Booster** vklopljena, se notranjost pečice segreje na nastavljeno temperaturo s hitro fazo segrevanja. Pri tem so istočasno vklopljeni grelnik za zgornje gretje/žar, obročasti grelnik in ventilator.

Občutljive vrste testa (npr. biskvit, drobno pecivo) bi s funkcijo **Booster** na zgornji strani preveč porjavele. Pri teh pripravah zato funkcijo **Booster** izklopite.

Vklop ali izklop funkcije **Booster** za en postopek priprave

Če ste izbrali nastavev **Booster** | **Vklop**, lahko funkcijo za posamezen postopek priprave izklopite.

Podobno lahko funkcijo za posamezen postopek priprave vklopite, če je izbrana nastavev **Booster** | **Izklop**.

Primer: Izbrali ste način delovanja in potrebne nastavitve, npr. temperaturo. Za ta postopek priprave želite funkcijo **Booster** izklopiti.

■ Odprite spustni meni.

Funkcija **Booster** je označena oranžno.

■ Izberite **Booster**.

Funkcija **Booster** je označena črno ali belo, odvisno od barvne sheme.

■ Zaprite spustni meni.

Funkcija **Booster** je med fazo segrevanja izklopljena. Notranjost pečice segrevajo samo grelniki, ki pripadajo izbranemu načinu delovanja.

Predgretje

Predhodno segrevanje pečice je potrebno le pri pripravi nekaterih živil.

Večino živil lahko pripravite tako, da jih vložite v hladno pečico, s čimer izrabite tudi toploto, ki se razvija v fazi segrevanja pečice.

Če ste nastavili čas priprave, ta začne teči šele, ko je dosežena nastavljena temperatura in vstavite živilo v pečico.

Postopek zaženite takoj, brez zamika začetka priprave.

Funkcija **Predgretje** ni na voljo v načinu delovanja **Mikrovalovi** .

Vklop funkcije **Predgretje**

Funkcijo **Predgretje** lahko uporabite v katerem koli načinu delovanja in jo morate vklopiti za vsak postopek priprave posebej.

Primer: Izbrali ste način delovanja in potrebne nastavitve, npr. temperaturo. Za ta postopek priprave želite vklopiti funkcijo **Predgretje**.

■ Odprite spustni meni.

Funkcija **Predgretje** je označena črno ali belo, odvisno od barvne sheme.

■ Izberite **Predgretje**.

Funkcija **Predgretje** je označena oranžno.

■ Zaprite spustni meni.

Prikažeta se sporočila **Živilo vstavite ob** in **ura**. Notranjost pečice se segreje na nastavljeno temperaturo.

■ **Živilo vstavite v pečico**, takoj ko se pojavi ustrezno sporočilo.

■ Potrdite z **OK**.

Upravljanje

Crisp function

Uporaba funkcije Crisp function (zmanjšanje količine vlage) je smiselna pri živilih, kot so quiche, pica, pecivo v pekaču z vlažno oblogo ali mafini.

Še posebej perutnina s to funkcijo dobi hrustljivo skorjico.

Vklop funkcije Crisp function

Funkcijo Crisp function lahko uporabite v katerem koli načinu delovanja in jo morate vklopiti za vsak postopek priprave posebej.

Izbrali ste način delovanja in potrebne nastavitve, npr. temperaturo.

Za ta postopek priprave želite vklopiti funkcijo Crisp function.

- Odprite spustni meni.

Funkcija Crisp function je označena črno ali belo, odvisno od barvne sheme.

- Izberite Crisp function.

Funkcija Crisp function je označena oranžno.

- Zaprite spustni meni.

Funkcija Crisp function je vklopljena.

Sprememba načina delovanja

Med postopkom priprave lahko nastavitev preklopite na drug način delovanja.


- Dotaknite se simbola izbranega načina delovanja.
- Če ste nastavili čas priprave, potrdite sporočilo Prekiniti postopek? z Da.
- Izberite nov način delovanja.

Izpišejo se spremenjeni način delovanja in pripadajoče predlagane vrednosti.

- Nastavite vrednosti za postopek priprave in jih potrdite z OK.


Ti funkciji lahko uporabite samo, če ne poteka noben drug postopek priprave. Vedno uporabite stekleni pladenj.

Hitra izbira -MV


Če izberete senzorsko tipko , se zažene delovanje mikrovalov z določeno močjo in časom priprave, npr. za pogrevanje tekočin.

Prednastavljena sta moč mikrovalov 600 W in čas priprave ena minuta.

Moč mikrovalov in čas priprave lahko spremenite. Maksimalni čas priprave, ki ga lahko pri tem nastavite, je odvisen od izbrane moči mikrovalov (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Hitra izbira -MV“).

- Dotaknite se senzorske tipke . Z večkratnim dotikom te senzorske tipke lahko po korakih podaljšate čas priprave.

Izpiše se preostali čas, ki se odšteva.


Postopek priprave lahko kadar koli začasno prekinete z izbiro Stop ali dokončno prekinete s senzorsko tipko .

Po preteku postopka priprave se izpiše Konec in oglasi se zvočni signal.

- Izberite Zapri.

Pojavi se glavni meni.

Pokovka


Če izberete senzorsko tipko , se zažene delovanje mikrovalov z določeno močjo in časom priprave.

Prednastavljena sta moč mikrovalov 850 W in čas priprave 2:50 min. To ustreza podatkom večine proizvajalcev pokovke za pripravo v mikrovalovni pečici.

Nastavite lahko čas priprave največ 4 minute. Moč mikrovalov je fiksna in je ni mogoče spremeniti (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Pokovka“).

- Dotaknite se senzorske tipke .

Izpiše se preostali čas, ki se odšteva.

Postopek priprave lahko kadar koli začasno prekinete z izbiro Stop ali dokončno prekinete s senzorsko tipko .

Posoda za enkratno uporabo iz papirja ali drugih gorljivih materialov se lahko vname in poškoduje pečico. Med postopkom priprave pečice nikoli ne pustite brez nadzora in vedno upoštevajte navodila na embalaži.

Po preteku postopka priprave se izpiše Konec in oglasi se zvočni signal.

- Izberite Zapri.

Pojavi se glavni meni.

Avtomatski programi

Številni avtomatski programi vas udobno in zanesljivo vodijo do optimalnih rezultatov priprave.

Kategorije

Avtomatski programi **Auto** so za boljši pregled razvrščeni po kategorijah. Preprosto izberite avtomatski program, ki ustreza vašemu živilu, in sledite navodilom na prikazovalniku.

Uporaba avtomatskih programov

■ Izberite Avtomatski programi **Auto**.

Pojavi se izbirni seznam.

■ Izberite želeno kategorijo.

Pojavijo se avtomatski programi, ki so na voljo v izbrani kategoriji.

■ Izberite želeni avtomatski program.

■ Sledite navodilom na prikazovalniku.

Pri nekaterih avtomatskih programih se izpiše napotek, da morate uporabiti termometer za živila. Preberite napotke v poglavju „Pečenje“, odstavek „Termometer za živila“.

Pri avtomatskih programih so središčne temperature fiksno določene.

Nasvet: Z izbiro **i** Info lahko npr. prikličete informacije o vstavljanju ali obračanju živil (odvisno od postopka).

Napotki za uporabo

- Pri uporabi avtomatskih programov naj vam bodo v pomoč priloženi recepti. S posameznim avtomatskim programom lahko pripravite tudi podobne recepte z drugačnimi količinami sestavin.
- Če želite uporabiti avtomatski program in ste pred tem že izvedli postopek priprave v pečici, se mora notranjost pečice najprej ohladiti na sobno temperaturo.
- Pri nekaterih avtomatskih programih je treba počakati, da se pečica segreje, preden vanjo lahko vložite živilo. Na prikazovalniku se izpiše ustrezno navodilo s podatkom o času.
- Pri nekaterih avtomatskih programih je treba čez nekaj časa dodati tekočino. Na prikazovalniku se izpiše ustrezno navodilo s podatkom o času (npr. za prilivanje tekočine).
- Podatek o trajanju avtomatskega programa je približen. Odvisno od poteka priprave se lahko skrajša ali podaljša. Do spremembe časa lahko pri tem pride že zaradi izhodiščne temperature mesa.
- Čas priprave je pri uporabi termometra za živila odvisen od tega, kdaj je dosežena središčna temperatura.
- Če po preteku avtomatskega programa živilo še ni pripravljeno, kot si želite, izberite možnost Podaljšano kuhanje ali Podaljšana peka. Živilo se bo še 3 minute kuhalo ali peklo s konvencionalnim načinom gretja.

Išči

(odvisno od jezika)

V meniju Avtomatski programi lahko iščete po imenih kategorij ali po imenih avtomatskih programov.

Pri tem gre za iskanje celotnega besedila, vendar lahko iščete tudi po delih besed.

Ste v glavnem meniju.

- Izberite Avtomatski programi .

Pojavi se izbirni seznam kategorij.

- Izberite Išči.
- S tipkovnico vnesite besedilo, po katerem želite iskati, npr. „Kruh“.

V spodnji vrstici se izpiše število zadetkov.

Če ni nobenega zadetka ali če jih je več kot 40, je polje Zadetkov: dezaktivirano in spremeniti morate iskalni niz.

- Izberite Zadetkov: XX.

Izpišejo se najdene kategorije in avtomatski programi.

- Izberite zeleni avtomatski program ali kategorijo in nato zeleni avtomatski program.

Avtomatski program se zažene.

- Sledite navodilom na prikazovalniku.

Posebne uporabe




V tem poglavju boste našli informacije o naslednjih uporabah:


- Odtajevanje
- Sušenje
- Pogrevanje
- Gretje posode
- Vzhajanje testa
- Pečenje pri nizki temper.
- Ohranjanje toplote
- Kuhanje
- Vkuhanje
- Zamrznjeni izdelki/gotove jedi

Odtajevanje

Če je odtajevanje živila nežno, se vitamini in hranilne snovi v veliki meri ohranijo.

■ Uporabite enega izmed naslednjih načinov delovanja in posebnih uporab:

- Posebne uporabe  | Odtajevanje
Izberete kategorijo in težo živila.
- Načini delovanja  | Mikrovalovi 
Nastavite moč mikrovalov in čas odtajevanja.

 Nevarnost okužbe zaradi razvoja mikroorganizmov.

Mikroorganizmi, npr. salmonela, lahko povzročijo hude zastrupitve.

Pri odtajevanju rib in mesa (zlasti perutnine) še posebej pazite na čistočo.

Tekočine, ki se izcedi, ne smete uporabiti.

Odtajana živila vedno uporabite takoj po odtajevanju.


Nasveti

- Živila tajajte na steklenem pladnju brez embalaže.
- Za odtajevanje perutnine uporabite stekleni pladenj z nameščeno rešetko. Živilo tako ne leži v izcejeni tekočini.
- Mesa, perutnine ali rib pred nadaljnjo toplotno obdelavo ni treba povsem odtajati. Dovolj je že, če se samo začne tajati. Površina živila bo v tem primeru že dovolj mehka, da vsrka začimbe.

Posebna uporaba Odtajevanje

Ta program je bil razvit za nežno odtajevanje zamrznjenih živil.

Uporablajte posodo, primerno za mikrovalove.

- Izberite Posebne uporabe .
- Izberite Odtajevanje.

Pojavi se izbirni seznam.

- Izberite zeleno kategorijo.
- Nastavite težo živila.


Odtajevanje lahko zaženete takoj ali s časovnim zamikom, lahko pa tudi prikažete posamezna dejanja in korake priprave.

- Sledite navodilom na prikazovalniku.

Nasveti


- Z izbiro **i** Info lahko npr. prikličete informacije o obračanju živil (odvisno od postopka).
- Če živilo po preteku časa odtajevanja še ni odtajano po vaših željah, izberite Podaljš. poglobljanje. Živilo se še dodatno segreva po 3 minute.
- Po koncu odtajevanja izberite Shrani, če želite nastavitve za izbrano kategorijo in izbrano težo shraniti kot lastni program (glejte poglavje „Lastni programi“).

Uporaba načina delovanja Mikrovalovi

Poleg posebne uporabe lahko za odtajevanje uporabite način delovanja Mikrovalovi . Moč mikrovalov in čas odtajevanja nastavite sami.




Potreben čas je odvisen od lastnosti, količine in izhodiščne temperature živila. Upoštevajte tudi čase mirovanja.

Uporablajte posodo, primerno za mikrovalove.

- Izberite Načini delovanja .
- Izberite Mikrovalovi .
- Nastavite za živilo ustrezno moč mikrovalov in čas odtajevanja, ki sta navedena v tabeli.
- Na splošno izberite srednjo časovno nastavitve.
- Živilo na steklenem pladnju vstavite na 1. nivo notranjosti pečice.

Posebne uporabe

Odtajevanje z načinom delovanja Mikrovalovi

Živilo	Količina	 [W]	 [min]	 [min]
Maslo	250 g	80	8–10	5–10
Mleko	1000 ml	450	12–16	10–15
Peščeni kolač (3 kos)	pribl. 300 g	150	4–6	5–10
Sadni kolač (3 kosi)	pribl. 300 g	150	6–8	10–15
Masleni kolač (3 kosi)	pribl. 300 g	150	6–8	5–10
Smetanova, kremna torta (3 kosi)	pribl. 300 g	80	4–4:30	5–10
Pecivo iz kvašenega ali listnatega testa (3 kosi)	pribl. 300 g	150	6–8	5–10


 moč mikrovalov,  čas odtajevanja,  čas mirovanja

¹ Živilo pustite mirovati pri sobni temperaturi. Med tem časom mirovanja se temperatura v živilu enakomerno razporedi.






Sušenje



Sušenje je tradicionalni način konzerviranja sadja, nekaterih vrst zelenjave in zelišč.


Osnovni pogoj je, da sta sadje in zelenjava sveža in dobro dozorela ter da na površini ni sledi pritiska.

- Pripravite živila, ki jih želite posušiti, tako da jih narežete, olupite in jim odstranite peščiča, če je potrebno.
- Živila, ki jih želite posušiti, enakomerno razporedite glede na velikost po rešetki ali steklenem pladnju, po možnosti v enem sloju.
- Hkrati lahko sušite na največ dveh nivojih.
Živilo vstavite na nivoja 1+2.
Če uporabite rešetko in stekleni pladenj, slednjega vstavite pod rešetko.
- Izberite Posebne uporabe .
- Izberite Sušenje.
- Po potrebi spremenite predlagano temperaturo in nastavite čas sušenja.
- Sledite navodilom na prikazovalniku.
- Živilo, ki se suši na steklenem pladnju, obračajte v rednih časovnih intervalih.

Če sušite cele ali le razpolovljene plodove, se čas sušenja podaljša.


Živila za sušenje		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Sadje		60–70	2–8
Zelenjava		55–65	4–12
Gobe		45–50	5–10
Zelišča*		30–35	4–8

- posebna uporaba/način delovanja,
- 🌡️ temperatura, 🕒 čas sušenja,
-  posebna uporaba Sušenje,
-  način delovanja Zgornje/spodnje gretje

*Zelišča sušite samo na steklenem pladnju na 2. nivoju in uporabite način delovanja Zgornje/spodnje gretje , saj je pri posebnih uporabi Sušenje vključen ventilator.

- Če se v notranjosti pečice tvori kapljice vode, znižajte temperaturo.

Jemanje posušenih živil iz pečice

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.

Ko jemljete živila iz pečice, nosite zaščitne rokavice.

- Pustite, da se posušeno sadje ali zelenjava ohladi.


Posušeno sadje mora biti popolnoma suho, a še vedno mehko in prožno. Če ga prelomite ali prerežete, iz njega ne sme izhajati sok.

- Posušena živila shranite v dobro zaprtih kozarcih ali pločevinastih škatlah.

Posebne uporabe


Pogrevanje

Obvezno upoštevajte poglavje „Varnostna navodila in opozorila“, odstavek „Pravilna uporaba“.

 Nevarnost poškodbe zaradi vročih živil.

Če otroško hrano preveč segrejete, se lahko otrok opeče.

Hrano za otroke in dojenčke segrevajte samo 30–60 sekund z močjo mikrovalov 450 W. Za nadzor temperature pri pogrevanju lahko uporabite tudi termometer za živila. Živila, še posebej hrano za dojenčke in otroke, po segrevanju obvezno premešajte in jih poskusite, preden jih ponudite. V nasprotnem primeru se lahko otrok opeče.


 Nevarnost poškodbe zaradi nadtlača v zaprtih posodah ali steklenicah.

V zaprtih posodah ali stekleničkah se med segrevanjem ustvari tlak, ki lahko povzroči eksplozijo.

Nikoli ne segrevajte živil ali tekočin v zaprtih posodah ali steklenicah.

Posode pred segrevanjem odprite, pri otroških stekleničkah pa odstranite pokrovček in dudo.

Nevarnost poškodbe zaradi vročih tekočin.

Pri kuhanju, še posebej pri pogrevanju tekočin v načinu delovanja Mikrovalovi , se lahko zgodi, da je temperatura vrelišča sicer dosežena, značilni mehurčki pare pa še ne izhajajo. Tekočina ne vre enakomerno.

Ta zakasnitev vretja lahko povzroči eksploziji podobno prekipenjanje, zato se lahko pri jemanju posode iz pečice opečete z vročo tekočino. V neugodnih pogojih je lahko tlak tako velik, da se vrata pečice samodejno odprejo.

Tekočino pred segrevanjem ali kuhanjem vedno premešajte.

Po segrevanju počakajte vsaj 20 sekund, preden posodo vzamete iz pečice.

Poleg tega lahko med segrevanjem v posodo vložite stekleno palčko ali podoben predmet.


Posebna uporaba Pogrevanje


Ta program je bil razvit za pogrevanje živil.

Potreben čas je odvisen od lastnosti, količine in izhodiščne temperature živila. Živila iz hladilnika na primer potrebujejo daljši čas za segrevanje kot živila s sobno temperaturo. Upoštevajte tudi čase mirovanja.

Uporabljajte posodo, primerno za mikrovalove.

Vedno uporabite pokrov, razen pri pogrevanju paniranih jedi.

- Živila, ki jih želite pogreti, položite pokrita na stekleni pladenj.
 - Izberite Posebne uporabe .
 - Izberite Pogrevanje.
- Pojavi se izbirni seznam.
- Izberite zeleno kategorijo.
 - Nastavite težo živila.
 - Sledite navodilom na prikazovalniku.

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.


Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete. Na spodnji strani posode se lahko ustvarijo posamične vodne kapljice.

Ko segate v vročo notranjost pečice ali jemljete posodo iz pečice, nosite zaščitne rokavice.

Obdobje mirovanja je čas, ko se temperatura enakomerno porazdeli po vsem živilu.




- Živilo pustite po pogrevanju nekaj minut pri sobni temperaturi, da se temperatura v njem enakomerno porazdeli.




Nasveti

- Vedno uporabite pokrov, razen pri pogrevanju paniranih jedi.
- Z izbiro  Info lahko npr. prikličete informacije o obračanju ali mešanju živil (odvisno od postopka). Premešajte od zunanjih slojev proti notranjosti, saj se robni sloji hitreje segrevajo.
- Če živilo po koncu programa še ni dovolj vroče, izberite Podaljš. pogrevanje. Živilo se še dodatno segreva po 3 minute.
- Po koncu programa izberite Shrani, če želite nastavitve za izbrano kategorijo in izbrano težo shraniti kot lastni program (glejte poglavje „Lastni programi“).

Posebne uporabe

Pogrevanje z načinom delovanja Mikrovalovi

Pijače/ jedi	Količina	 [W]	 [min]	 ¹ [min]
Pijače (temperatura za pitje 60–65 °C)	1 skodelica/ 1 kozarec (200 ml)	1000	0:50–1:10	–
Otroška steklenička (mleko) ²	pribl. 200 ml	450	0:50–1:00 ³	1
Otroška hrana ³	1 kozarček (200 g)	450	0:30–1:00	1
Rezine pečenke z omako ³	200 g	600	3:00–5:00	1
Priloge ³	250 g	600	3:00–5:00	1


 moč mikrovalov,  čas priprave,  čas mirovanja

- ¹ Živilo pustite mirovati pri sobni temperaturi. Med tem časom mirovanja se temperatura v živilu enakomerno razporedi.
- ² Preprečite zakasnitev vrenja, tako da tekočine pred pogrevanjem zmešate. Po segrevanju počakajte vsaj 20 sekund, preden posodo vzamete iz pečice. Poleg tega lahko med segrevanjem v posodo vložite stekleno palčko ali podoben predmet.
- ³ Časi veljajo za izhodiščno temperaturo živil pribl. 5 °C.
Pri živilih, ki jih običajno ne hranimo v hladilniku, podatki izhajajo iz sobne temperature pribl. 20 °C.
Živila (razen otroške hrane in občutljivih stopenih omak) pogrevajte do temperature 70–75 °C.

Gretje posode

Če je posoda ogreta, se živila ne ohladijo tako hitro.

Uporabite posodo, ki prenese visoke temperature.

- Rešetko vstavite na nivo 1 in nanjo položite posodo, ki jo želite pogreti. Odvisno od velikosti posode jo lahko položite tudi na dno pečice.
- Izberite Posebne uporabe .
- Izberite Gretje posode.
- Po potrebi spremenite predlagano temperaturo in nastavite čas.
- Sledite navodilom na prikazovalniku.




Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete. Na spodnji strani posode se lahko ustvarijo posamične vodne kapljice.

Ko jemljete posodo iz pečice, nosite zaščitne rokavice.

Vzhajanje testa


Ta program je bil razvit za vzhajanje kvašenega testa.

- Izberite Posebne uporabe .
- Izberite Vzhajanje testa.
- Po potrebi spremenite predlagano temperaturo in nastavite čas.
- Sledite navodilom na prikazovalniku.

Ohranjanje toplote

Živila lahko v pečici ohranjate topla več ur.

Da se ohrani kakovost živil, izberite čim krajši čas.

- Izberite Posebne uporabe .
- Izberite Ohranjanje toplote.
- Živila, ki jih želite ohraniti topla, vstavite v pečico in potrdite z *OK*.
- Po potrebi spremenite predlagano temperaturo in nastavite čas.
- Sledite navodilom na prikazovalniku.

Pečenje pri nizki temper.

Pečenje pri nizki temper. je idealno za občutljive kose govedine, svinjine, teletine ali jagnjetine, ki morajo biti pečeni zelo natančno do določene stopnje.

Kos mesa najprej na hitro enakomerno popecite z vseh strani pri zelo visoki temperaturi.

Nato dajte meso v predhodno ogreto pečico, kjer se bo pri nizki temperaturi in v daljšem času zelo nežno speklo do konca.

Pri tem se struktura mesa sprosti. Sok v njegovi notranjosti začne krožiti in se enakomerno porazdeli vse do zunanjih plasti.

Rezultat takšne priprave je zelo nežen in sočen.

Posebne uporabe


- Uporabljajte le dobro uležano pustо meso brez kit in maščobe. Kosti morate pred pečenjem odstraniti.
- Meso na začetku popecite na maščobi, ki se lahko segreje do zelo visokih temperatur (npr. na topljenem maslu ali jedilnem olju).
- Mesa med pečenjem ne pokrijte.


Čas priprave je pribl. 2–4 ure in je odvisen od teže, velikosti in želene stopnje pečenja mesa.

- Ko je postopek priprave končan, lahko meso takoj narežete. Čas mirovanja ni potreben.
- Meso ohranjajte toplo v pečici, dokler ga ne servirate. Rezultat pečenja tako ne bo nič slabši.
- Servirajte ga na predhodno ogretyh krožnikih in skupaj z zelo vročo omako, da se ne bo prehitro ohladilo. Meso ima optimalno temperaturo za uživanje.

Posebna uporaba Pečenje pri nizki temper.

Upoštevajte napotke v poglavju „Pečenje“, odstavek „Termometer za živila“.

- Izberite Posebne uporabe .
- Izberite Pečenje pri nizki temper..
- Sledite navodilom na prikazovalniku. Med predhodnim segrevanjem pustite v pečici vse potrebne dele opreme.
- Nastavite temperaturo in središčno temperaturo.
- Medtem ko se pečica segreva, na kuhalni plošči močno popecite meso z vseh strani.

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.

Pri vstavljanju ali jemanju vročih živil iz pečice ter pri delu v vroči notranjosti pečice vedno nosite zaščitne rokavice.



- Ko se izpiše Živilo s termometrom za živila vstavite v pečico., položite popečeno meso na rešetko in zabodite vanj termometer za živila, tako da kovinska konica v celoti tiči v njegovem središču.
- Zaprite vrata stroja.

Po preteku programa se izpiše Konec in oglasi se zvočni signal.

Uporaba načina delovanja Zgornje/spodnje gretje

Ravnajte se po podatkih v tabelah za pripravo živil na koncu teh navodil.

Uporabite stekleni pladenj z nameščeno rešetko. Pri predhodnem segrevanju pečice izklopite funkcijo Booster.

- Stekleni pladenj z nameščeno rešetko vstavite na nivo 1.
- Izberite Načini delovanja .
- Izberite način delovanja Zgornje/spodnje gretje  in temperaturo 100 °C.
- V spustnem meniju izklopite funkcijo Booster.
- Notranjost pečice skupaj s steklenim pladnjem in rešetko segrevajte pribl. 10 min.

- Medtem ko se pečica segreva, na kuhalni plošči močno popecite meso z vseh strani.

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.


Pri vstavljanju ali jemanju vročih živil iz pečice ter pri delu v vroči notranjosti pečice vedno nosite zaščitne rokavice.

- Popečeno meso položite na rešetko.
- Po potrebi znižajte temperaturo (glejte poglavje „Tabele za pripravo živil“).
- Meso specite do konca.

Kuhanje

Obvezno upoštevajte poglavje „Varnostna navodila in opozorila“, odstavek „Pravilna uporaba“.

Če segrevate ali kuhate živila s trdo lupino, npr. paradižnik, klobase, krompir, jajčevce, lahko počijo. Zato jih predhodno večkrat prebodite ali zarežite, da bo lahko iz njih izhajala para.




Če segrevate jajca v lupini, lahko počijo, tudi ko jih že vzamete iz pečice. Zato jajca v lupini kuhajte samo v posebni posodi. Trdo kuhanih jajc ne pogrevajte v načinu delovanja Mikrovalovi .

Za nadzor temperature po možnosti uporabite termometer za živila (glejte poglavje „Pečenje“, odstavek „Termometer za živila“).

Nastavite središčno temperaturo:





- ribe: najmanj 70 °C
- perutnina: najmanj 85 °C

Nasveti

- Živila večkrat obrnite, razdelite na kose ali premešajte. Premešajte od zunanjih slojev proti notranjosti, saj se robni sloji hitreje segrevajo.
- V načinih delovanja z mikrovalovi uporabljajte samo posodo, primerno za uporabo z mikrovalovi in v pečici.
- Za kuhanje po možnosti uporabljajte avtomatske programe.
- V načinih delovanja MV + Žar s krož. zraka  in MV + Žar  živila pripravljajte vedno brez pokrova, sicer se živilo ne bo zapeklo.
- V načinu delovanja Mikrovalovi  izberite na začetku postopka moč mikrovalov 850 W, nato pa kuhajte naprej z močjo 450 W. Upoštevajte podatke v tabelah za pripravo živil na koncu teh navodil.

Posebne uporabe


Kuhanje z načinom delovanja Mikrovalovi

Juhe/enolončnice Zelenjava	 [g]	 850 W [min]	+	 450 W [min]	 ¹ [min]
Enolončnica	1500	10	+	20	1
Juha	1500	11	+	24	1
Grah	500	5	+	10	2
Grah (zamrznjen)	450	5	+	12	2
Korenje	500	5	+	10	2
Brokoli, cvetki	500	6	+	8	2
Brokoli (zamrznjen)	450	5	+	11	2
Cvetača, cvetki	500	6	+	10	2
Kolerabica, palčke	500	3	+	8	2
Beluši	500	5	+	8	2
Por	500	5	+	8	2
Por (zamrznjen)	450	5	+	8	2
Paprika, trakovi	500	5	+	10	2
Fižol, stročji	500	4	+	12	2
Brstični ohrovt	500	5	+	12	2
Brstični ohrovt (zamrznjen)	450	5	+	10	2
Mešana zelenjava (zamrznjena)	450	5	+	12	2

 teža,  čas priprave,  čas mirovanja


¹ Živilo pustite mirovati pri sobni temperaturi. Med tem časom mirovanja se temperatura v živilu enakomerno razporedi.

Vkuhanje

 Nevarnost okužbe zaradi razvoja mikroorganizmov.

Po enkratnem vkuhanju stročnic in mesa se spore bakterije Clostridium botulinum ne uničijo dovolj učinkovito. Zato se lahko tvorijo toksini, ki povzročijo hude zastrupitve. Te spore se uničijo šele z dodatnim vkuhanjem.

Stročnice in meso po tem, ko se ohladijo, **vedno** še drugač vkuhajte v roku dveh dni.

 Nevarnost poškodbe zaradi nadtlaka v zaprtih pločevinkah.



V zaprtih pločevinkah ob vkuhanju in pogrevanju nastane nadtlak, zaradi katerega lahko pločevinke počijo.


Ne vkuhavajte pločevink in jih tudi ne pogrevajte.

Priprava sadja in zelenjave

Podatki veljajo za maksimalno 5 0,5-litrskih kozarcev.


Uporabite samo specialne kozarce, ki jih lahko kupite v trgovini:

- Vroč zrak plus : kozarci za vkuhanje in kozarci z navojnimi pokrovčki
- Mikrovalovi : kozarci za vkuhanje s steklenimi pokrovi, primerni za uporabo z mikrovalovi, ki se zapirajo s prozornim lepilnim trakom

- Uporabljajte samo nepoškodovane kozarce in gumijaste obroče.
- Kozarce pred vkuhanjem sperite z vročo vodo in jih napolnite največ do 2 cm pod robom.
- Potem ko kozarce napolnite z živlom in tekočino, očistite njihov rob s čisto krpo in vročo vodo.
- Kozarce zaprite samo s prozornim lepilnim trakom. Ne uporabljajte kovinskih sponk, saj te v načinu delovanja Mikrovalovi  povzročajo iskrenje.
- Steklени pladenj vstavite na 1. nivo in nanj postavite kozarce.

Posebne uporabe

Uporaba načina delovanja Vroč zrak plus

- Izberite način delovanja Vroč zrak plus  in temperaturo 160–170 °C.
- Počakajte, dokler se v kozarcih ne začnejo enakomerno dvigati mehurčki.



Pravočasno znižajte temperaturo, da preprečite razkuhanost živila.


Vkuhavanje sadja in kumaric


- Takoj ko v kozarcih opazite dviganje mehurčkov, nastavite navedeno temperaturo nadaljnjega segrevanja in kozarce pustite navedeni čas v pečici.

Vkuhavanje zelenjave


- Takoj ko v kozarcih opazite dviganje mehurčkov, nastavite navedeno temperaturo vkuhavanja in zelenjavo vkuhavajte navedeni čas.
- Po vkuhavanju nastavite navedeno temperaturo nadaljnjega segrevanja in kozarce pustite navedeni čas v pečici.

		
Sadje	-/-	30 °C 25–35 min
Kumare	-/-	30 °C 25–30 min
Rdeča pesa	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Stročji fižol (zelen ali rumen)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

 temperatura in čas vkuhavanja, potem ko se začnejo dvigati mehurčki

 temperatura in čas nadaljnjega segrevanja

Uporaba načina delovanja Mikrovalovi

- Izberite način delovanja Mikrovalovi  in moč mikrovalov 850 W.
- Počakajte, dokler se v kozarcih ne začnejo enakomerno dvigati mehurčki. Ta postopek traja pribl. 3 minute na kozarec. Pri 5 kozarcih se zato čas podaljša na pribl. 15 minut.



Pravočasno znižajte moč mikrovalov, da preprečite razkuhanost živila.


Vkuhavanje sadja in kumaric


- Takoj ko v kozarcih opazite dviganje mehurčkov, izklopite pečico in kozarce pustite navedeni čas še v pečici.

Vkuhavanje zelenjave

- Takoj ko v kozarcih opazite dviganje mehurčkov, nastavite navedeno moč mikrovalov in zelenjavo vkuhavajte navedeni čas.
- Po vkuhavanju izklopite pečico in kozarce pustite navedeni čas še v pečici.

		
Sadje	-/-	25–35 min
Kumare	-/-	25–30 min
Rdeča pesa	450 W 20–30 min	25–30 min
Stročji fižol (zelen ali rumen)	450 W 20–30 min	25–30 min

 moč mikrovalov in čas vkuhavanja, potem ko se začnejo dvigati mehurčki

 čas nadaljnjega segrevanja

Jemanje kozarcev iz pečice po vkuhavanju



Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Kozarci so po vkuhavanju zelo vroči. Ko jemljete kozarce iz pečice, nosite zaščitne rokavice.

- Kozarce vzemite iz pečice.
- Pokrite s kuhinjsko krpo jih pustite 24 ur na mestu brez prepaha.
- Stročnice in meso po tem, ko se ohladijo, **vedno** še drugič vkuhajte v roku dveh dni.
- Odstranite pokrovčke kozarcev za vkuhavanje in nato preverite, ali so vsi kozarci dobro zaprti.

Odprte kozarce ponovno vkuhajte ali pa jih shranite na hladnem in vkuhano sadje ali zelenjavo porabite takoj.

- Med shranjevanjem preverjajte kozarce. Če se kozarci med shranjevanjem odprejo ali če so navojni pokrovčki izbočeni in pri odpiranju ne počijo, vsebino zavržite.

Zamrznjeni izdelki/gotove jedi

Nasveti za kolače, pice in francoske štruce

- Kolače, pice in francoske štruce pecite na rešetki, obloženi s papirjem za peko.
- Vedno izberite nižjo temperaturo, ki je navedena na embalaži.

Nasveti za pomfrit, krokete in podobno

- Te zamrznjene izdelke pecite na steklenem pladnju, obloženem s papirjem za peko.
- Vedno izberite nižjo temperaturo, ki je navedena na embalaži.
- Živilo večkrat obrnite.

Priloga zamrznjenih izdelkov/gotovih jedi

Z nežno pripravo živil boste poskrbeli tudi za svoje zdravje.

Kolače, pice, pomfrit ali podobno zapecite samo zlatorumeno in jih nikoli ne pecite do temnorjave barve.

- Izberite način delovanja in temperaturo, ki ju priporoča proizvajalec na embalaži.
- Pečico predhodno segrejte.
- Živilo vstavite v predhodno ogreto pečico na nivo, ki je priporočen na embalaži.
- Čez krajši čas, naveden na embalaži, preverite, ali je živilo že pečeno.

V meniju MyMiele  lahko shranite pogosto uporabljene postopke.

To vam pride prav zlasti pri avtomatskih programih, saj vam potem ni treba več preiti skozi vse menijske ravni, da zaženete program.

Nasvet: Menijske točke, ki jih vnesete v MyMiele, lahko določite tudi kot začetni zaslon (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Začetni zaslon“).

Dodajanje vnosov

Dodate lahko do 20 vnosov.

■ Izberite MyMiele .

■ Izberite Dodaj vnos.

Podtočke lahko izbirate izmed naslednjih rubrik:

- Načini delovanja

- Avtomatski programi Auto

- Posebne uporabe 

- Lastni programi 

■ Potrdite z OK.

Na seznamu se izpiše izbrana podtočka s pripadajočim simbolom.

■ Postopajte, kot ustreza nadaljnjim vnosom. Izbirate lahko samo med podtočkami, ki jih še niste dodali.

Brisanje vnosov

■ Izberite MyMiele .

■ Dotaknite se vnosa, ki ga želite izbrisati, in ga zadržite, dokler se ne prikaže kontekstni meni.

■ Izberite Izbriši.

Vnos se izbriše s seznama.

Premikanje vnosov

■ Izberite MyMiele .

■ Dotaknite se vnosa, ki ga želite premakniti, in ga zadržite, dokler se ne prikaže kontekstni meni.

■ Izberite Premakni.

Okrog vnosa se pojavi oranžen okvir.

■ Premaknite vnos.

Vnos je zdaj na zelenem položaju.

Ustvarite in shranite lahko do 20 lastnih programov.

- V programu lahko združite do deset korakov priprave, ki natančno opišejo potek vaših najljubših receptov ali receptov, ki jih pogosto uporabljate. V vsakem koraku priprave izberete nastavitve, kot so način delovanja, temperatura in čas priprave ali središčna temperatura.
- Določite lahko nivo(je) vstavljanja za živilo.
- Vnesete lahko ime programa, ki pripada vašemu receptu.

Ko svoj program ponovno prikličete in zaženete, se avtomatsko začne izvajati. Druge možnosti za ustvarjanje lastnih programov:

- Ko se avtomatski program konča, ga shranite med lastne programe.
- Ko se postopek z nastavljenim časom priprave konča, ga shranite.

Nato vnesite ime programa.

Sestavljanje lastnih programov

■ Izberite Lastni programi .

■ Izberite Ustvari program.

Zdaj lahko določite nastavitve za prvi korak priprave.

Sledite navodilom na prikazovalniku:

■ Izberite in potrdite zelene nastavitve.

Če izberete funkcijo Predgretje, z možnostjo Dodaj dodajte naslednji korak priprave, v katerem nastavite čas priprave. Šele potem lahko program shranite ali zaženete.

Vse nastavitve za prvi korak priprave so določene.

Dodate lahko nadaljnje korake priprave, npr. če želite po prvem načinu delovanja uporabiti še drugega.

- Če so potrebni nadaljnji koraki priprave, izberite Dodaj in postopajte kot pri prvem koraku priprave.
- Ko določite vse potrebne korake priprave, izberite Določitev nivoja.
- Izberite zeleni/-e nivo/-je vstavljanja.
- Potrdite z OK.

Če želite nastavitve preveriti ali jih naknadno spremeniti, se dotaknite ustreznega koraka priprave.

- Izberite Shrani.
- S pomočjo tipkovnice vnesite ime programa.

Z znakom] lahko dodate prelom vrstice, če je ime programa daljše.

■ Ko vnesete ime programa, izberite Shrani.

Na prikazovalniku se izpiše potrditev, da je vaše ime programa shranjeno.


■ Potrdite z OK.

Shranjeni program lahko zaženete takoj ali s časovnim zamikom ali pa spremenite korake priprave.

Lastni programi

Zagon lastnih programov

■ Živilo, ki ga želite pripraviti, dajte v pečico.

■ Izberite Lastni programi .

■ Izberite zeleni program.


Ovisno od nastavitve programa se izpišejo naslednje točke menija:

- Takojšnji zagon
Program se takoj zažene. Gretje pečice se takoj vklopi.
- Konec ob
Določite uro, ob kateri želite, da se program konča. Gretje pečice se ob nastavljeni uri avtomatsko izklopi.
- Zagon ob
Določite uro, ob kateri želite, da se program začne. Gretje pečice se ob nastavljeni uri avtomatsko vklopi.
- Prikaži korake priprave
Izpiše se povzetek vaših nastavitvev.
- Prikaz dejanj
Izpišejo se potrebna dejanja, npr. o vstavljanju živil v pečico.

■ Izberite zeleno točko menija.

■ Napotek, na kateri nivo vstavljanja morate vstaviti živilo, potrdite z *OK*.

Program se zažene takoj ali ob nastavljeni uri.

Z izbiro  Info lahko npr. prikličete informacije o vstavljanju ali obračanju živil (odvisno od postopka).

■ Ko se program konča, izberite Zapri.

Sprememba korakov priprave

Korakov priprave v avtomatskih programih, ki ste jih shranili pod lastnimi imeni, ne morete spremeniti.

■ Izberite Lastni programi .

■ Dotaknite se programa, ki ga želite spremeniti, in ga zadržite, dokler se ne pojavi kontekstni meni.

■ Izberite Spremeni.

■ Izberite korak priprave, ki ga želite spremeniti, ali možnost Dodaj, če želite dodati korak priprave.

■ Izberite in potrdite zelene nastavitve.

■ Če želite zagnati spremenjeni program, ne da bi ga shranili, izberite Zagon.


■ Ko spremenite vse zelene nastavitve, izberite možnost Shrani.

Na prikazovalniku se izpiše potrditev, da je vaše ime programa shranjeno.

■ Potrdite z *OK*.

Shranjeni program je spremenjen in lahko ga zaženete takoj ali s časovnim zamikom.

Preimenovanje lastnih programov

- Izberite Lastni programi .
- Dotaknite se programa, ki ga želite spremeniti, in ga zadržite, dokler se ne pojavi kontekstni meni.
- Izberite Preimenuj.
- S tipkovnico spremenite ime programa.

Z znakom **⌘** lahko dodate prelom vrstice, če je ime programa daljše.


- Ko spremenite ime programa, izberite Shrani.

Na prikazovalniku se izpiše potrditev, da je vaše ime programa shranjeno.

- Potrdite z *OK*.

Program je preimenovan.


Brisanje lastnih programov

- Izberite Lastni programi .
- Dotaknite se programa, ki ga želite izbrisati, in ga zadržite, dokler se ne pojavi kontekstni meni.
- Izberite Izbriši.
- Vprašanje potrdite z *Da*.

Program je izbrisan.

V točki menija Nastavitve | Tovarniške nastavitve | Lastni programi lahko izbrišete vse lastne programe naenkrat.

Premikanje lastnih programov

- Izberite Lastni programi .
 - Dotaknite se programa, ki ga želite premakniti, in ga zadržite, dokler se ne pojavi kontekstni meni.
 - Izberite Premakni.
- Okrog vnosa se pojavi oranžen okvir.
- Premaknite program.

Program je zdaj na zelenem položaju.

Peka

Z nežno pripravo živil boste poskrbeli tudi za svoje zdravje.

Kolače, pice, pomfrit ali podobno zapecite samo zlatorumeno in jih nikoli ne pecite do temnorjave barve.

Nasveti za peko

- Nastavite čas priprave. Peke testa ne smete nastaviti preveč vnaprej. Testo se zasuši in učinek sredstva za vzhajanje popusti.
- Izogibajte se svetlim modelom s tankimi stenami, saj se testo v njih neenakomerno ali zelo šibko zapeče. V neugodnih pogojih se lahko zgodi, da živilo sploh ni pečeno.
- Kolače v pravokotnih ali podolgovatih modelih položite v pečico prečno, da bo porazdelitev toplote v modelu optimalna in rezultat peke enakomeren.
- Pri pripravi pomfrita, kroketov ali podobnega stekleni pladenj obložite s papirjem za peko.

Napotki k tabelam za pripravo živil

Tabele za pripravo živil najdete na koncu teh navodil.

Izbira temperature

- Na splošno izberite nižjo navedeno temperaturo. Če izberete temperaturo, višjo od navedene, se čas priprave sicer skrajša, vendar je porjavenje lahko zelo neenakomerno, lahko se pa tudi zgodi, da živilo ni povsem pečeno.

Izbira časa priprave

Če ni drugače navedeno, veljajo časi v tabelah za pripravo živil za neogreto pečico. Pri predhodno ogreti pečici se časi skrajšajo za pribl. 10 minut.

- Na splošno preverite po krajšem navedenem času, ali je živilo pripravljeno. V testo zabodite leseno palčko.

Če se palčke ne držijo vlažne drobtine testa, je živilo pečeno.

Napotki za uporabo načinov delovanja


Pregled vseh načinov delovanja s pripadajočimi predlaganimi vrednostmi najdete v poglavju „Glavni meni in podmeniji“.

Avtomatski programi

- Sledite navodilom na prikazovalniku.

Vroč zrak plus

Uporabite lahko kateri koli model za peko iz temperaturno odpornega materiala.

V tem načinu delovanja lahko živila pripravljate pri nižjih temperaturah kot v načinu Zgornje/spodnje gretje , saj se toplota takoj porazdeli po notranjosti pečice.

Ta način delovanja uporabljajte za peko na več nivojih istočasno.

- 1 nivo: kolače v modelih vstavite na 1. nivo.
- 1 nivo: ploščato pecivo (npr. piškote, pecivo v pekaču) vstavite na 2. nivo.
- 2 nivoja: živilo vstavite glede na višino na nivoja 1+3 ali 2+3.

Zgornje/spodnje gretje

Zelo primerni so mat in temni modeli za peko iz črne pločevine, temnega emajla, potemnjene bele pločevine ali mat aluminija, temperaturno odporni stekleni modeli in modeli s prevleko.

Ta način delovanja uporabljajte za pripravo tradicionalnih receptov. Pri receptih iz starejših kuharskih knjig nastavite za 10 °C nižjo temperaturo, kot je navedeno. Čas priprave se ne spremeni.

- Kolače v modelih vstavite na 1. nivo.
- Nizko pecivo (npr. piškote, pecivo v pekaču) vstavite na 2. nivo.

Intenzivno pečenje

Uporabite lahko kateri koli model za peko iz temperaturno odpornega materiala.

Ta način delovanja uporabljajte za peko kolačev z vlažno oblogo.

Tega načina delovanja **ne** uporabljajte za peko nizkega peciva.

- Kolače v modelih vstavite na 1. nivo.

Eko vroč zrak


Uporabite lahko kateri koli model za peko iz temperaturno odpornega materiala.

Ta način delovanja uporabljajte za narastke in gratinirane jedi, ki morajo imeti hrustljivo skorjico.

- Kolače ali narastke v modelih vstavite na 1. nivo.
- Nizko pecivo (npr. piškote, pecivo v pekaču) vstavite na 2. nivo.

MV + Vroč zrak plus

Zelo primerni so toplotno odporni modeli za peko, primerni za uporabo z mikrovalovi (glejte poglavje „Delovanje z mikrovalovi“, odstavek „Izbira posode“), kot so modeli iz temperaturno odpornega stekla ali keramike, saj mikrovalovi prodirajo skozi te materiale.

Način delovanja MV + Vroč zrak plus  je zelo primeren za peko testa, ki zahteva daljši čas peke, kot je kvašeno, skutno-oljno, umešano ali krhko testo. Če uporabite ta način delovanja, se čas peke skrajša. Pri nastavitvi moči mikrovalov upoštevajte podatke v tabelah za pripravo živil in v receptih.

- Stekleni pladenj vstavite na 1. nivo.
- Model za peko položite na stekleni pladenj.

Nasvet: Kovinski modeli so manj primerni za načine delovanja z mikrovalovi, saj kovina odbija mikrovalove. Mikrovalovi dosežejo kolač samo z vrha, zato se čas peke podaljša. Če uporabite kovinski model, ga postavite na stekleni pladenj tako, da se ne dotika sten pečice. Če pride do iskrenja, tega modela ne smete več uporabljati v načinih delovanja z mikrovalovi.

Pečenje

Nasveti za pečenje

- **Predhodno segrevanje** notranjosti pečice je potrebno samo pri pripravi rostbifa in fileja. Na splošno predhodno segrevanje pečice ni potrebno.
- Za pečenje mesa uporabite **zaprto posodo za pečenje**, npr. pekač. Meso ostane znotraj sočno. Notranjost pečice ostane čistejša kot po pečenju na rešetki. Ostane pa tudi dovolj soka pečenke, da pripravite omako.
- Če uporabite **cevastu folijo ali vrečko za pečenje**, upoštevajte navodila na embalaži.
- Če za pečenje uporabite **rešetko ali odprto posodo za pečenje**, lahko pustite meso premažete z maščobo ali ga obložite oziroma pretaknete s slanino.
- Meso **začinite** in ga položite v posodo za pečenje. Obložite ga s koščki masla ali margarine oziroma zalijte z oljem ali maščobo. Pri velikih pustih pečenkah (2–3 kg) in mastni perutnini dodajte pribl. 1/8 l vode.
- Med pečenjem ne prilivajte preveč tekočine. To namreč vpliva na **porjavenje** mesa. Meso se zapeče ob koncu časa pečenja. Meso dobi dodatno intenzivno rjavo barvo, če po približno polovici časa pečenja s posode odstranite pokrov.
- Po končanem postopku pečenja vzemite živilo iz pečice, ga pokrijte in počakajte, da mine **čas mirovanja** pribl. 10 minut. Tako bo med rezanjem pečenke iz mesa izteklo manj soka.
- Koža **perutnine** bo lepo hrustljava, če jo boste 10 minut pred koncem pečenja premazali z rahlo osoljeno vodo.

Napotki k tabelam za pripravo živil

Tabele za pripravo živil najdete na koncu teh navodil.

- Upoštevajte navedena območja temperature, moči mikrovalov, nivoje vstavljanja in čase priprave. Podatki upoštevajo različne posode za pečenje, kose mesa in navade pri pripravi živil.

Izbira temperature 🌡️

- Na splošno izberite nižjo navedeno temperaturo. Pri višjih temperaturah od navedenih bo meso sicer porjavelo, vendar ne bo dovolj toplotno obdelano.
- Pri kosih mesa, ki tehtajo več kot 3 kg, izberite za pribl. 10 °C nižjo temperaturo, kot je navedena v tabeli priprave. Pečenje traja nekoliko dlje, toda meso je enakomerneje pečeno in skorjica ni predebela.
- Če pečete na rešetki, izberite pribl. 20 °C nižjo temperaturo, kot če pečete v pokriti posodi.

Izbira časa priprave 🕒

Če ni drugače navedeno, časi v tabeli priprave veljajo za neogreto pečico.


- Določite čas pečenja, tako da upoštevate vrsto mesa in višino pečenke [cm] pomnožite s časom na cm višine [min/cm]:
 - govedina/divjačina: 15–18 min/cm
 - svinjina/teletina/jagnjetina: 12–15 min/cm
 - rostbif/file: 8–10 min/cm
- Na splošno preverite po krajšem navedenem času, ali je živilo pripravljeno.


Nasveti

- Pri zamrznjenem mesu se čas pečenja podaljša za pribl. 20 minuten na kg.
- Zamrznjeno meso do teže pribl. 1,5 kg lahko pečete brez predhodnega odtajevanja.

Napotki za uporabo načinov delovanja

Pregled vseh načinov delovanja s pripadajočimi predlaganimi vrednostmi najdete v poglavju „Glavni meni in podmeniji“.

Način delovanja Spodnje gretje  izberite proti koncu postopka, če se mora živilo bolj zapeči na spodnji strani.



Načina delovanja Intenzivno pečenje  ne uporabljajte za pečenje mesa, saj bi mesni sok preveč potemnel.


Avtomatski programi

- Sledite navodilom na prikazovalniku.

Vroč zrak plus ali Avtomatsko pečenje

Ta načina delovanja sta primerna za pečenje mesnih, ribjih in perutninskih jedi z zapečeno skorjico ter za pečenje rostbifa in fileja.

V načinu delovanja Vroč zrak plus  lahko živila pripravljate pri nižjih temperaturah kot v načinu Zgornje/ spodnje gretje , saj se toplota takoj porazdeli po notranjosti pečice.


V načinu delovanja Avtomatsko pečenje  se notranjost pečice med fazo začetnega segrevanja najprej segreje na visoko temperaturo (pribl. 230 °C). Takoj ko je ta temperatura


dosežena, pečica samodejno preklopi na nastavljeno temperaturo (temperaturo nadaljnega pečenja).

- Za pečenje uporabljajte posodo s toplotno odpornimi ročaji, npr. posebne pekače, posode za pečenje, rimski lonec ali temperaturno odporne steklene modele.
- Rešetko skupaj z živilom vstavite na 1. nivo.

MV + Vroč zrak plus ali MV + Avtomat. pečenje

Ti načini delovanja **niso primerni** za pečenje občutljivih kosov mesa, kot je rostbif ali file. Meso bi bilo znotraj že pečeno, preden bi dobilo zapečeno skorjico.

Način delovanja MV + Vroč zrak plus  uporabljajte za hitro segrevanje in pečenje ter istočasno porjavenje živil. V tem načinu delovanja je prihranek časa in energije največji.

Način delovanja MV + Avtomat. pečenje  uporabite za začetno pečenje pri visoki temperaturi in nadaljnje pečenje pri nižji temperaturi

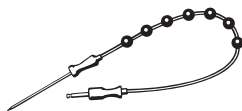
Če uporabljate načine delovanja z mikrovalovi, se čas pečenja skrajša.

Pri nastavitvi moči mikrovalov upoštevajte podatke v tabelah za pripravo živil in v receptih.

- Uporabljajte samo posodo, ki je primerna za mikrovalove in odporna proti visokim temperaturam, brez kovinskega pokrova (glejte poglavje „Izbira posode za delovanje z mikrovalovi“).
- Rešetko skupaj s steklenim pladnjem ali sam stekleni pladenj vstavite na 1. nivo.

Pečenje

Termometer za živila



S termometrom za živila lahko zelo natančno nadzorujete potek pečenja.

Način delovanja

Kovinsko konico termometra v celoti zabodete v živilo do ročaja. V kovinski konici je temperaturni senzor, ki med postopkom pečenja meri središčno temperaturo v notranjosti živila. Narasčanje središčne temperature odraža stanje pripravljenosti živila. Odvisno od tega, ali želite pečenko pripraviti do stopnje medium ali pa povsem pečeno, nastavite nižjo ali višjo središčno temperaturo.





Središčno temperaturo lahko nastavite na vrednost do 99 °C. Podatke o živilih in ustreznih središčnih temperaturah najdete v tabelah za pripravo živil na koncu teh navodil.



Postopki priprave s termometrom za živila in brez njega imajo primerljive čase priprave.

Možnosti uporabe

Pri nekaterih avtomatskih programih in posebnih uporabah se izpiše napotek, da morate uporabiti termometer za živila.

Poleg tega lahko termometer za živila uporabite tudi v lastnih programih in naslednjih načinih uporabe:

- Avtomatsko pečenje 
- Vroč zrak plus 
- Zgornje/spodnje gretje 
- Mikrovalovi 

- MV + Avtomat. pečenje 
- MV + Vroč zrak plus 

Pomembna navodila za uporabo

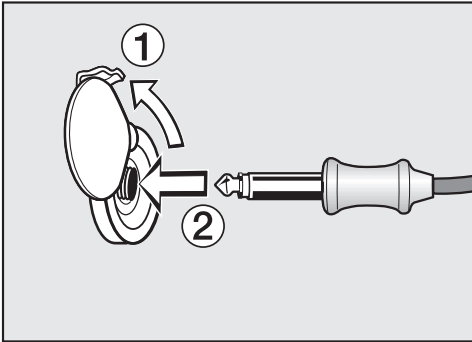
- Meso lahko položite v posodo ali – odvisno od načina delovanja – na rešetko ali v stekleni pladenj.
- Kovinsko konico termometra za živila v celoti zabodite v živilo do ročaja, tako da temperaturni senzor približno doseže središče.
- Pri perutnini je za vbod kovinske konice najprimernejše mesto najdebelejši del prsi. S palcem in kazalcem poiščite najdebelejše mesto.
- Konica termometra se ne sme dotikati kosti in ne sme biti zabodena v posebej masten predel. Če termometer tiči v maščobnem tkivu ali ob kosti, lahko pride do predčasnega izklopa pečice.
- Pri zelo marmoriranem mesu, prepredenem z maščobo, izberite najvišjo vrednost območja središčne temperature, ki je navedeno v tabelah za pripravo živil.
- Pri uporabi aluminijaste folije, cevaste folije ali vrečke za pečenje termometer za živila zabodite skozi folijo do središča živila. Lahko pa termometer za živila date v folijo skupaj z mesom. Pri tem upoštevajte tudi podatke proizvajalca folije.

Uporaba termometra za živila

- Kovinsko konico termometra zabodite do konca v živilo do ročaja.

Če želite speči več kosov mesa naenkrat, termometer zabodite v najdebelejši kos mesa.

- Živilo, ki ga želite pripraviti, dajte v notranjost pečice.




- Vtič termometra vstavite v vtičnico, tako da se občutno zaskoči.
- Zaprite vrata.
- Izberite način delovanja ali avtomatski program.
- Če je potrebno, nastavite temperaturo in središčno temperaturo.

Pri avtomatskih programih so središčne temperature fiksno določene.

Sledite navodilom na prikazovalniku.

Postopek priprave se konča, ko je dosežena središčna temperatura.

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Termometer za živila je lahko zelo vroč. S termometrom za živila se lahko opečete.

Ko termometer za živila izvlečete iz vtičnice, nosite zaščitne rokavice.

Kasnejši zagon postopka s termometrom za živila

Če želite, lahko nastavite tudi poznejši zagon postopka priprave.

- Izberite Zagon ob.

Konec postopka se lahko približno oceni, ker trajanje postopka priprave s termometrom za živila približno ustreza trajanju postopka brez termometra.

Nastavitev Čas priprave in Konec ob ni mogoče izbrati, saj je skupni čas postopka odvisen od tega, kdaj je dosežena središčna temperatura.

Prikaz preostalega časa


Če je nastavljena temperatura višja od 140 °C, se po določenem času pojavi preostalo predvideno trajanje postopka (preostali čas).

Preostali čas se izračuna iz nastavljene temperature pečice, nastavljene središčne temperature in poteka naraščanja središčne temperature.

Preostali čas, ki je prikazan na začetku, je le ocena. Ker se nato med potekom postopka vedno znova preračunava, se prikazani čas stalno popravlja in je vse bolj točen.

Če spremenite temperaturo pečenja ali središčno temperaturo ali če izberete drug način delovanja, se vse informacije glede preostalega časa izbrišejo. Če so vrata pečice dlje časa odprta, se preostali čas na novo preračuna.

Pečenje na žaru

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Če so med pečenjem na žaru vrata pečice odprta, vroč zrak iz pečice ne prehaja več samodejno prek hladilnega ventilatorja, zato se ne ohlaja. Upravljalni elementi se močno segrejejo.

Med pečenjem na žaru naj bodo vrata pečice zaprta.

Nasveti za pečenje na žaru



- Pri pečenju na žaru je potrebno predhodno segrevanje pečice. Za predhodno segrevanje izberite način delovanja **brez** mikrovalov. Grelnik za zgornje gretje/žar predhodno pribl. 5 minut segrevajte pri zaprtih vratih pečice.
- Meso na hitro sperite pod mrzlo tekočo vodo in ga osušite. Rezin mesa pred pečenjem na žaru ne solite, sicer izteče mesni sok.
- Pusto meso lahko premažete z oljem. Ne uporabite drugih vrst maščobe, saj prehitro potemniijo ali razvijejo neprijeten vonj.
- Ploščate ribe in ribje zrezke očistite in nasolite. Ribe lahko tudi poškopite z limoninim sokom.
- Na splošno za pečenje na žaru uporabite rešetko.
- Za pečenje na žaru rešetko premažite z oljem in nanjo položite živilo.

Napotki k tabelam za pripravo živil

Tabele za pripravo živil najdete na koncu teh navodil.



- Upoštevajte navedena območja temperature, nivoje vstavljanja in čase priprave. Podatki upoštevajo različne kose mesa in navade pri pripravi živil.
- Po krajšem navedenem času preverite, ali je živilo že pečeno.

Izbira temperature

V načinih delovanja Žar s kroženjem zraka  in MV + Žar s krož. zraka  izberite temperaturo.

- Na splošno izberite nižjo navedeno temperaturo. Pri višjih temperaturah od navedenih bo meso sicer porjavelo, vendar ne bo dovolj toplotno obdelano.

Izbira stopnje žara

V načinih delovanja Žar  in MV + Žar  izberite eno izmed stopenj 1–3.

- Kadar pečete živila z večjim premerom in pri večji razdalji od grelnika žara, izberite **stopnjo 1**.
- Kadar pečete npr. gratinirane jedi in želite le rahlo zapečenost, izberite **stopnjo 2**.
- Kadar pečete ploščata živila z majhno razdaljo od grelnika žara in s kratkim časom pečenja, izberite **stopnjo 3**.

Izbira časa priprave ⌚

- Ploščate kose mesa ali rib pecite pribl. 6–8 minut na vsaki strani. Pazite, da so rezine približno enako debele, da čas pečenja na žaru ne bo preveč različen.
- Debelejše kose živil pecite pribl. 7–9 minut na vsaki strani.
- Mesne rulade pecite na žaru pribl. 10 minut na cm premera.
- Na splošno preverite po krajšem navedenem času, ali je živilo pripravljeno.
- Za **preizkus pečenosti** na meso pritisnite z žlico. Tako lahko ugotovite, koliko je meso že pečeno.
- **angleško/rožnato**
Če je meso še zelo prožno, je njegova notranjost še rdeča.
- **medium/srednje**
Če se meso pod žlico nekoliko vda, je znotraj rožnato.
- **povsem pečeno**
Če se meso komaj kaj vda, je povsem pečeno.

Nasvet: Če je površina večjih kosov mesa že močno porjavela, jedro pa še ni pečeno, potisnite živilo na nižji nivo vstavljanja ali znižajte temperaturo pečenja na žaru. Tako površina ne bo preveč potemnela.

Napotki za uporabo načinov delovanja

Pregled vseh načinov delovanja s pripadajočimi predlaganimi vrednostmi najdete v poglavju „Glavni meni in podmeniji“.

Plastika termometra za živila se lahko pri zelo visokih temperaturah stopi. Termometra za živila ne uporabljajte v načinih delovanja z žarom. Termometra ne hranite v notranjosti pečice.

Če uporabljate načine delovanja z mikrovalovi, se čas pečenja skrajša. Pri nastavitvi moči mikrovalov upoštevajte podatke v tabeli pečenja na žaru in v receptih.

Žar s kroženjem zraka ali MV + Žar s krož. zraka

Ta načina delovanja sta primerna za pečenje živil z velikim premerom, npr. piščanca.

Za ploščata živila na splošno priporočamo nastavitve temperature 220 °C, za živila z večjim premerom pa 180–200 °C.


- Odvisno od višine živila rešetko vstavite na 1. ali 2. nivo.

Žar ali MV + Žar

Ta načina delovanja sta primerna za pečenje ploščatih živil na žaru in za popečenje z vrha.


- Odvisno od višine živila rešetko vstavite na 2. ali 3. nivo.

Čiščenje in vzdrževanje

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.

Pustite, da se grelniki, notranjost pečice in deli njene opreme ohladijo, preden jih ročno očistite.

 Nevarnost poškodbe zaradi električnega udara.

Para iz parne čistilne naprave lahko zaide do delov pod napetostjo in povzroči kratki stik.

Za čiščenje pečice nikoli ne uporabljajte parne čistilne naprave.

Če uporabite neprimerno čistilno sredstvo, se lahko vse površine zabarvajo ali spremenijo. Čistilo za pečice lahko poškoduje zlasti sprednjo stran pečice.

Vse površine so občutljive za razenje. Pri steklenih površinah lahko raze povzročijo prelom steklene površine. Ostanke čistilnih sredstev takoj odstranite.

Močna umazanija lahko v določenih pogojih vodi do poškodb pečice. Notranjost pečice, notranjo stran vrat in vratno tesnilo očistite takoj, ko se ohladijo. Če boste predolgo čakali, bo čiščenje po nepotrebem bolj težavno, lahko pa se celo zgodi, da ne bo več popolnoma mogoče.

Če vklopite poškodovano pečico, lahko iz nje izhajajo mikrovalovi, ki ogrožajo varnost uporabnika.

Preverite, da na vratih in vratnem tesnilu ni poškodb. Če opazite poškodbo, pečice do popravila ne uporabljajte več v načinih delovanja z mikrovalovi.

Kozmetični izdelki, zlasti kreme za zaščito pred soncem, in razkužila za roke lahko na mat stekleni površini povzročijo trajne madeže.

Če kozmetični izdelek zaide na mat stekleno površino, takoj odstranite njegove ostanke s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje in čisto krpo iz mikrovlaken.

Neprimerna čistilna sredstva

Da se površine ne bodo poškodovale, pri čiščenju ne uporabljajte:

- čistilnih sredstev, ki vsebujejo sodo, amonijak, kisline ali klor,
- čistilnih sredstev za odstranjevanje vodnega kamna na sprednji stranici,
- abrazivnih čistil (npr. praškov za drgnjenje ali abrazivnih emulzij),
- čistilnih sredstev z vsebnostjo topil,
- čistil za plemenito jeklo,
- čistil za pomivalne stroje,
- čistil za steklo,
- čistilnih sredstev za steklokeramične kuhalne plošče,
- abrazivnih trdih gobic in ščetk (npr. gobic za čiščenje loncev, rabljenih gobic, ki se jih še držijo ostanki abrazivnih sredstev),
- čistilnih radirk,
- ostrih kovinskih strgal,

- jeklene volne,
 - točkovnega čiščenja z mehanskimi čistilnimi sredstvi,
 - čistil za pečice*,
 - jeklenih spiral.
- * dovoljeno pri trdovratni umazaniji na površinah, oplemenitenih s prevleko PerfectClean

Če umazanija dlje časa deluje na površine, se lahko zgodi, da je ne morete več odstraniti. Večkratna uporaba pečice brez vmesnega čiščenja lahko bistveno oteži čiščenje. Najbolje je, da umazanijo takoj odstranite.

Samo stekleni pladenj je primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.

Nasvet: Umazanijo zaradi sadnih sokov ali testa, ki uhaja iz slabo zatesnjenih modelov, najlažje odstranite, ko je pečica še nekoliko topla.

Za udobnejše čiščenje priporočamo:

- Grelnik za zgornje gretje/žar spustite navzdol.
- V pečici nekaj minut kuhajte vodo z malo limoninega soka, da nevtralizirate neprijeten vonj v notranjosti pečice.

Odstranjevanje normalne umazanije

Pečica se zaradi tekočin v njeni notranjosti poškoduje.

Notranjosti pečice ne čistite s preveč mokro krpo, da tekočina ne bo zašla skozi odprtine v notranjost aparata.

Odstranjevanje normalne umazanije

- Normalno umazanijo po možnosti odstranite takoj, in to s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali pa s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaknen.
- Ostanke čistilnih sredstev temeljito odstranite s čisto vodo. To čiščenje je še posebej pomembno pri površinah, oplemenitenih s prevleko PerfectClean, saj ostanki čistil poslabšajo učinek proti prijemanju.
- Na koncu obrišite površine z mehko krpo.

Čiščenje termometra za živila

Če termometer za živila položite v vodo ali ga pomivate v pomivalnem stroju, se poškoduje.

Termometer za živila čistite samo z vlažno krpo.

Čiščenje in vzdrževanje

Odstranjevanje trdovratne umazanije

Zaradi prelitih sadnih sokov ali madežev, ki ostanejo po pečenju mesa, lahko na površini nastanejo trajne spremembe barve ali mat madeži. Ti madeži ne poslabšajo uporabnih lastnosti.

Teh madežev ne poskušajte na vsak način odstraniti. Uporabite lahko samo omenjene čistilne pripomočke.

- Ostanke, ki so se zapekli na površino, za nekaj minut namočite z raztopino sredstva za pomivanje posode.
- Če je potrebno, lahko po namakanju uporabite še trdo stran gobice za pomivanje posode.

Uporaba čistila za pečice

- Če je na površine, oplemenitenem s prevleko PerfectClean, zelo trdovratna umazanija, na hladne površine nanesite Mielejevo čistilo za pečice.

Če sprej za pečice zaide v vmesne prostore in odprtine, se med naslednjimi postopki priprave razvije močan neprijeten vonj.

Spreja za pečice ne pršite na strop pečice.

Spreja za pečice tudi ne pršite v vmesne prostore in odprtine sten in hrbtne stranice pečice.

- Čistilo pustite učinkovati skladno z navodili na embalaži.

Čistila drugih proizvajalcev lahko nanesete samo na hladne površine in jih pustite delovati največ 10 minut.

- Če je potrebno, lahko po učinkovanju čistila uporabite še trdo stran gobice za pomivanje posode.
- Ostanke čistilnih sredstev temeljito odstranite s čisto vodo.
- Površine obrišite z mehko krpo.

Spuščanje grelnika za zgornje gretje/žar

Če je strop pečice zelo umazan, lahko grelnik za zgornje gretje/žar zaradi lažjega čiščenja spustite navzdol. Priporočamo vam, da strop pečice redno čistite z vlažno krpo ali gobico za pomivanje posode.

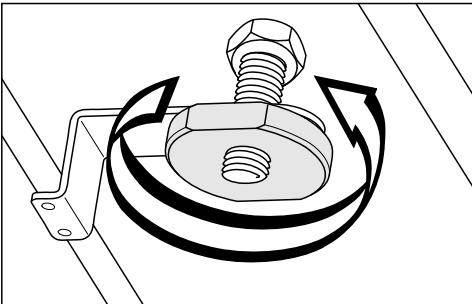
⚠ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.

Pustite, da se grelniki, notranjost pečice in deli njene opreme ohladijo, preden jih ročno očistite.

Matica, ki pade na dno pečice, lahko razi površino.

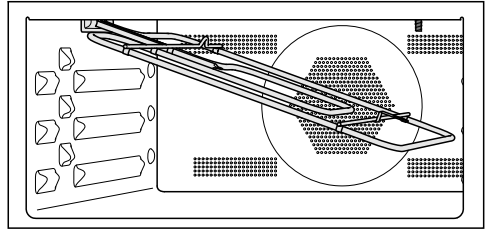
Dno pečice zaščitite npr. s kuhinjsko krpo.



- Sprostite matico.

Grelnik za zgornje gretje/žar se lahko poškoduje.

Grelnika za zgornje gretje/žar nikoli ne potiskajte navzdol na silo.



- Grelnik previdno spustite navzdol.

Plošča na stropu pečice se lahko poškoduje.

Za čiščenje stropa pečice ne uporabljajte trde strani gobice za pomivanje posode.

LED-lučka na stropu pečice se lahko poškoduje.

LED-lučke po možnosti ne čistite.

- Strop pečice čistite z vlažno krpo ali gobico za pomivanje posode.
- Po čiščenju grelnik za zgornje gretje/žar namestite nazaj.
- Namestite matico in jo privijte.



Kaj storiti, če ...

Večino motenj in napak, ki se pojavijo med vsakdanjo uporabo aparata, lahko odpravite sami. Tako lahko pogosto prihranite čas in denar, ker vam ni treba poklicati servisne službe.






Na spletni strani www.miele.com/service lahko poiščete informacije o samostojnem odpravljanju motenj.



Naslednje tabele naj vam bodo v pomoč pri iskanju in odpravljanju vzrokov motenj in napak.

Težava	Vzrok in rešitev
Prikazovalnik je temen.	Zbrali ste nastavitev Ura Prikaz Izklop. Kadar je pečica izklopljena, je zato prikazovalnik temen. ■ Takoj ko pečico vklopite, se pojavi glavni meni. Če želite, da je ura trajno prikazana, izberite nastavitev Ura Prikaz Vklop.
	Pečica nima električnega toka. ■ Preverite, ali je omrežni vtič pečice vstavljen v vtičnico. ■ Preverite, ali se je izklopila (oz. pregorela) varovalka. Pokličite električarja ali servisno službo Miele.
Ne slišite nobenega zvočnega signala.	Zvočni signali so izklopljeni ali pa je izbrana pretiha nastavitev. ■ Vklopite zvočne signale ali povečajte glasnost z izbiro Nastavitve Glasnost Toni zvočnega signala.
Pečica se ne segreje.	Aktivirana je sejemska nastavitev. Izbirate lahko točke menija na prikazovalniku in senzorske tipke, gretje pečice pa ne deluje. ■ Dezaktivirajte sejemsko nastavitev z izbiro Nastavitve Zastopniki Sejemska nastavitev Izklop.



Težava	Vzrok in rešitev
<p>S senzorsko tipko  ne morete odpreti vrat.</p>	<p>Izbrali ste nastavitve Prikazovalnik QuickTouch Izklop. Zato se senzorska tipka  pri izklopljeni pečici ne odzove.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Takoj ko pečico vklopite, se senzorske tipke odzivajo. Če želite, da se senzorske tipke vedno odzivajo tudi, kadar je pečica izklopljena, izberite nastavitve Prikazovalnik QuickTouch Vklop. <p>Pečica ni priključena na električno omrežje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Preverite, ali je vtič pečice vstavljen v vtičnico. ■ Preverite, če se je izklopila (oz. pregorela) varovalka. Pokličite električarja ali servisno službo Miele. ■ Če morate odpreti vrata, ker je npr. v pečici živilo, jih odprite s priloženim odpiralom. V ta namen odpiralo potisnite na zunanjem robu vrat poševno od zgoraj v režo med upravljalno ploščo in vrata. Lahko pa tudi z obema rokama povlečete vrata ob straneh, dokler se ne odprejo.
<p>Zagnati ne morete nobenega postopka priprave.</p>	<p>Za postopek z mikrovalovi so vrata pečice še vedno odprta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Preverite, ali so vrata pravilno zaprta. <p>Za postopek z mikrovalovi niste nastavili moči mikrovalov ali časa priprave.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Preverite, ali sta nastavljeni moč mikrovalov in čas priprave. <p>Za postopek v načinu delovanja z mikrovalovi niste vnesli vseh potrebnih nastavitvev.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Preverite, ali so nastavljeni moč mikrovalov, čas priprave in temperatura.

Kaj storiti, če ...

Težava	Vzrok in rešitev
<p>Senzorske tipke ali senzor približevanja se ne odzivajo.</p>	<p>Izbrali ste nastavitve Prikazovalnik QuickTouch Izklop. Zato se senzorske tipke in senzor približevanja pri izklopljeni pečici ne odzivajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Takoj ko pečico vklopite, se senzorske tipke in senzor približevanja odzivajo. Če želite, da se senzorske tipke in senzor približevanja vedno odzivajo, tudi kadar je pečica izklopljena, izberite nastavitve Prikazovalnik QuickTouch Vkllop. <p>Nastavitve za senzor približevanja so izklopljene.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Spremenite nastavitve za senzor približevanja prek Nastavitve Senzor približevanja. <p>Senzor približevanja je pokvarjen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pokličite servisno službo Miele. <p>Pečica ni priklopljena na električno omrežje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Preverite, ali je vtič pečice vstavljen v vtičnico. ■ Preverite, če se je izklopila (oz. pregorela) varovalka. Pokličite električarja ali servisno službo Miele. <p>Če se tudi prikazovalnik ne odziva, gre za težavo v krmiljenju.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dotaknite se tipke Vkllop/izklop  in jo zadržite, dokler se prikazovalnik ne izklopi in aparat znova zažene.
<p>Ob vklopu se na prikazovalniku izpiše Zapora vklopa .</p>	<p>Vklopljena je zapora vklopa .</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zaporo vklopa lahko izklopite za en postopek priprave, tako da se dotaknete simbola  in ga zadržite najmanj 6 sekund. ■ Če želite zaporo vklopa trajno izklopiti, izberite nastavitve Varnost Zapora vklopa  Izklop.
<p>Na prikazovalniku se izpiše Izpad električne energije -postopek prekinjen.</p>	<p>Prišlo je do kratkotrajnega izpada električnega toka. Postopek priprave, ki je potekal, je bil zato prekinjen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izklopite in ponovno vklopite pečico. ■ Postopek priprave znova zaženite.
<p>Na prikazovalniku se izpiše 12:00.</p>	<p>Izpad električne energije je trajal več kot 150 ur.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ponovno nastavite uro in datum.
<p>Na prikazovalniku se izpiše Doseženo je maksimalno trajanje delovanja..</p>	<p>Pečica je delovala neobičajno dolgo časa. Aktiviral se je varnostni izklop.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Potrdite z OK. <p>Nato je pečica ponovno pripravljena za uporabo.</p>

Težava	Vzrok in rešitev
<p>Na prikazovalniku se izpiše Napaka in koda napake, ki tukaj ni navedena.</p>	<p>Težava, ki je ne morete odpraviti sami.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pokličite servisno službo Miele.
<p>Če med postopkom priprave v načinu delovanja Mikrovalovi  odprete vrata pečice, se ne sliši noben zvok delovanja.</p>	<p>Ne gre za motnjo! Če med postopkom v načinu delovanja Mikrovalovi  odprete vrata pečice, kontaktno stikalo vrat izklopi mikrovalove in preklopi hladilni ventilator na nizko število vrtljajev.</p>
<p>Po končanem postopku priprave se sliši delovanje pečice.</p>	<p>Po postopku priprave v pečici ostane hladilni ventilator vklopljen (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Delovanje hladilnega ventilatorja“).</p>
<p>Med postopkom priprave z mikrovalovi se sliši neobičajen zvok.</p>	<p>Med postopkom z mikrovalovi ste uporabili kovinsko posodo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Preverite, ali je prišlo do iskrenja zaradi uporabe kovinske posode (glejte poglavje „Delovanje z mikrovalovi“, odstavek „Izbira posode“).
	<p>Med postopkom z mikrovalovi ste živilo pokrili z aluminijasto folijo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Po potrebi odstranite folijo.
	<p>Med postopkom z mikrovalovi ste uporabili rešetko.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Za postopke z mikrovalovi vedno uporabite stekleni pladenj.
<p>Pečica se je samodejno izklopila.</p>	<p>Pečica se zaradi varčevanja z energijo avtomatsko izklopi, če po vklopu pečice ali po koncu postopka priprave v določenem času ne izvedete nobenega koraka upravljanja.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ponovno vklopite pečico.
<p>Kolač/pecivo po času, navedenem v tabeli, še ni pečeno.</p>	<p>Izbrana temperatura odstopa od recepta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izberite temperaturo, ki ustreza receptu.
	<p>Količina sestavin odstopa od recepta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Preverite, ali ste spremenili recept. Če dodate več tekočine ali jajc, je testo bolj vlažno in potrebuje daljši čas peke.

Kaj storiti, če ...

Težava	Vzrok in rešitev
<p>Kolač/pecivo ni enakomerno porjavelo.</p>	<p>Izbrali ste napačno temperaturo ali nivo vstavljanja.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Določena razlika v porjavenju peciva vedno obstaja. Pri zelo veliki razliki porjavelosti pa preverite, ali ste izbrali ustrezno temperaturo in nivo vstavljanja. <p>Material ali barva modela za peko nista primerna za izbrani način delovanja. Svetli, sijoči modeli s tankimi stenami niso tako primerni, saj odbijajo toplotno sevanje pečice. Zato lahko toplota slabše doseže živilo in porjavenje v modelu je neenakomerno ali šibko.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Uporabljajte mat, temne modele za peko.
<p>Po preteku nastavljenega časa v načinu delovanja Mikrovalovi  živila še niso dovolj pogreta ali skuhana.</p>	<p>Postopek priprave z mikrovalovi ste prekinili, nato pa ga niste ponovno zagnali.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ponovno zaženite postopek, dokler živila niso dovolj pogreta ali skuhana. <p>Pri kuhanju ali pogrevanju z mikrovalovi ste nastavili prekratek čas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Preverite, ali ste izbrali ustrezen čas za nastavljen moč mikrovalov. Kolikor nižja je moč mikrovalov, toliko daljši je čas.
<p>Po pogrevanju ali kuhanju z mikrovalovi se živila prehitro ohladijo.</p>	<p>Zaradi značilnosti delovanja mikrovalov toplota najprej nastane v robnih plasteh in se šele nato prenese v središče živila. Če živilo segrevate z veliko močjo mikrovalov, je lahko njegova zunanost že vroča, v središču pa se še ni segrelo. Med izravnavo temperature, ki sledi, se notranost živila segreje, zunanost pa ohladi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zlasti pri pogrevanju živil z različno sestavo, npr. pri pogrevanju celotnih menijev, izberite nižjo moč in posledično ustrezno daljši čas.
<p>Osvetlitev notranosti pečice se čez kratek čas izklopi.</p>	<p>Izbrali ste nastavev Osvetlitev „Vkllop“ za 15 sekund.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Če želite, da je osvetlitev notranosti pečice vklopljena ves čas postopka priprave, izberite nastavev Osvetlitev Vkllop.
<p>Osvetlitev notranosti pečice je izklopljena ali se ne vklopi.</p>	<p>Izbrali ste nastavev Osvetlitev Izklop.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Z dotikom senzorske tipke  vklopite osvetlitev za 15 sekund. ■ Če želite, izberite nastavev Osvetlitev Vkllop ali „Vkllop“ za 15 sekund.
	<p>Lučka za osvetlitev notranosti pečice je pokvarjena.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pokličite servisno službo Miele.

Na spletni strani www.miele.com/service lahko poiščete informacije o samostojnem odpravljanju motenj in nadomestnih delih Miele.

Garancija

Garancijska doba je 2 leti.

Podrobnejše informacije so navedene v priloženih garancijskih pogojih.

Kontakt v primeru motenj

Če motnje ne morete odpraviti sami, se obrnite npr. na svojega trgovca z opremo Miele ali na servis Miele.

Servisno službo Miele lahko naročite po spletu na www.miele.com/service. Kontaktni podatki servisne službe Miele so navedeni na koncu tega dokumenta.

Osebe servisa potrebuje oznako modela in tovarniško številko vašega aparata (Fabr./SN/Nr.). Oba podatka sta navedena na napisni ploščici.

Te podatke boste našli na napisni ploščici, ki je vidna pri odprtih vratih pečice na sprednjem okvirju.

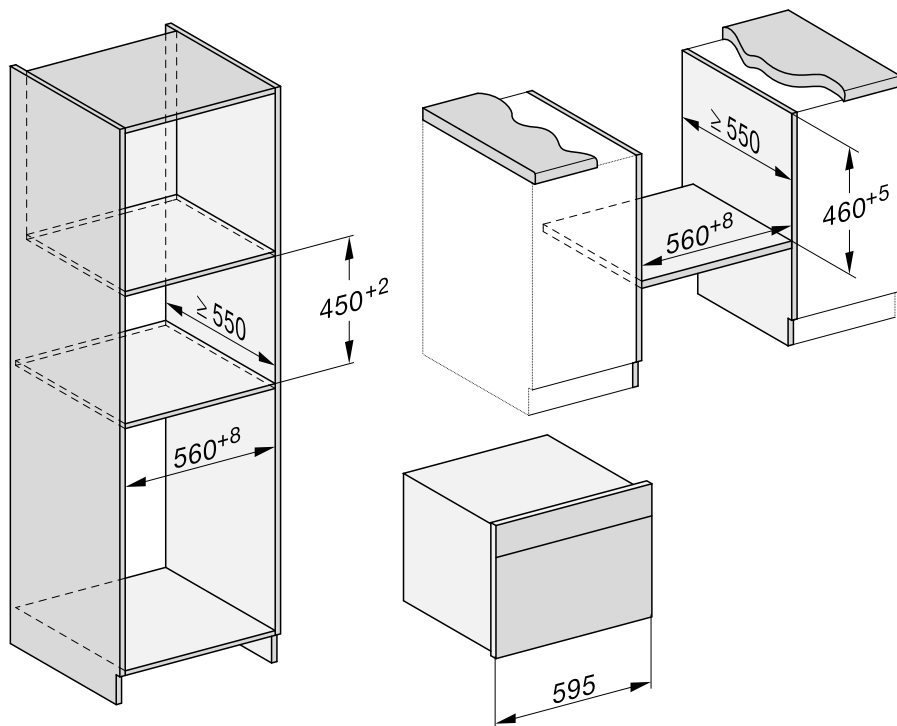
Inštalacija

Vgradne mere

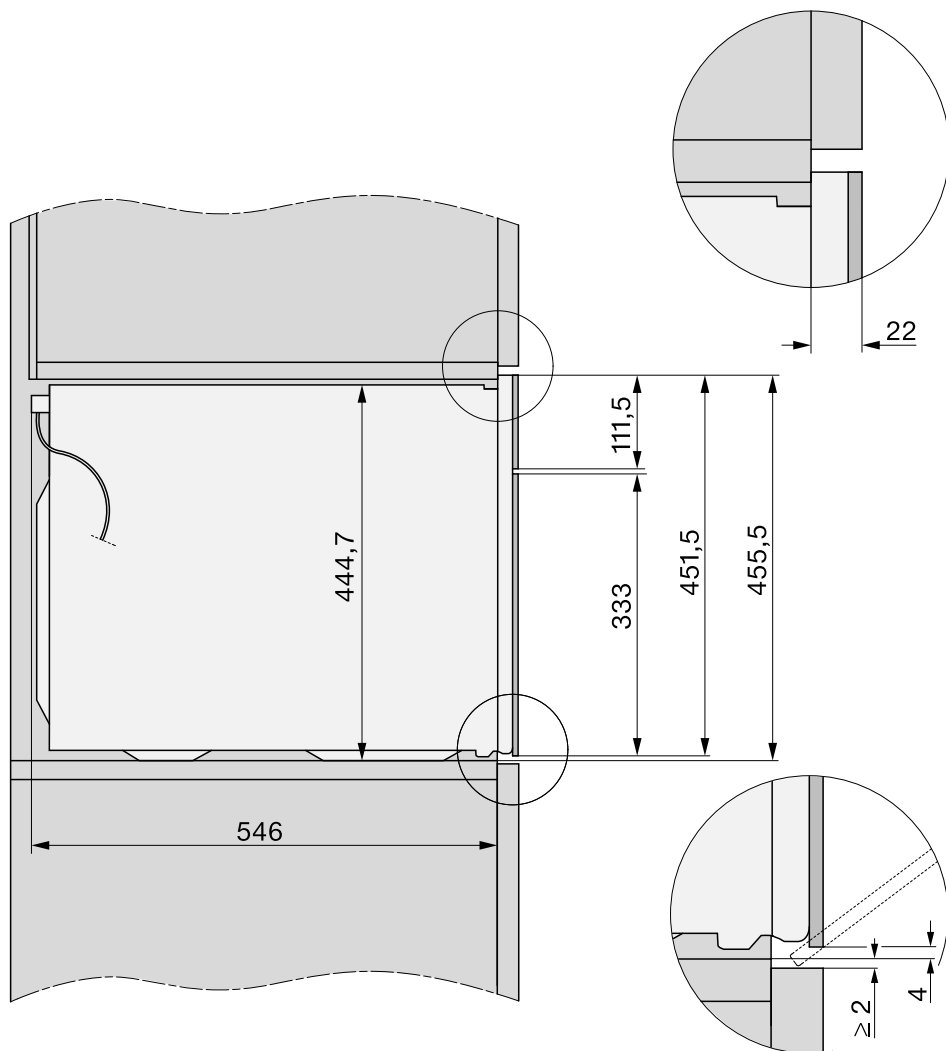
Mere so podane v milimetrih.

Vgradnja v visoko ali spodnjo omaro

Če boste pečico vgradili pod kuhhalno ploščo, upoštevajte navodila za vgradnjo kuhhalne plošče in vgradno višino kuhhalne plošče.

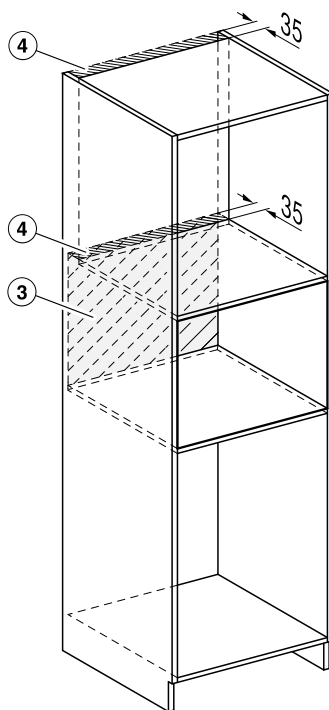
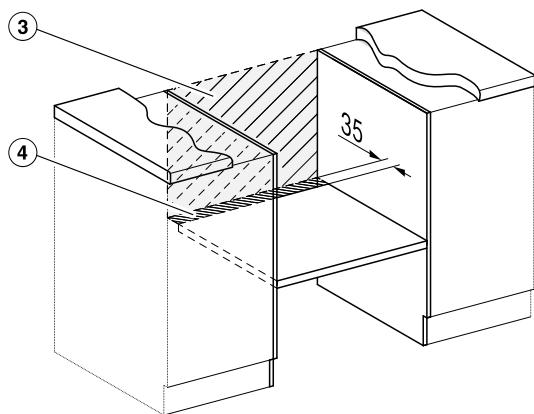
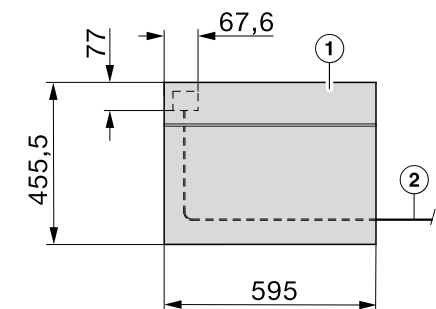


Pogled s strani



Inštalacija

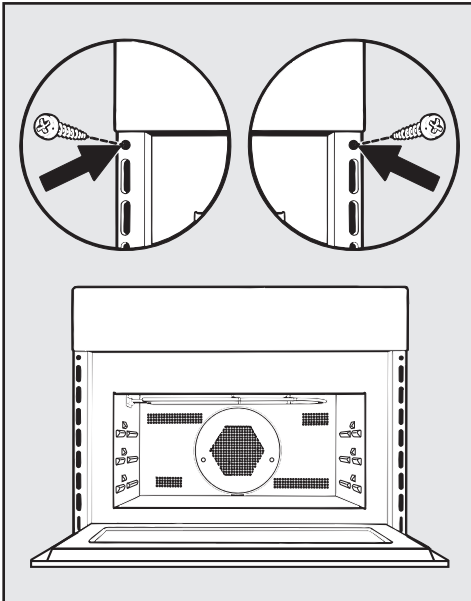
Priključki in prezračevanje




- ① Pogled od spredaj
- ② Omrežni priključni kabel, dolžina = 2000 mm
- ③ V tem območju ni priključkov.
- ④ Izrez za prezračevanje min. 150 cm²

Vgradnja pečice

- Pečico priklopite na električno omrežje.
- Pečico potisnite v omaro in jo poravnajte.
- Ponovno vzpostavite napajanje omrežne vtičnice.



- Odprite vrata s senzorsko tipko  in pečico s priloženimi vijaki pritrdite na stranske stene omare.

Električni priključek

Pečica je opremljena s priključnim kablom in omrežnim vtičem in je tako pripravljena za priklop na izmenični tok 50 Hz, 230 V.

Aparat mora biti zaščiteno z najmanj 16 A varovalko.

Priklop se lahko izvede samo na pravilno nameščeno vtičnico z zaščitnim kontaktom. Električna napeljava mora biti izvedena po VDE 0100.

Pečica mora biti nameščena tako, da je vtič dostopen.

Če vtičnica za uporabnika ni več dostopna ali če je predviden fiksni priključek, morate na licu mesta zagotoviti inštalacijski odklopnik.

Za odklopnik velja dostopno stikalo z odprtino med kontaktnimi deli najmanj 3 mm. Sem spadajo LS-stikala, varovalke in kontaktorji (EN 60335).

Potrebni **priključni podatki** so navedeni na napisni ploščici, ki je na sprednji strani notranjosti pečice. Podatki se morajo obvezno ujemati s podatki vašega električnega omrežja.

V primeru vprašanj morate osebju podjetja Miele vedno navesti:

- oznako modela,
- tovarniško številko,
- priključne podatke (napetost/frekvenca/maksimalna priključna moč).

Če je poškodovan omrežni priključni kabel, mora osebje servisa Miele namestiti ustrezeni specialni kabel.

Ta pečica z mikrovalovi izpolnjuje zahteve evropskega standarda EN 55011. Izdelek je po standardih razvrščen kot aparat skupine 2, razred B.

Skupina 2 pomeni, da aparat proizvaja visokofrekvenčno energijo v obliki elektromagnetnega sevanja za toplotno obdelavo živil.

Aparat razreda B pomeni, da je primeren za uporabo v gospodinjstvem okolju.

























Možno je začasno ali trajno delovanje s priklopom na samostojno napravo za oskrbo z energijo ali tovrstno napravo, ki ni sinhronizirana z omrežjem (npr. avtonomno omrežje, rezervni sistemi). Pogoj za delovanje je, da naprava za oskrbo z energijo izpolnjuje pogoje










Inštalacija

EN 50160 ali primerljive.

Varnostni ukrepi, predvideni za hišno inštalacijo in ta izdelek Miele, morajo biti tako po funkciji kot načinu delovanja zagotovljeni tudi pri avtonomnem delovanju ali delovanju, ki ni sinhronizirano z omrežjem, ali morajo biti nadomeščeni z ustreznimi enakovrednimi ukrepi v inštalaciji. Kot je na primer opisano v aktualni objavi VDE-AR-E 2510-2.

Umešano testo

Kolači/pecivo (oprema)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	CF
Mafini		150–160	✓	2	35–45	–
		160–170	✓	2	35–45	–
Majhni kolački (1 stekleni pladenj)*		150	–	2	25–35	–
		170 ²	–	2	20–30	–
Majhni kolački (2 steklena pladnja)*		140	–	2+3	35–45	–
Peščeni kolač (pravokotni model, 30 cm)	 ¹	160–170 + 80	✓	1	35–45	–
		150–160	–	1	60–70	–
Šarkelj (model v obliki venca/model za šarkelj, Ø 26 cm)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	40–50	–
Marmorni, orehov kolač (pravokotni model, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Marmorni, orehov kolač (model v obliki venca/model za šarkelj, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Sadni kolač (1 stekleni pladenj)		150–160	✓	2	50–60	–
		160–170	–	2	55–65	–
Sadni kolač (tortni model, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		165–175 ²	–	1	50–60	–
Tortna podlaga (tortni model, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35	–
		170–180 ²	✓	1	15–25	–

 način delovanja,  temperatura,  moč mikrovalov,  Booster, ³₁ nivo vstavljanja,  čas priprave, CF Crisp function,  Vroč zrak plus,  Zgornje/spodnje gretje,  MV + Vroč zrak plus, ✓ vklop, – izklop























* Nastavitve veljajo tudi za določanje po EN 60350-1.









¹ Model za peko položite na sredino steklenega pladnja.

² Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.

Tabele za pripravo živil

Krhko testo

Kolači/pecivo (oprema)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	CF
Piškoti (1 stekleni pladenj)		140–150	✓	2	20–30	–
		160–170	✓	2	10–20	–
Brizgano pecivo (1 stekleni pladenj)*		140	–	2	40–50	–
		160 ¹	–	2	30–40	–
Brizgano pecivo (2 steklena pladnja)*		140	–	2+3	45–55 ²	–
Tortna podlaga (tortni model, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40	–
		170–180 ¹	✓	1	20–30	–
Skutni kolač (tortni model, Ø 26 cm)		160–170	–	1	90–100	–
		150–160	–	1	80–90	–
Jabolčna pita (Apple Pie) (tortni model, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Pokrita jabolčna pita (tortni model, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Sadni kolač s prelivom (tortni model, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Sadni kolač s prelivom (1 stekleni pladenj)		160–170	✓	2	50–60	–
Sladka kvašena pita (1 stekleni pladenj)		230–240 ¹	–	1	40–50	✓

 način delovanja,  temperatura,  Booster, ³₁ nivo vstavljanja,  čas priprave, CF Crisp function,  Vroč zrak plus,  Zgornje/spodnje gretje,  Intenzivno pečenje, ✓ vklop, – izklop

* Nastavitve veljajo tudi za določanje po EN 60350-1.

¹ Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.

² Pekače lahko vzamete iz pečice tudi prej, če je živilo že pred pretekom navedenega časa priprave dovolj porjavelo.

Kvašeno testo

Kolači/pecivo (oprema)		+ [°C] + [W]		³ ₁	 [min]	CF
Šarkelj (model za šarkelj, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Božični kolač (1 stekleni pladenj)		150–160	✓	1	60–70	–
		160–170	✓	1	55–65	–
Potresen kolač s sadjem/brez sadja (1 stekleni pladenj)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	30–40	–
Sadni kolač (1 stekleni pladenj)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
Jabolčni žepki/rozinovi polžki (1 stekleni pladenj)		160–170 ¹	✓	2	20–30	–
Beli kruh (brez modela) (1 stekleni pladenj)		180–190	–	2	35–45	–
Beli kruh (pravokotni model, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60	–
Polnozrnat kruh (pravokotni model, 30 cm)		180–190	✓	1	40–50	–
Vzhajanje kvašenega testa (skleda)		30	–	1	30	–

način delovanja, temperatura, Booster, ³₁ nivo vstavljanja, čas priprave, CF Crisp function, Vroč zrak plus, Zgornje/spodnje gretje, MV + Vroč zrak plus, ✓ vklop, – izklop

¹ Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.











Skutno-oljno testo









Kolači/pecivo (oprema)		+ [°C] + [W]		³ ₁	 [min]	CF
Sadni kolač (1 stekleni pladenj)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
Jabolčni žepki/rozinovi polžki (1 stekleni pladenj)		160–170	✓	2	20–30	–

način delovanja, temperatura, Booster, ³₁ nivo vstavljanja, čas priprave, CF Crisp function, Vroč zrak plus, MV + Vroč zrak plus, ✓ vklop, – izklop

Tabele za pripravo živil

Biskvitno testo

Kolači/pecivo (oprema)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	CF
Biskvitno dno (2 jajci, tortni model, Ø 26 cm)		170–180 ²	–	1	15–25	–
Biskvitno dno (4 jajca, tortni model, Ø 26 cm)		170–180 ²	–	1	25–35	–
Vodni biskvit (tortni model, Ø 26 cm)*		180–190 ²	–	2	20–30	–
	 ¹	150–180 ²	–	1	20–45	–
Biskvitna plošča (1 stekleni pladenj)		170–180 ²	–	2	15–25	–













 način delovanja,  temperatura,  Booster, ³₁ nivo vstavljanja,  čas priprave, CF Crisp function,  Zgornje/spodnje gretje,  Vroč zrak plus,  vklop, – izklop









* Nastavitve veljajo tudi za določanje po EN 60350-1.

¹ Na splošno izberite nižjo temperaturo in po krajšem navedenem času preverite, ali je živilo že pečeno.

² Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.

Kuhano testo, listnato testo, beljakovo pecivo

Kolači/pecivo (oprema)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	CF
Princes krofi (1 stekleni pladenj)		160–170		2	30–40	–
Žepki iz listnatega testa (1 stekleni pladenj)		170–180 ¹		2	15–25	–
Makroni (1 stekleni pladenj)		120–130 ¹		2	28–38	–
Španski vetrci (1 stekleni pladenj, 6 kosov po Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	–

 način delovanja,  temperatura,  Booster, ³₁ nivo vstavljanja,  čas priprave, CF Crisp function,  Vroč zrak plus,  Zgornje/spodnje gretje,  vklop, – izklop

¹ Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.

Pikantne jedi

Živilo (oprema)		+ [°C] + [W]		³	 [min]	CF
Slana kvašena pita (1 stekleni pladenj)		240–250 ²	✓	1	35–45	✓
Čebulni kolač (1 stekleni pladenj)		180–190 + 150	–	2	30–40	–
		150–160	✓	1	30–40	–
Pica, kvašeno testo (1 stekleni pladenj)		160–170 + 80	–	2	25–35	–
		180–190 ²	✓	2	30–40	✓
Pica, skutno-oljno testo (1 stekleni pladenj)		150–160	–	2	25–35	–
		190–200 ²	✓	2	30–40	✓
Toast* (rešetka)	¹	3 ³	–	2	2–4	–
Popečene/gratinirane jedi, npr. toast (rešetka na steklenem pladnju)	¹	3	–	2	5–9	–
Zelenjava na žaru (rešetka na steklenem pladnju)	¹	3 ³	–	2	10–12 ⁴	–
		210–220 ³	–	2	8–10 ⁴	–

način delovanja, temperatura, Booster, ³ nivo vstavljanja, čas priprave, CF Crisp function, Zgornje/spodnje gretje, MV + Vroč zrak plus, Intenzivno pečenje, Vroč zrak plus, Žar, Žar s kroženjem zraka, ✓ vklop, – izklop

* Nastavitve veljajo tudi za določanje po EN 60350-1.

¹ Izberite navedeno stopnjo žara.


















² Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.











³ Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo.

⁴ Če se le da, živilo po preteku polovice časa obrnite.

Tabele za pripravo živil

Govedina

Živilo (oprema)		 [°C]		 ³	 [min]	 [°C]
Dušena goveja pečenka, pribl. 1 kg (pekač s pokrovom)	 ²	150–160	✓	1	120–130 ⁶	–
Goveji file, pribl. 1 kg ¹	 ²	180–190 ⁴	–	1	30–70	45–75
Goveji file, „angleško“, pribl. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	65–75	45–48
Goveji file, „medium“, pribl. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	70–80	54–57
Goveji file, „povsem pečen“, pribl. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	110–120	63–66
Rostbif, pribl. 1 kg ¹	 ²	180–200 ⁴	✓	1	35–75	45–75
Rostbif, „angleško“, pribl. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	40–50	45–48
Rostbif, „medium“, pribl. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	75–85	54–57
Rostbif, „povsem pečen“, pribl. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	110–120	63–66
Burger ^{*1}	 ³	3 ⁵	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁷	–
Polpete ¹	 ³	3 ⁵	–	2	1: 10–15 2: 5–10 ⁷	–

 način delovanja,  temperatura,  Booster, ³ nivo vstavljanja,  čas priprave,  središčna temperatura,  Vroč zrak plus,  Zgornje/spodnje gretje,  posebna uporaba Pečenje pri nizki temper.,  Žar, ✓ vklop, – izklop

* Nastavitve veljajo tudi za določanje po EN 60350-1.

¹ Uporabite rešetko in stekleni pladenj.

² Meso najprej popecite na kuhalni plošči.

³ Izberite navedeno stopnjo žara.

















⁴ Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.











⁵ Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo.

⁶ Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 60 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

⁷ Ko živilo dovolj porjavi, ga obrnite (1: čas pečenja na žaru na prvi strani, 2: čas pečenja na žaru na drugi strani).

Teletina

Živilo (oprema)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	 [°C]
Dušena telečja pečenka, pribl. 1,5 kg (pekač s pokrovom)	 ²	160–170	✓	1	120–130 ⁴	–
	 ²	160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁴	–
Telečji file, pribl. 1 kg (stekleni pladenj)	 ²	180–190 ³	–	1	20–50	45–75
Telečji file, „ročnat“, pribl. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	50–60	45–48
Telečji file, „medium“, pribl. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	80–90	54–57
Telečji file, „povsem pečen“, pribl. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	85–95	63–66
Telečji hrbet, „ročnat“, pribl. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	80–90	45–48
Telečji hrbet, „medium“, pribl. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	120–130	54–57
Telečji hrbet, „povsem pečen“, pribl. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	140–150	63–66

 način delovanja,  temperatura,  Booster, ³₁ nivo vstavljanja,  čas priprave,  središčna temperatura,  Vroč zrak plus,  Zgornje/spodnje gretje,  MV + Vroč zrak plus,  posebna uporaba Pečenje pri nizki temper., ✓ vklop, – izklop

¹ Uporabite rešetko in stekleni pladenj.

² Meso najprej popecite na kuhalni plošči.

³ Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.

⁴ Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 60 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

Tabele za pripravo živil

Svinjina

Živilo (oprema)		+ [°C] + [W]		³	 [min]	 [°C]
Svinjska pečenka/vratovina, pribl. 1 kg (pekač s pokrovom)		160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁵	80–90
		170–180	✓	1	100–110 ⁵	80–90
Svinjska pečenka s kožo, pribl. 2 kg (pekač)		170–180 + 150	✓	1	70–80 ⁶	80–90
		170–180	✓	1	100–110 ⁶	80–90
Svinjski file, pribl. 350 g (rešetka na steklenem pladnju)		95–100	–	1	60–120	60–75
Prekajena svinjina, pribl. 1 kg (stekleni pladenj)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Pečenka iz mletega mesa, pribl. 1 kg (stekleni pladenj)		170–180 + 150	–	1	35–45 ⁶	80–85
		180–190	✓	1	60–70 ⁶	80–85
Slanina (rešetka na steklenem pladnju)		3 ⁴	–	2	5–10	–
Pečenica (rešetka na steklenem pladnju)		3 ⁴	–	2	15–20 ⁷	–

način delovanja, temperatura, Booster, ³ nivo vstavljanja, čas priprave, središčna temperatura, MV + Avtomat. pečenje, Zgornje/spodnje gretje, posebna uporaba Pečenje pri nizki temper., MV + Vroč zrak plus, Žar, ✓ vklop, – izklop

- ¹ Uporablajte posodo, primerno za mikrovalove.
- ² Meso najprej popecite na kuhalni plošči.
- ³ Izberite navedeno stopnjo žara.
- ⁴ Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo.
- ⁵ Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 60 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.
- ⁶ Po polovici časa pečenja prilijte pribl. 0,5 l tekočine.
- ⁷ Če se le da, živilo po preteku polovice časa obrnite.

Jagnjetina, divjačina

Živilo (oprema)		+ [°C] + [W]			 [min]	 [°C]
Jagnječje stegno s kostjo, pribl. 1,5 kg (pekač s pokrovom)		170–180 + 80	✓	1	100–120 ³	64–82
		180–190	✓	1	110–120 ³	64–82
Jagnječji hrbet brez kosti (rešetka na steklenem pladnju)		180–190 ²	–	1	15–40	53–80
		95–100	–	1	35–90	53–68
Srnin hrbet brez kosti (pekač)		180–190 ²	–	1	45–75	60–81
Srnin hrbet brez kosti (stekleni pladenj)		140–150 ²	–	1	20–40	60–81
Stegno divjega prašiča brez kosti, pribl. 1 kg (pekač s pokrovom)		180–190	✓	1	90–120 ³	80–90

način delovanja, temperatura, Booster, nivo vstavljanja, čas priprave, središčna temperatura, MV + Avtomat. pečenje, Zgornje/spodnje gretje, posebna uporaba Pečenje pri nizki temper., Avtomatsko pečenje, ✓ vklop, – izklop

















¹ Meso najprej popecite na kuhalni plošči.













² Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.

³ Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 60 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

Tabele za pripravo živil

Perutnina, ribe

Živilo (oprema)		 [°C] + [W]			 [min]	 [°C]
Perutnina, 0,8–1,5 kg (rešetka na steklenem pladnju)		160–170	✓ ²	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Piščanec, pribl. 1,2 kg (rešetka na steklenem pladnju)		180–190 ¹	– ²	1	60–70 ³	85–90
	 *	200 + 150	–	1	45–55 ³	85–90
Perutnina, pribl. 2 kg (nizek model za narastke na steklenem pladnju)		160–170	✓ ²	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Perutnina, pribl. 4 kg (pekač na steklenem pladnju)		160–170 + 80	–	1	150–160 ⁴	90–95
		180–190	✓ ²	1	180–200 ⁴	90–95
Ribe, 200–300 g (npr. postrvi) (stekleni pladenj)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Ribe, 1–1,5 kg (npr. morske postrvi) (stekleni pladenj)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

 način delovanja,  temperatura,  Booster,  nivo vstavljanja,  čas priprave,  središčna temperatura,  Avtomatsko pečenje,  MV + Avtomat. pečenje,  Žar s kroženjem zraka,  MV + Žar s krož. zraka,  MV + Vroč zrak plus,  Zgornje/spodnje gretje, ✓ vklop, – izklop

* Nastavitve veljajo tudi za določanje po EN 60705.

¹ Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo.


















² Vključite funkcijo Crisp function.








³ Ko preteče polovica časa pečenja, živilo obrnite.

⁴ Po 30 minutah prilijete pribl. 0,5 l tekočine.

Podatki za inštitute za preizkušanje

Preizkusne jedi po EN 60350-1














Preizkusne jedi (oprema)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	CF
Majhni kolački (1 stekleni pladenj ¹)		150	–	2	25–35	–
		170 ⁵	–	2	20–30	–
Majhni kolački (2 steklena pladnja ¹)		140	–	2+3	35–45	–
Brizgano pecivo (1 stekleni pladenj ¹)		140	–	2	40–50	–
		160 ⁵	–	2	30–40	–
Brizgano pecivo (2 steklena pladnja ¹)		140	–	2+3	45–55 ⁷	–
Jabolčna pita (Apple Pie) (rešetka ¹ , tortni model ² , Ø 20 cm)		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Vodni biskvit (rešetka ¹ , tortni model ² , Ø 26 cm)		180–190 ⁵	–	2	20–30	–
	 ³	150–180 ⁵	–	1	20–45	–
Toast (rešetka ¹)	 ⁴	3 ⁶	–	2	2–4	–
Burger (rešetka ¹ na steklenem pladnju ¹)	 ⁴	3 ⁶	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁸	–









 način delovanja,  temperatura,  Booster, ³₁ nivo vstavljanja,  čas priprave, CF Crisp function,  Vroč zrak plus,  Zgornje/spodnje gretje,  Žar,  vklop, – izklop

- ¹ Uporabljajte izključno originalno opremo Miele.
- ² Uporabite mat, temen tortni model.
Model postavite na sredino rešetke.
- ³ Na splošno izberite nižjo temperaturo in po krajšem navedenem času preverite, ali je živilo že pečeno.
- ⁴ Izberite navedeno stopnjo žara.
- ⁵ Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.
- ⁶ Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo.
- ⁷ Pekače lahko vzamete iz pečice tudi prej, če je živilo že pred pretekom navedenega časa priprave dovolj porjavelo.
- ⁸ Ko živilo dovolj porjavi, ga obrnite (1: čas pečenja na žaru na prvi strani, 2: čas pečenja na žaru na drugi strani).

Podatki za inštitute za preizkušanje

Preizkusne jedi po EN 60705 (način delovanja Mikrovalovi)

Preizkusne jedi		 [W]	 [min]	 ² [min]	Opombe ³
Jajčna krema, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Za posodo glejte standard, mere na zgornjem robu 250 mm x 250 mm, kuhajte nepokrito
Peščeni kolač, 475 g		450	8–11	5	Za posodo glejte standard, zunanji premer na zgornjem robu 220 mm, kuhajte nepokrito
Masa iz mletega mesa, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Za posodo glejte standard, mere na zgornjem robu 250 mm x 124 mm, kuhajte nepokrito
Gratiniran krompir, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Za posodo glejte standard, zunanji premer na zgornjem robu 220 mm, kuhajte nepokrito
Piščanec, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 ¹	2	Rešetko in stekleni pladenj skupaj vstavite v pečico, piščanca položite na rešetko najprej s prsno stranjo navzdol.
Odtajevanje mesa (mletega mesa), 500 g		Meso \ 500 g	16–18 ¹	10	Za posodo glejte standard, tajajte nepokrito
		150	16–19 ¹	10	Za posodo glejte standard, tajajte nepokrito
Maline, 250 g		Sadje \ 250 g	pribl. 8	3	Za posodo glejte standard, tajajte nepokrito
		150	6–8	3	Za posodo glejte standard, tajajte nepokrito

 način delovanja,  moč mikrovalov,  čas odtajevanja ali priprave,  čas mirovanja,  Mikrovalovi,  MV + Vroč zrak plus,  MV + Žar s krož. zraka,  posebna uporaba Odtajevanje

- ¹ Če se le da, živilo po preteku polovice časa obrnite.
- ² V tem času jedi pustite mirovati pri sobni temperaturi, da se temperatura v živilu enakomerno razporedi.
- ³ Stekleni pladenj vstavite na 1. nivo in v sredino postavite posodo.

Odjem moči v stanju izključenosti, prikaz ure izklopljen	maks. 0,3 W
Odjem moči v stanju izključenosti, prikaz ure vklopljen	maks. 0,8 W
Odjem moči v stanju pripravljenosti ob omrežni povezavi	maks. 2,0 W
Čas do avtomatskega preklopa v stanje izključenosti	20 min
Čas do avtomatskega preklopa v stanje pripravljenosti ob omrežni povezavi	20 min
Frekvenčno območje WLAN-modula	2,4000–2,4835 GHz
Moč oddajanja WLAN-modula	maks. 100 mW

Izjava o skladnosti

Podjetje Miele potrjuje, da je ta pečica skladna z Direktivo 2014/53/EU.

Celotno besedilo ES-izjave o skladnosti je dostopno na spletnem naslovu:

- www.miele.si – Izdelki > poiščite želeni izdelek > Datoteke za prenos ali
- <https://miele.si/navodila> (Servis > Iskanje informacij > Navodila za uporabo), nato vnesite ime izdelka ali tovarniško številko.

Avtorske pravice in licence za komunikacijski modul

Miele za upravljanje in krmiljenje komunikacijskega modula uporablja lastno ali tujo programsko opremo, za katero ne veljajo tako imenovani odprtokodni licenčni pogoji. Ti programi/komponente programov so avtorsko zaščiteni. Uporabnik mora spoštovati avtorske pravice podjetja Miele in tretjih oseb.

Obravnavani komunikacijski modul vsebuje tudi komponente programske opreme, ki je posredovana pod odprtokodnimi licenčnimi pogoji. Vsebovane odprtokodne komponente lahko skupaj s pripadajočimi opombami o avtorskih pravicah, kopijami veljavnih licenčnih pogojev in morebitnimi dodatnimi informacijami priključete lokalno z IP-jem prek spletnega brskalnika (http://<ip_adresse>/Licenses). Tam navedena jamstvena in garancijska določila odprtokodnih licenčnih pogojev veljajo samo v razmerju s posameznimi imetniki pravic.

Avtorske pravice in licence

Miele za upravljanje in krmiljenje aparatov uporablja lastno ali tujo programsko opremo, za katero ne veljajo tako imenovani odprtokodni licenčni pogoji. Ti programi/komponente programov so avtorsko zaščiteni. Uporabnik mora spoštovati avtorske pravice podjetja Miele in tretjih oseb.

Obravnani aparat pa vsebuje tudi komponente programske opreme, ki je posredovana pod odprtokodnimi licenčnimi pogoji. Vsebovane odprtokodne komponente lahko skupaj s pripadajočimi opombami o avtorskih pravicah, kopijami veljavnih licenčnih pogojev in morebitnimi dodatnimi informacijami priključite na aparatu pod Nastavitve | Pravne informacije | Odprtokodne licence. Tam navedena jamstvena in garancijska določila odprtokodnih licenčnih pogojev veljajo samo v razmerju s posameznimi imetniki pravic.

Aparat vsebuje zlasti komponente programske opreme, ki so licencirane pod Splošnim dovoljenjem GNU, verzija 2, oz. Manj splošnim dovoljenjem GNU, verzija 2.1. Miele lahko vam ali tretjim osebam v obdobju najmanj treh let po nakupu oz. dobavi aparata da na voljo strojno berljivo kopijo izvorne kode odprtokodnih komponent programske opreme, nameščenih na aparatu, ki so licencirane pod pogoji Splošnega dovoljenja GNU, verzija 2, ali Manj splošnega dovoljenja GNU, verzija 2.1, na nosilcu podatkov (CD, DVD ali USB-ključ). Za prejem te izvorne kode nam posredujte podatke o imenu izdelka, serijski številki in datumu nakupa po elektronski pošti (info@miele.com) ali na naslednji naslov:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Opozarjamo vas na omejeno garancijo v prid imetnikov pravic pod pogoji Splošnega dovoljenja GNU, verzija 2, in Manj splošnega dovoljenja GNU, verzija 2.1:

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

Podjetje MIELE Trgovina in servis, d.o.o., Brnčičeva ulica 41G, Ljubljana (v nadaljevanju: „Miele Slovenija“) kupcu – poleg zakonsko določenih zahtevkov, do katerih je kupec upravičen pri prodajalcu in ki jih lahko uveljavlja brezplačno, in brez njihove omejitve – priznava pravice v skladu z naslednjo garancijsko obveznostjo za nove aparate:

I. Trajanje in začetek garancije

1. Garancija se odobri za naslednje obdobje:
 - a) 24 mesecev za gospodinjske aparate, kot so pečice (tudi kombinirane pečice z mikrovalovi), parne pečice (tudi kombinirane parne pečice in parne pečice z mikrovalovi), pečice Dialog, mikrovalovne pečice, podpultne pečice, predali za vakuumiranje in grelni predali, kuhalne plošče (indukcijske, električne in plinske, vključno z elementi SmartLine in ProLine), kuhinjske nape, kavni avtomati (vgradni in prostostoječi), hladilniki, zamrzovalniki, kombinirani hladilniki, vinske vitrine, pomivalni stroji, pralni stroji, sušilni stroji, pralno-sušilni stroji, likalni aparati, sesalniki (talni in brezžični sesalniki ter robotski sesalniki), vendar ne omejeno zgolj na navedene aparate, če se uporabljajo v skladu z navodili za uporabo in namenom uporabe.
 - b) 12 mesecev za profesionalne aparate, kot so „mali velikani“ in pomivalni stroji ProfilLine, vendar ne omejeno zgolj na navedene aparate, če se uporabljajo v skladu z navodili za uporabo in namenom uporabe.
2. Miele Slovenija jamči za lastnosti ali brezhibno delovanje blaga v garancijskem roku. Garancijski rok začne teči z dnem dobave blaga kupcu.
3. Garancijski servisi in dobave nadomestnega blaga iz garancijskih razlogov ne podaljšujejo prvotnega garancijskega roka. Za zamenjano blago ali zamenjan bistveni del blaga z novim se izda nov garancijski list.

II. Pogoji garancije

1. Garancija velja za aparate, ki so kupljeni pri pooblaščenem prodajalcu ali neposredno pri podjetju Miele v državi članici EU, Združenem kraljestvu Velike Britanije in Severne Irske, Švici ali na Norveškem in so tam tudi nameščeni.
2. Za uveljavljanje garancije je pristojen pooblaščen servis Miele ali služba za pomoč strankam pri podjetju Miele, ki sta dostopna po e-pošti na naslovu servis@miele.si ali po telefonu 01 29 26 333.
3. Na zahtevo serviserja je treba ob uveljavljanju garancije predložiti pravilno izpolnjen garancijski list ali drugo dokazilo, iz katerega so razvidni podatki o prodajalcu, datumu dobave blaga in podatki, ki identificirajo blago.

III. Vsebina in obseg garancije

1. Napake na aparatu bodo brezplačno odpravljene v skupnem roku 30 dni po tem, ko kupec zahteva njihovo odpravo, bodisi s popravilom bodisi z zamenjavo zadevnih delov. Ta rok se lahko podaljša na najkrajši čas, ki je potreben za dokončanje popravila ali zamenjave, vendar največ za 15 dni. O morebitnem podaljšanju roka in razlogih za to vas bo podjetje Miele Slovenija obvestilo pred potekom prvega, tj. 30-dnevnega roka.
2. Stroške, ki pri tem nastanejo, kot so potni stroški, stroški prevoza, dela in rezervnih delov, krije Miele Slovenija. Zamenjani deli ali aparati postanejo last podjetja Miele Slovenija.
3. Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva prodajalca za skladnost blaga.
4. Podjetje Miele Slovenija bo po preteku garancijskega roka proti plačilu še 10 let zagotavljalo popravilo, vzdrževanje in nadomestne dele.
5. Garancija ne krije nadaljnjih odškodninskih zahtevkov do podjetja Miele Slovenija, razen če serviser, ki ga je pooblastilo podjetje Miele Slovenija, ravna namerno ali hudo malomarno.
6. Dobava potrošnega materiala in dodatkov (na primer pralnih sredstev Miele) ni vključena v obseg storitev.

Garancijski list

IV. Omejitve garancije

Garancija ne krije napak ali okvar, ki jih je mogoče pripisati naslednjim dejavnikom:

1. Nepravilna nastavitev ali inštalacija, npr. neupoštevanje veljavnih varnostnih predpisov ali pisnih navodil za uporabo, inštalacijo in montažo.
2. Uporaba, ki ni v skladu s predpisi, oziroma nepravilno upravljanje ali obremenitev, npr. uporaba neprimernih pralnih/pomivalnih sredstev ali kemikalij.
3. Posebne tehnične specifikacije aparatov, kupljenih v drugi državi članici EU, Združenem kraljestvu Velike Britanije in Severne Irske, Švici ali na Norveškem, zaradi katerih teh aparatov ni mogoče uporabljati ali jih je mogoče uporabljati le z omejitvami.
4. Zunanji vplivi, kot so poškodbe med transportom, poškodbe zaradi udarcev ali sunkov, škoda zaradi vremenskih vplivov ali drugih naravnih pojavov.
5. Popravila in spremembe, ki jih ne izvede osebje servisa, ki ga je podjetje Miele Slovenija za ta servisna dela pooblastilo in posebej izšolalo.
6. Uporaba neoriginalnih nadomestnih delov in dodatkov, ki jih ni posebej odobrilo podjetje Miele Slovenija.
7. Razbito steklo in pregorele žarnice.
8. Nihanje električnega toka in napetosti, ki ni znotraj tolerančnih meja, ki jih je določil proizvajalec.
9. Neizvajanje vzdrževalnih del in čiščenja v skladu z navodili za uporabo.
10. Uporaba in naravna obraba, npr. zmanjševanje polnilne zmogljivosti akumulatorjev in sestavni deli, ki jih je treba med življenjsko dobo izdelka redno menjati skladno z navodili za uporabo.

V. Varstvo podatkov

Podjetje Miele Slovenija pri izvajanju aktivnosti v zvezi z zahtevki iz naslova garancije zbira in obdeluje določene osebne podatke.

Miele Slovenija ali pooblaščen Miele servis bo za namen obdelave garancijskega zahtevka ob uveljavljanju garancije od garancijskega upravičenca pridobil osebne podatke (ime, priimek, naslov, telefonska številka in elektronski naslov). Podatki se obdelujejo za izvajanje pogodbe na podlagi točke b) člena 6 (1) Splošne uredbe o varstvu osebnih podatkov. Ti podatki so nujno potrebni za izvrševanje obveznosti podjetja Miele Slovenija, ki izhajajo iz te garancije. Podatki se bodo hranili 5 let. Obdelovalci osebnih podatkov so pooblaščen Miele servisi in družba Miele & Cie. KG. Imetnik garancije ima pravico do dostopa do svojih osebnih podatkov, lahko pa vloži tudi pritožbo pri Informacijskem pooblaščenju. Vprašanja, povezana z obdelavo osebnih podatkov, se lahko naslovijo na privacy@miele.si.

Dodatne informacije o obdelavi podatkov so na voljo v izjavi o varstvu podatkov, dostopni na [miele.si/gospodinjstvo/varstvo-podatkov-46.htm](https://www.miele.si/gospodinjstvo/varstvo-podatkov-46.htm).

Miele d.o.o.
Trgovina in servis
Brnčičeva ulica 41 g
1231 Ljubljana - Črnuče
Telefon: 01 292 63 33
E-pošta: info@miele.si
www.miele.si

Nemčija
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

H 7840 BMX

sl-SI

M.-Nr. 11 197 221 / 00