


## Navodila za uporabo in montažo z recepti Pečica



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

# Vsebina

---

<b>Varnostna navodila in opozorila</b> .....	6
<b>Vaš prispevek k varovanju okolja</b> .....	14
<b>Pregled</b> .....	15
Vgradna pečica .....	15
<b>Elementi za upravljanje pečice</b> .....	16
Gumb za izbiro načina delovanja .....	17
Prikazovalnik .....	17
Vrtljiv izbirni gumb < > .....	17
Senzorske tipke .....	17
Simboli .....	18
<b>Princip upravljanja</b> .....	19
Izbira načina delovanja .....	19
Vnos števil .....	19
Izbira menijske točke na izbirnem seznamu .....	19
Sprememba nastavitve na izbirnem seznamu .....	19
Sprememba nastavitve s segmentnim prikazom .....	19
<b>Oprema</b> .....	20
Napisna ploščica .....	20
Dobavni komplet .....	20
Priložena in dodatna oprema .....	20
Varnostne funkcije .....	27
Površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean .....	27
<b>Prvi zagon</b> .....	28
Miele@home .....	28
Osnovne nastavitve .....	29
Prvo segrevanje pečice .....	30
<b>Nastavitve</b> .....	31
Pregled nastavitvev .....	31
Priklic menija „Nastavitve“ .....	32
Jezik  .....	32
Ura .....	32
Prikazovalnik .....	33
Glasnost .....	33
Enote .....	33
Predlagane temperature .....	33
Delovanje hladil. ventilat. ....	34
Delovne ure .....	34
Miele@home .....	35
Daljinsko upravljanje .....	35
RemoteUpdate .....	36

Verzija program. opreme .....	37
Zastopniki .....	37
Tovarniške nastavitve .....	37
<b>Nast. zv. sig.</b> .....	38
<b>Pregled načinov delovanja</b> .....	39
<b>Nasveti za varčevanje z energijo</b> .....	40
<b>Upravljanje</b> .....	42
Enostavno upravljanje .....	42
Sprememba vrednosti in nastavitvev za postopek priprave .....	42
Sprememba temperature .....	42
Nastavitvev časov priprave .....	43
Sprememba časovnih nastavitvev .....	43
Brisanje časovnih nastavitvev .....	43
Prekinitev postopka priprave .....	44
Predhodno segrevanje pečice .....	44
<b>Avtomatski programi</b> .....	45
Uporaba avtomatskih programov .....	45
Napotki za uporabo .....	45
<b>Peka</b> .....	46
Nasveti za peko .....	46
Napotki k tabelam za pripravo živil .....	46
Napotki za uporabo načinov delovanja .....	47
<b>Pečenje</b> .....	48
Nasveti za pečenje .....	48
Napotki k tabelam za pripravo živil .....	48
Napotki za uporabo načinov delovanja .....	49
<b>Pečenje na žaru</b> .....	50
Nasveti za pečenje na žaru .....	50
Napotki k tabelam za pripravo živil .....	50
Napotki za uporabo načinov delovanja .....	51
<b>AirFry</b> .....	52
Oprema .....	52
Nasveti za postopek AirFrying .....	53
Uporaba načina delovanja AirFry  .....	53
<b>Druge uporabe</b> .....	54
Odtajevanje .....	54
Pečenje pri nizki temperaturi .....	55
Vkuhanje .....	56

# Vsebina

---

Sušenje.....	58
Zamrznjeni izdelki/gotove jedi.....	59
Gretje posode.....	59
<b>Čiščenje in vzdrževanje</b> .....	60
Neprimerna čistilna sredstva.....	60
Odstranjevanje normalne umazanije .....	61
Odstranjevanje trdovratne umazanije (ne velja za izvlečna vodila FlexiClip) .....	61
Trdovratna umazanija na izvlečnih vodilih FlexiClip.....	62
Čiščenje katalitično emajlirane hrbtne stranice .....	63
Odstranjevanje umazanije zaradi začimb, sladkorja in podobnih snovi.....	63
Odstranjevanje oljne in maščobne umazanije .....	63
Snemanje vrat pečice.....	64
Razstavljanje vrat .....	65
Ponovna namestitve vrat .....	67
Odstranjevanje stranskih vodil z izvlečnimi vodili FlexiClip.....	68
Odstranjevanje hrbtne stranice .....	69
<b>Kaj storiti, če</b> .....	70
<b>Servisna služba</b> .....	73
Kontakt v primeru motenj.....	73
<b>Inštalacija</b> .....	74
Vgradne mere .....	74
Vgradnja v visoko ali spodnjo omaro .....	74
Pogled s strani H 24xx .....	75
Pogled s strani H 27xx, H 28xx .....	76
Priključki in prezračevanje.....	77
Vgradnja pečice.....	78
Električni priključek.....	79
<b>Tabele za pripravo živil</b> .....	80
Umešano testo .....	80
Krhko testo .....	81
Kvašeno testo.....	82
Skutno-oljno testo .....	83
Biskvitno testo .....	83
Kuhano testo, listnato testo, beljakovo pecivo.....	84
Pikantne jedi.....	85
Govedina .....	86
Teletina .....	87
Svinjina .....	88
Jagnjetina, divjačina .....	89
Perutnina, ribe .....	90

<b>Podatki za inštitute za preizkušanje</b> .....	91
Preizkusne jedi po EN 60350-1 .....	91
Razred energijske učinkovitosti .....	92
<b>Recepti za avtomatske programe</b> .....	93
Fina jabolčna pita .....	94
Biskvitna podlaga .....	95
Nadevi za biskvitne podlage .....	96
Marmorni kolač .....	97
Potresen kolač s sadjem .....	98
Keksi .....	99
Brizgano pecivo .....	100
Orehovi mafini .....	101
Pica (kvašeno testo) .....	102
Pica (skutno-oljno testo) .....	103
Piščanec .....	104
Goveji file (pečenje) .....	105
Postrv .....	106
Lososov file .....	107
Morska postrv .....	108
Gratiniran krompir s sirom .....	109
Lazanja .....	110
<b>Recepti za pripravo AirFry</b> .....	111
Falafel z jogurtovo pomako .....	112
Krompirjev pomfrit in pomfrit iz sladkega krompirja .....	113
Tofujeve palčke s sezamom .....	114
Pečen krompir s sirom, porom in slanino .....	115
Pečen krompir s fetom, tzatzikijem in grško solato .....	116
Bučkin pomfrit s pomako iz sira z modro plesnijo in čilijevo omako .....	118
Koruza na žaru z omako hoisin in zeljno solato coleslaw .....	119
Piščančji medaljoni s kokosovo-sezamovo panado .....	120
Trska s skorjico .....	121
Banane z medenim prelivom s pistacijami .....	122
Pasteis de nata .....	123
Veganski pasteis de nata .....	124
<b>Izjava o skladnosti</b> .....	126
<b>Avtorske pravice in licence za komunikacijski modul</b> .....	127
<b>Garancijski list</b> .....	128

## Varnostna navodila in opozorila

---

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 uporabljajte izključno v obsegu, običajnem za gospodinjstva, za peko, pečenje, pečenje na žaru, kuhanje, odtajevanje, vkuhanje in sušenje živil.

Dovoljen ni noben drug način uporabe.

► 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.
- ▶ Ta pečica vsebuje 1 svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.

### **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 15 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

---

## 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). Pogoji 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.

▶ 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.

▶ 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.



## Varnostna navodila in opozorila

---

- ▶ 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“).
- ▶ Med inštalacijskimi in vzdrževalnimi deli ter popravili mora biti pečica povsem ločena od električnega omrežja, npr. v primeru potrebne zamenjave žarnice (glejte poglavje „Kaj storiti, če ...?“). 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 pohištvno 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. Pohištvna 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.

## Varnostna navodila in opozorila

---

- ▶ Nekatera živila se hitro izsušijo in se lahko zaradi visokih temperatur med pečenjem na žaru vnamejo. Načinov delovanja z žarom nikoli ne uporabite za popečenje žemljic ali kruha ter sušenje cvetja ali zelišč. Uporabite način delovanja Vroč zrak plus  ali Zgornje/spodnje gretje .
- ▶ 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.
- ▶ Dno pečice lahko zaradi zastoja toplote počni ali se odlušči. Dna 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 .
- ▶ 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.

## Varnostna navodila in opozorila

---

- ▶ Pomembno je, da je temperatura v živilu enakomerno porazdeljena in tudi dovolj visoka. Živila mešajte ali obračajte, da se bodo enakomerno segrevala.
- ▶ Plastična posoda, ki ni primerna za uporabo v pečici, se pri visokih temperaturah stopi in lahko poškoduje pečico ali začne goreti. Uporabljajte samo plastično posodo, primerno za uporabo v pečici. Upoštevajte podatke proizvajalca posode.
- ▶ 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 15 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.

## Varnostna navodila in opozorila

---

- ▶ Stranska vodila lahko odstranite (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Odstranjevanje stranskih vodil z vodili FlexiClip“). Stranska vodila pravilno vgradite nazaj.
- ▶ Katalitično emajlirano hrbtno stranico lahko za lažje čiščenje odstranite (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Odstranjevanje hrbtno stranice“). Po čiščenju jo pravilno namestite nazaj – pečice ne smete nikoli uporabiti, če hrbtna stranica ni nameščena
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Pekača Miele Gourmet HUB 5000/HUB 5001 (če je del opreme) ne smete vstaviti na 1. nivo. Če to storite, se poškoduje dno pečice. Zaradi premajhnega razmika nastane zastoj toplote, zaradi katerega emajl lahko počni ali se odlušči. Pekača Miele tudi ne vstavljajte na zgornjo prečko 1. nivoja, saj tam ni zaščiten z varovalom. Na splošno uporabite 2. nivo vstavljanja.

# Vaš prispevek k varovanju okolja

---

## 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.

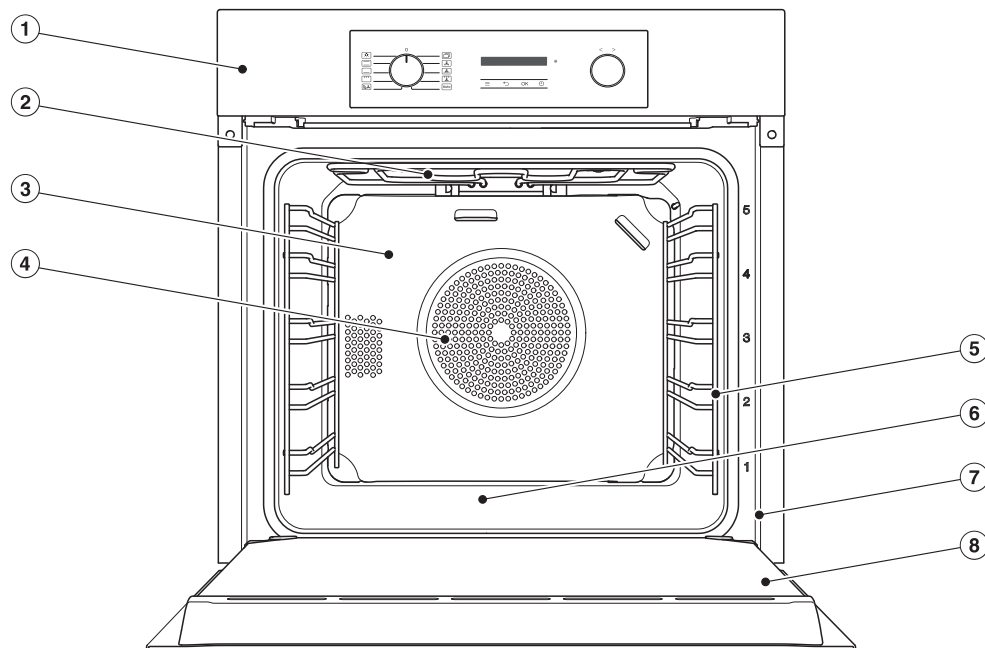
## Odstranjevanje starega aparata

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 gospodinjskih odpadkih ali ob nepravilnem ravnanju predstavlja nevarnost za zdravje ljudi in za okolje. Svojega starega aparata zato ne odvrzite med gospodinjske odpadke.



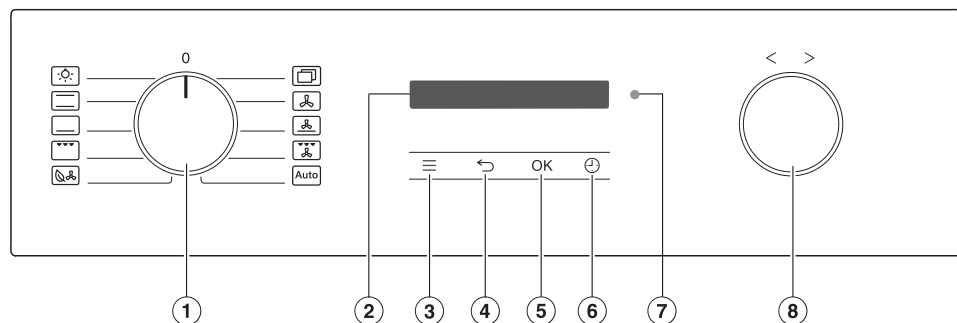
Namesto tega poskrbite za odvoz v uradne lokalne centre za zbiranje in prevzem električne in elektronske opreme, kjer bodo brezplačno poskrbeli za morebitno reciklažo, ali pa aparat odpeljite k svojemu trgovcu oziroma na podjetje Miele. Za izbris morebitnih osebnih podatkov, shranjenih v aparatu, ki 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 Katalitično emajlirana hrbtna stranica
- ④ Odprtina za vsesavanje zraka za ventilator, za katerim je nameščen obročasti grelnik
- ⑤ Stranska vodila s 5 nivoji vstavljanja
- ⑥ Dno pečice, pod katerim je nameščen spodnji grelnik
- ⑦ Sprednji okvir z napisno ploščico
- ⑧ Vrata

# Elementi za upravljanje pečice



- ① Gumb za izbiro načina delovanja  
Za izbiro načinov delovanja
- ② Prikazovalnik  
Za prikaz ure in informacij za upravljanje
- ③ Senzorska tipka ≡  
Za priklic nastavitvev
- ④ Senzorska tipka ←  
Za vračanje nazaj po korakih
- ⑤ Senzorska tipka OK  
Za priklic funkcij in za shranjevanje nastavitvev
- ⑥ Senzorska tipka ↻  
Za nastavitvev zvočnega signala, časa priprave, ure začetka ali konca postopka priprave
- ⑦ Optični vmesnik  
(samo za osebje servisa Miele)
- ⑧ Vrtljiv izbirni gumb < >  
Za nastavitvev časov, temperatur in izbiro menijskih točk
















## Gumb za izbiro načina delovanja

S tem gumbom izberete načine delovanja in vklopite osvetlitev notranjosti pečice.

Vrtite ga lahko v desno ali levo.

### Načini delovanja

-  Osvetlitev
-  Zgornje/spodnje gretje
-  Spodnje gretje
-  Veliki žar
-  Eko vroč zrak
-  Nadaljnji | Booster 
-  Nadaljnji | AirFry 
-  Vroč zrak plus
-  Intenzivno pečenje
-  Žar s kroženjem zraka
-  Avtomatski programi

## Prikazovalnik

Na prikazovalniku je izpisana ura ali različne informacije v zvezi z načinom delovanja, temperaturo, časi priprave, avtomatskimi programi in nastavitvami.

## Vrtljiv izbirni gumb < >


Vrtljiv izbirni gumb lahko vrtite v desno ali levo.

Vrednosti na prikazovalniku, kot so temperature in časi, se z vrtenjem v desno > povečujejo in z vrtenjem v levo < zmanjšujejo.

Ta gumb poleg tega uporabljate za listanje po izbirnih seznamih nastavitvev in avtomatskih programov.





Z vrtenjem v desno > listate po izbirnem seznamu navzdol, z vrtenjem v levo < pa navzgor.

## Senzorske tipke

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








# Elementi za upravljanje pečice

## Senzorske tipke pod prikazovalnikom

Senzorska tipka	Funkcija
	S to senzorsko tipko priključete nastavitve, če je gumb za izbiro načina delovanja v položaju <b>0</b> ali Osvetlitev  .
	Odvisno od tega, v katerem meniju se trenutno nahajate, se s to senzorsko tipko lahko vrnete v nadrejeni meni ali v glavni meni.
OK	Z izbiro te senzorske tipke priključete funkcije, npr. nastavljiv zvočni signal, shranite spremembe vrednosti ali nastavitvev ali potrdite sporočila.
	Če v pečici ne poteka noben postopek priprave, lahko s to senzorsko tipko kadar koli nastavite zvočni signal (npr. za kuhanje jajc). Če v pečici istočasno poteka postopek priprave, lahko nastavite zvočni signal, čas priprave ter uro začetka ali konca postopka priprave.

## Simboli

Na prikazovalniku se lahko pojavijo naslednji simboli:

Simbol	Pomen
	Ta simbol označuje dodatne informacije in napotke za upravljanje. To informacijsko okence potrdite z OK.
	Nastavljiv zvočni signal
	Kljukica označuje trenutno nastavitvev.
	Nekatere nastavitve, kot je svetlost prikaza ali glasnost zvočnih signalov, prilagajate s pomočjo segmentnega prikaza.
	Zapora vklopa preprečuje nenameren vklop pečice (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Zapora vklopa  “).
	Daljinsko upravljanje (pojavi se samo, če imate sistem Miele@home in ste izbrali nastavitvev Daljinsko upravljanje   Vklop)

## Izbira načina delovanja

- Gumb za izbiro načina delovanja zavrtite v položaj zelenega načina delovanja.

Na prikazovalniku se izpiše predlagana temperatura.

- Če je potrebno, z izbirnim gumbom < > spremenite predlagano temperaturo.
- Potrdite z OK.

## Sprememba načina delovanja

Med postopkom priprave lahko nastavitev preklopite na drug način delovanja.

- Gumb za izbiro načina delovanja zavrtite v položaj novega načina delovanja.

Časovne nastavitve so izbrisane.



## Vnos številke

Številke, ki jih lahko spremenite, so označene s svetlim ozadjem.

- Izbirni gumb < > zavrtite v desno ali levo, da spremenite številko.
- Potrdite z OK.

Spremenjena številka je shranjena.

## Izbira menijske točke na izbirnem seznamu

- Če izberete ,  in Auto, se pojavi pripadajoči meni. Z izbirnim gumbom < > listajte po izbirnem seznamu, dokler se ne pojavi zelena menijska točka.
- Potrdite z OK.


## Sprememba nastavitve na izbirnem seznamu

Trenutna nastavev je označena s kljukico ✓.

- Zavrtite izbirni gumb < > v desno ali levo, dokler se ne pojavi zelena vrednost ali nastavev.
- Potrdite z OK.

Nastavev je tako shranjena. Vrnite se v nadrejeni meni.

## 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. pri glasnosti)

- Zavrtite izbirni gumb < > v desno ali levo, dokler se ne pojavi zelena nastavev.
- Izbiro potrdite z OK.

Nastavev je tako shranjena. Vrnite se v nadrejeni meni.

# Oprema

Modele, ki so opisani v teh navodilih za uporabo in montažo, najdete na hrbtni 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 za upravljanje funkcij pečice
- vijaki za pritrditev pečice v vgradno omaro
- različni deli opreme

## Priložena in dodatna oprema

Oprema je odvisna od modela.

V osnovi je vaša pečica opremljena s stranskimi vodili, globokim pekačem in rešetko za peko in pečenje (na kratko: rešetka).


Nekateri modeli pečic pa imajo poleg tega priložene še druge dele opreme, ki so navedeni v nadaljevanju.

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.

### Stranska vodila

V notranjosti pečice so na desni in levi strani stranska vodila z nivoji <sub>1</sub> za vstavljanje delov opreme.

Oznake nivojev vstavljanja lahko vidite na sprednjem okvirju.

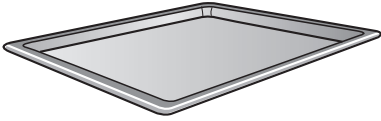
Vsak nivo je sestavljen iz dveh prečk, ki ležita ena nad drugo.

Dele opreme (npr. rešetko) vstavite med obe prečki.

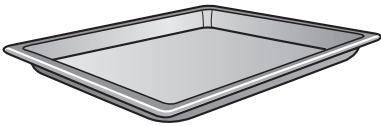
Stranska vodila lahko odstranite (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Odstranjevanje stranskih vodil z vodili FlexiClip“).

## Plitvi pekač, globoki pekač in rešetka z varovali

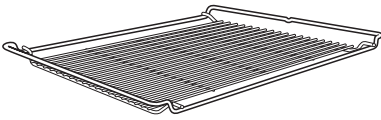
Plitvi pekač HBB 71:



Globoki pekač HUBB 71:



Rešetka HBBR 71:



Te dele opreme vedno vstavite med obe prečki nivoja stranskih vodil.

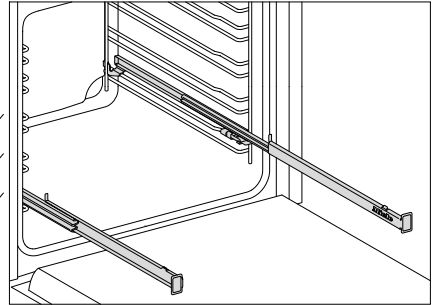
Rešetko vstavite vedno z odlagalno površino navzdol.

Na krajših stranicah teh delov opreme so v sredini posebna varovala. Ta preprečujejo, da bi deli opreme takrat, ko jih želite le delno izvleči, povsem zdrsnili iz pečice.



Če uporabite globoki pekač, na katerega položite rešetko, vstavite pekač med prečke nivoja stranskih vodil in rešetko avtomatsko nad njim.

## Izvlačna vodila FlexiClip HFC 70-C

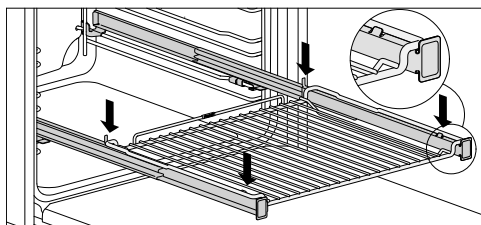
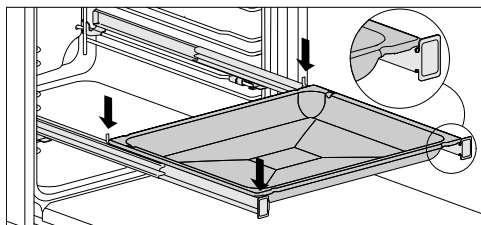


Izvlačna vodila FlexiClip lahko vgradite samo na nivoje 1, 2 in 3.

Izvlačna vodila FlexiClip lahko povsem izvlečete iz pečice. Omogočajo vam dober pregled nad živili, ki se pečejo.

Preden na vodila FlexiClip položite zeleni del opreme, jih povsem potisnite v pečico.

## Oprema



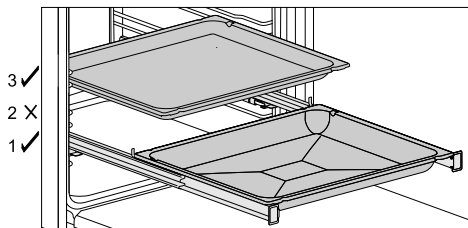
Da pekač ali rešetka ne bo zdrsnil z vodil:

- Pazite, da je vedno nameščen med sprednja in zadnja zatiča vodil.
- Rešetko položite na vodila vedno z odlagalno površino navzdol.

Vodila FlexiClip lahko obremenite z največ 15 kg.

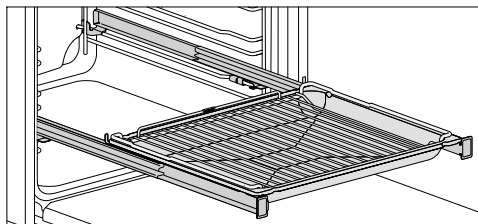
Ker so vodila FlexiClip pritrjena na zgornjo prečko nivoja vstavljanja, je razdalja do zgoraj ležečega nivoja vstavljanja manjša. Če je razdalja premajhna, se lahko rezultat pečenja poslabša.

Istočasno lahko pripravljate jedi na več pekačih ali rešetkah.



- Pekač ali rešetko položite na izvlečna vodila FlexiClip.
- Pri vstavljanju nadaljnjih pekačev ali rešetke pazite, da je nad izvlečnimi vodili FlexiClip razdalja vsaj enega nivoja vstavljanja.

Uporabite lahko globoki pekač z nameščeno rešetko, vstavljena na izvlečna vodila FlexiClip.



- Globoki pekač skupaj z rešetko potisnite na izvlečna vodila FlexiClip. Rešetka pri vstavljanju avtomatsko zdrsne med prečke nivoja vstavljanja nad vodili FlexiClip.
- Pri vstavljanju nadaljnjih pekačev ali rešetke pazite, da je nad izvlečnimi vodili FlexiClip razdalja vsaj enega nivoja vstavljanja.

## Vgradnja izvlečnih vodil FlexiClip

⚠ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

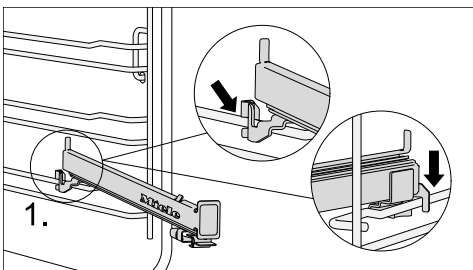
Preden vgradite ali odstranite vodila FlexiClip, počakajte, da se grelniki, notranjost pečice in oprema ohladijo.

Najbolje je, da vodila FlexiClip vgradite na 1. nivo. Tako jih boste lahko uporabili za vse jedi, ki naj bi jih pripravljali na nivoju 2.

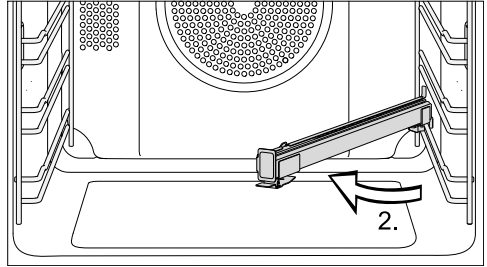
Vsak nivo vstavljanja je sestavljen iz dveh prečk stranskih vodil. Vodila FlexiClip vgradite na zgornjo prečko ustreznega nivoja vstavljanja.

Vodilo FlexiClip vgradite tako, da je napis Miele na desni strani.

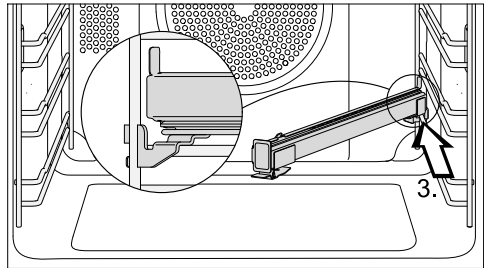
Vodil FlexiClip med vgradnjo ali odstranjevanjem **ne smete** izvleči narazen.



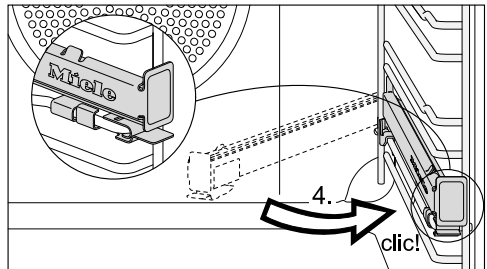
- Vodilo FlexiClip zataknite spredaj na zgornjo prečko zelenega nivoja vstavljanja (1.).



- Obrnite ga proti sredini pečice (2.).



- Vodilo FlexiClip potisnite vzdolž zgornje prečke v poševnem položaju proti hrbtni strani pečice do nastavka (3.).



- Vodilo obrnite nazaj in ga zataknite na zgornjo prečko, tako da se slišno zaskoči (4.).

Če se vodila FlexiClip po vgradnji blokirajo, jih enkrat močno izvlecite iz pečice.

# Oprema

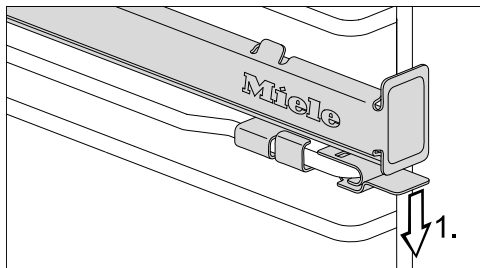
## Odstranjevanje izvlečnih vodil FlexiClip

⚠ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

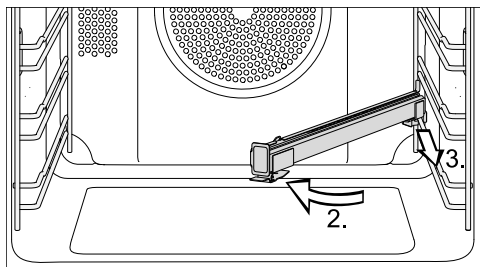
Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.

Preden vgradite ali odstranite vodila FlexiClip, počakajte, da se grelniki, notranjost pečice in oprema ohladijo.

- Vodilo FlexiClip potisnite do konca v pečico.

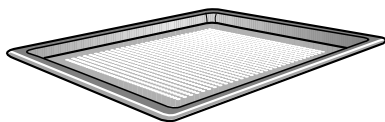


- Jeziček vodila potisnite navzdol (1.).



- Vodilo obrnite proti sredini pečice (2.) in ga povlecite vzdolž zgornje prečke proti sprednji strani pečice (3.).
- Vodilo FlexiClip privzdignite s prečke in ga vzemite iz pečice.

## Luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry HBBL 71



Drobne luknjice pekača Gourmet za peko in postopek AirFry izboljšajo postopek priprave:

- Med pripravo peciva iz svežega kvašenega in skutno-oljnega testa, kruha in žemljic se izboljša zapečenost na spodnji strani. Testo najprej razvaljajte na ravni delovni površini in ga nato položite na luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry.
- Pomfrit, krokete in podobno lahko pripravite brez maščobe v toku vročega zraka (AirFrying).
- Med sušenjem se optimizira kroženje zraka okrog živila za sušenje.

Emajlirana površina je oplemenitena s prevleko PerfectClean.

Enake možnosti uporabe vam nudi tudi **luknjičasti okrogel model za peko in postopek AirFry HBFP 27-1.**



## Okrogli modeli za peko



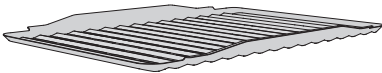
**Okrogli model za peko brez luknjic HBF 27-1** je zelo primeren za pripravo pice, nizkih kolačev iz kvašenega ali umešanega testa, sladkih in slanih pit, popečenih sladic, lepinje ali za dopeko zamrznjenih kolačev ali pice.

**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.

## Plošča za pečenje in pečenje na žaru HGBB 71



Ploščo za pečenje in pečenje na žaru položite v globoki pekač.

Med pečenjem na žaru, pečenjem ali postopkom AirFrying tako zaščitite mesni sok, ki kaplja iz mesa, da se ne zažge in ga lahko pozneje uporabite npr. za pripravo omake.

Emajlirana površina je oplemenitena s prevleko PerfectClean.

## 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.

# Oprema

## Pekač Gourmet HUB Pokrov pekača HBD

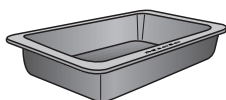
V nasprotju z običajnimi pekači lahko pekače Miele Gourmet vstavite neposredno v stranska vodila pečice. Tako kot rešetka so opremljeni z varovalom, ki preprečuje, da bi takrat, ko jih želite le delno izvleči, povsem zdrsnili iz pečice. Površina pekačev je opremljena s prevleko proti prijemanju.

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**

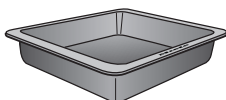
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*



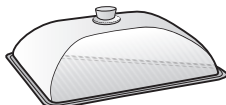
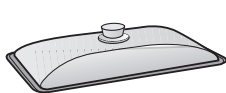
HBD 60-22

**Globina: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

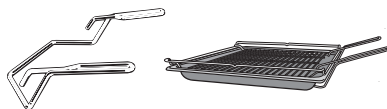


HBD 60-35



\* primeren za indukcijske kuhalne plošče

## Ročaj za jemanje delov opreme iz pečice HEG



Ročaj vam olajša jemanje globokega in plitvega pekača ter rešetke iz pečice.

## Katalitično emajlirana oprema

Katalitično emajlirane površine se pri visoki temperaturi same očistijo oljne in maščobne umazanije. Preberite napotke v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.

### - Stranske stene

Stranske stene se namestijo za stranska vodila in ščitijo stene pečice pred umazanijo.

### - Hrbtna stranica



Naročite jo lahko kot nadomestni del, če katalitični emajl zaradi nepravilnega rokovanja ali zelo močne umazanije postane neučinkovit.

Ob naročilu navedite oznako modela svoje pečice.

## Oprema za čiščenje in vzdrževanje

- Mielejeva večnamenska krpa iz mikrovlakn
- Mielejevo čistilo za pečice

## Varnostne funkcije

- **Zapora vklopa**   
(glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Zapora vklopa “)
- **Hladilni ventilator**  
(glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Delovanje hladil. ventilat.“)
- **Varnostni izklop**  
Varnostni izklop se avtomatsko aktivira, če pečica deluje nenavadno dolgo. Ta čas trajanja je odvisen od izbranega načina delovanja.
- **Prezračevana vrata pečice**  
Vrata so izdelana iz stekel, ki so deloma opremljena s toplotnoodbojnim premazom. Med delovanjem pečice skozi vrata tudi prehaja zrak, tako da zunanje steklo vrat ostane hladno.  
Vrata lahko za namene čiščenja odstranite in razstavite (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“).

## 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
- globokega pekača
- plitvega pekača
- Luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry
- plošče za pečenje in pečenje na žaru
- okrogli model za peko
- Luknjičasti okrogel model za peko in postopek AirFry

# 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](http://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. Na prikazovalniku se pojavi napis „Miele“ in čez nekaj sekund se izpiše zahteva za nastavev jezika.

## Nastavev jezika

- Z izbirnim gumbom < > izberite želeni jezik.
- Potrdite z **OK**.

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

## Nastavev lokacije

- Z vrtljivim izbirnim gumbom < > izberite želeno lokacijo.
- Potrdite z **OK**.

## Nastavev sistema Miele@home

Na prikazovalniku se izpiše Nastavev „Miele@home“.

- Če želite sistem Miele@home nastaviti takoj, potrdite z **OK**.
- Če pa želite nastavev opraviti pozneje, z izbirnim gumbom < > izberite možnost Preskoči in izbiro potrdite z **OK**.  
Informacije o kasnejši nastavitvi najdete v poglavju „Nastavitve“, odstavek „Miele@home“.
- Če želite sistem Miele@home nastaviti takoj, izberite želeno metodo povezave.

Prikazovalnik in aplikacija Miele vas vodita skozi nadaljnje korake postopka.

## Nastavev ure

- Z vrtljivim izbirnim gumbom < > nastavite točen čas v urah in minutah.
- Potrdite z **OK**.

## Zaključek prvega zagona

Pojavi se Prvi zagon je končan..

- Potrdite z **OK**.

Pojavi se Jezik .

- Dotaknite se senzorske tipke .

Izpiše se ura.


Prvi zagon je tako končan.

# Prvi zagon

## Prvo segrevanje pečice

Med prvim segrevanjem pečice se lahko razvije neprijeten vonj. Tega odpravite tako, da 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.
- Preden segrejete pečico, očistite njeno notranjost s krpo, da odstranite morebiten prah in ostanke embalaže.
- Na stranska vodila vgradite izvlečna vodila FlexiClip (če so na voljo) in potisnite v pečico vse pekače in rešetko.
- Z gumbom za izbiro načina delovanja izberite  Nadaljnji.

Pojavi se **Booster** ✓.


- Potrdite z **OK**.

Izpiše se predlagana temperatura (160 °C).

Vklopijo se gretje pečice, osvetlitev in hladilni ventilator.

- Izberite maksimalno možno temperaturo (250 °C).
- Pečico segrevajte najmanj eno uro.
- Gumb za izbiro načina delovanja po segrevanju zavrtite v položaj **0**.

## Čiščenje notranjosti pečice po prvem segrevanju

 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.

- Iz pečice vzemite vse dele opreme in jih ročno očistite (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“).
- Notranjost pečice očistite s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaken.
- Površine obrišite z mehko krpo.


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




# Nastavitve

---

## Priklic menija „Nastavitve“

S senzorsko tipko  lahko prikličete meni „Nastavitve“ in prilagodite svojo pečico, tako da spremenite tovarniške nastavitve glede na svoje potrebe.


■ Gumb za izbiro načina delovanja zavrtite v položaj **0** ali Osvetlitev .

■ Dotaknite se senzorske tipke .

Pojavi se izbirni seznam nastavitvev.

■ Z izbirnim gumbom < > izberite želeno nastavitvev.




Zdaj lahko preverite ali spremenite nastavitve.

■ Za izhod iz menija ponovno izberite senzorsko tipko .

## 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, se dotaknite senzorske tipke . 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.
- izklop  
Prikazovalnik je temen, da varčuje z energijo.
- Nočni izklop  
Zaradi varčevanja z energijo je ura prikazana samo med 5. in 23. uro. Preostali čas je prikazovalnik temen.

### Območje prikaza ure

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

### Nastavitev

Nastavite ure in minute.

Po izpadu električnega toka se ponovno izpiše trenutni točen čas. Nastavljena ura je shranjena za približno pet minut.



## Prikazovalnik

### Svetlost

Svetlost prikazovalnika je prikazana s segmentnim prikazom.

- ■■■■■■■■  
maksimalna svetlost
- ■-----□  
minimalna svetlost

### Glasnost

#### Toni zvočnega signala

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

#### Melodije

Ob koncu postopka priprave nekajkrat v časovnih presledkih zazveni melodija.

Glasnost te melodije je prikazana s segmentnim prikazom.

- ■■■■■■■■  
maksimalna glasnost
- □-----□  
Melodija je izklopljena.

#### Ton

Ob koncu postopka priprave določen čas zveni neprekinjen ton.

Višina tega tona je prikazana s segmentnim prikazom.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■  
maksimalna višina tona
- □-----□  
minimalna višina tona

## 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.

## Enote

### Temperatura

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

### Predlagane temperature

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

Ko izberete to menijsko točko, se pojavi izbirni seznam načinov delovanja s pripadajočimi predlaganimi temperaturami.

- Izberite zeleni način delovanja.
- Spremenite predlagano temperaturo.
- Potrdite z OK.

# Nastavitve

---

## Delovanje hladil. ventilat.

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 krmilj.  
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.

## Delovne ure

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

## Zapora vklopa

Zapora vklopa preprečuje nenameren vklop pečice.

Nastavljiv zvočni signal lahko še naprej neposredno nastavite, tudi če je aktivirana zapora vklopa.

Zapora vklopa se ohrani tudi po izpadu električnega toka.

- Vkllop  
Zapora vklopa je aktivirana. Pečico lahko uporabite šele, ko se dotaknete senzorske tipke OK in jo zadržite vsaj šest sekund.
- izkllop  
Zapora vklopa je dezaktivirana. Pečico lahko uporabljate kot običajno.

## Miele@home

Pečica spada med aparate, ki omogočajo vključitev v sistem Miele@home. 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.

- Aktivacija  
Ta nastavek je vidna samo, če je sistem Miele@home dezaktiviran. Funkcija WLAN je ponovno vklopljena.
- Dezaktivacija  
Ta nastavek je vidna samo, če je sistem Miele@home aktiviran. Miele@home ostane nastavljen, funkcija WLAN je izklopljena.
- Status povezave  
Ta nastavek 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 nastavek  
Ta nastavek je vidna samo, če je WLAN-omrežje že nastavljeno. Ponastavite nastavitve omrežja in takoj nastavite novo omrežno povezavo.

- Ponastaviti  
Ta nastavek je vidna samo, če je WLAN-omrežje že nastavljeno. Funkcija WLAN se izklopi in povezava z brezžičnim omrežjem se ponastavi na tovarniško nastavek. Povezavo z brezžičnim omrežjem morate na novo nastaviti, da boste lahko uporabljali sistem Miele@home.  
Če pečico odstranite, prodate ali če zaženete 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.
- Nastavek  
Ta nastavek 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.

## Daljinsko upravljanje

Če imate na mobilni končni napravi nameščeno aplikacijo Miele, vzpostavljen sistem Miele@home in ste aktivirali daljinsko upravljanje (Vklop), lahko po izbiri načina delovanja nastavite temperaturo in čase priprave, priključete napatke, povezane s trenutnimi postopki priprave, ali končate postopek, ki se izvaja.

V omrežnem stanju pripravljenosti pečica potrebuje maks. 2 W.

# Nastavitve

## 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.

### Vklop/izklop

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.

## Verzija program. opreme

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

## 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 Aktivna je sejemska nastavitvev. Aparat ne greje..

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


## Tovarniške nastavitve

- Nastavitve aparata  
Vse nastavitve se ponastavijo na tovarniške vrednosti.
- Predlagane temperature  
Spremenjene predlagane temperature se ponastavijo na tovarniške vrednosti.

## Nast. zv. sig.

---

### Uporaba funkcije Nast. zv. sig.

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).

Za nastavljiv zvočni signal lahko nastavite maksimalno 59:59 min.

### Nastavitev zvočnega signala

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

- Dotaknite se senzorske tipke .


- Če istočasno poteka postopek priprave, izberite **Nast. zv. sig.**.


Izpiše se **Nastavitev 00:00 min.**

- Z izbirnim gumbom **< >** nastavite 06:20.

- Potrdite z **OK**.


Nastavitev za zvočni signal se shrani.

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

Če istočasno poteka postopek priprave **brez** nastavljenega časa, se simbol  in nastavitev zvočnega signala, ki se odšteva, pojavita takoj, ko je dosežena nastavljena temperatura.

Če istočasno poteka postopek priprave **z** nastavljenim časom, se nastavitev zvočnega signala odšteva v ozadju, saj ima čas priprave na prikazovalniku prednost.

Če je prikazan meni, se nastavitev zvočnega signala odšteva v ozadju.

Po preteku nastavitve zvočnega signala utripa , zazveni zvočni signal in ura teče naprej do največ 59:59 min.

- Dotaknite se senzorske tipke .

Zvočni in optični signal ugasneta.

### Sprememba nastavitve zvočnega signala

- Dotaknite se senzorske tipke .

- Če istočasno poteka postopek priprave, izberite **Nast. zv. sig.**.

- Izberite **Spremeni**.

- Potrdite z **OK**.

Pojavi se nastavitev zvočnega signala.

- Spremenite nastavitev.

- Potrdite z **OK**.

Spremenjena nastavitev zvočnega signala se shrani.

### Brisanje nastavitve

- Dotaknite se senzorske tipke .













- Če istočasno poteka postopek priprave, izberite **Nast. zv. sig.**.

- Izberite **Izbriši**.

- Potrdite z **OK**.

Nastavitev zvočnega signala se izbriše.





## Pregled načinov delovanja

Načini delovanja	Predlagana vrednost	Območje
 Vroč zrak plus	160 °C	30–250 °C
 Intenzivno pečenje	170 °C	50–250 °C
 Eko vroč zrak	190 °C	100–250 °C
 Nadaljnji   Booster 	160 °C	100–250 °C
 Nadaljnji   AirFry 	190 °C	30–250 °C
 Zgornje/spodnje gretje	180 °C	30–280 °C
 Spodnje gretje	190 °C	100–280 °C
 Veliki žar	240 °C	200–300 °C
 Žar s kroženjem zraka	200 °C	100–260 °C
 Auto Avtomatski programi		

# Nasveti za varčevanje z energijo

---

## Postopki priprave v pečici

- Iz pečice vzemite vse dele opreme, ki jih ne potrebujete za postopek priprave.
- Na splošno vedno izberite najnižjo temperaturo, ki je navedena v receptu ali tabeli, in preverite živilo po najkrajšem navedenem času.
- Pečico predhodno segrejte samo, če tako zahteva recept ali ustrezna tabela.
- Če je le mogoče, med postopkom priprave ne odpirajte vrat pečice.
- Najbolje je, da uporabite mat, temne modele in posode iz neodbojnih materialov (emajlirano jeklo, toplotno odporno steklo, aluminijeva litina s prevleko). Svetli materiali, kot sta plemenito jeklo ali aluminij, odbijajo toploto, ki tako slabše doseže živilo. Dna pečice ali rešetke ne smete prekriti z aluminijasto folijo, ki odbija toploto.
- Nadzorujte čas priprave, da se izognete nepotrebnim izgubam energije pri pripravi živil. Nastavite čas priprave ali uporabite termometer za živila, če je na voljo.
- Za številne jedi lahko uporabite način delovanja Vroč zrak plus . V tem načinu delovanja lahko živila pripravljate pri nižji temperaturi kot v načinu Zgornje/spodnje gretje , saj se toplota takoj porazdeli po notranjosti pečice. Poleg tega lahko pripravljate jedi na več nivojih hkrati.
- Eko vroč zrak  je inovativen način delovanja, ki je primeren za majhne količine živil, npr. zamrznjeno pico, žemljice, piškote, pa tudi za mesne jedi in pečenke. Živila pečete energetsko varčno z optimalno izrabo toplote. Pri pečenju na enem nivoju prihranite do 30 % energije, kakovost rezultatov pa je primerljiva. Med postopkom priprave ne odpirajte vrat pečice.
- Za jedi na žaru po možnosti uporabite način delovanja Žar s kroženjem zraka . V tem primeru pečete pri nižjih temperaturah kot v drugih načinih delovanja z žarom pri maksimalni nastavitvi temperature.
- Če je mogoče, pripravite več jedi hkrati. Postavite jih eno poleg druge ali na različne nivoje.
- Jedi, ki jih ne morete pripravljati istočasno, po možnosti pripravite neposredno eno za drugo, da izkoristite obstoječo toploto.



## Izraba preostale toplote

- Pri postopkih s temperaturo nad 140 °C in časom priprave več kot 30 minut lahko temperaturo pribl. 5 minut pred koncem znižate na minimalno nastavitev. Obstoječa preostala toplota zadostuje, da se živilo speče do konca. V nobenem primeru pa ne izklopite pečice (glejte poglavje „Varnostna navodila in opozorila“).
- Če želite s katalitično emajliranih delov odstraniti oljno in maščobno umazanijo, je najbolje, da začnete postopek čiščenja takoj po končanem postopku priprave. Obstoječa preostala toplota bo tako zmanjšala porabo energije.

## Energetsko varčni način

Pečica se samodejno izklopi, da prihrani energijo, če v njej ne poteka noben postopek priprave in če ne izvedete nobenega drugega koraka upravljanja. Ura je prikazana ali pa je prikazovalnik temen (glejte poglavje „Nastavitve“).

# Upravljanje

## Enostavno upravljanje

- Živilo, ki ga želite pripraviti, dajte v pečico.
- Z gumbom za izbiro načina delovanja nastavite želeni način delovanja.

Po kratkem prikazu načina delovanja se izpiše predlagana temperatura.

- Če je potrebno, z izbirnim gumbom < > spremenite predlagano temperaturo.

Pečica v roku nekaj sekund sprejme predlagano temperaturo. Temperaturo lahko naknadno spremenite z izbirnim gumbom < >.

- Potrdite z OK.

Izpiše se dejanska temperatura in faza segrevanja se začne.

Sledite lahko naraščanju temperature. Ko je prvič dosežena izbrana temperatura, zazveni zvočni signal.

- Gumb za izbiro načina delovanja po postopku priprave zavrtite v položaj 0.
- Živilo vzemite iz pečice.

## 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
- Čas priprave
- Konec ob
- Zagon ob

## Sprememba temperature

Predlagano temperaturo lahko trajno spremenite z nastavitvijo  $\equiv$  |  
Predlagane temperature in jo tako prilagodite svojim navadam pri uporabi pečice.

- Spremenite temperaturo z izbirnim gumbom < >.

Temperatura se spreminja v korakih po 5 °C.

- Potrdite z OK.

**Nasvet:** Če ste nastavili **čas priprave**, morate najprej zapustiti meni „Čas priprave“ s senzorsko tipko  $\leftarrow$ . Nato lahko spremenite temperaturo z izbirnim gumbom < >.


Na koncu se dotaknite senzorske tipke  $\oplus$ , da ponovno prikazete čas priprave.

## 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 s senzorsko tipko  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.



- Dotaknite se senzorske tipke .
- Nastavite zelene čase.
- Potrdite z OK.
- S senzorsko tipko  se vrnite v meni izbranega načina delovanja.

## Sprememba časovnih nastavitvev

- Dotaknite se senzorske tipke .
- Izberite zeleni čas.
- Potrdite z OK.
- Izberite Spremeni.
- Spremenite nastavljeni čas.
- Potrdite z OK.
- S senzorsko tipko  se vrnite v meni izbranega načina delovanja.

V primeru izpada električnega toka se nastavitve izbrišejo.

## Brisanje časovnih nastavitvev

- Dotaknite se senzorske tipke .
- Izberite zeleni čas.
- Potrdite z OK.
- Izberite Izbriši.
- Potrdite z OK.
- S senzorsko tipko  se vrnite v meni izbranega načina delovanja.

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

# Upravljanje

## Prekinitev postopka priprave




- Gumb za izbiro načina delovanja zavrtite v položaj drugega načina delovanja ali v položaj **0**.

Časovne nastavitve so izbrisane. Če ste gumb za izbiro načina delovanja zavrteli v položaj **0**, se izklopita tudi gretje in osvetlitev pečice.


## Predhodno segrevanje pečice


Način delovanja Booster je namenjen hitremu segrevanju notranjosti pečice.

Predhodno segrevanje pečice je potrebno le pri pripravi nekaterih živil.



- Večino živil pripravite tako, da jih vložite v hladno notranjost pečice, 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 priprave (do pribl. 30 minut) ter občutljive vrste testa (npr. biskvit) v načinu delovanja Zgornje/spodnje gretje 

## Hitro segrevanje

Z načinom delovanja Booster  lahko skrajšate fazo segrevanja pečice.

Pri pici in občutljivih testih (npr. biskvit, drobno pecivo) za predhodno segrevanje ne smete uporabiti načina delovanja Booster .

Ta živila bodo sicer na zgornji strani prehitro porjavela.

- Z gumbom za izbiro načina delovanja izberite  Nadaljnji.
- **Booster**  potrdite z **OK**.
- Izberite temperaturo.
- Ko je dosežena nastavljena temperatura, preklopite na želeni način delovanja.
- Živilo, ki ga želite pripraviti, dajte v notranjost pečice.

## Uporaba avtomatskih programov

Avtomatski programi vas udobno in zanesljivo vodijo do optimalnih rezultatov priprave.

Recepte najdete na koncu navodil za uporabo in montažo v poglavju „Recepti Avtomatski programi“.

- Izberite Avtomatski programi .

Pojavi se izbirni seznam.

- Izberite zeleni avtomatski program.
- Potrdite z OK.
- Sledite navodilom na prikazovalniku.

## Napotki za uporabo

- Pri uporabi avtomatskih programov naj vam bodo v pomoč priloženi recepti. Da boste dosegli optimalen rezultat priprave, vam priporočamo, da uporabite količine in opremo, ki so navedene v receptih.
- Preden zaženete avtomatski program, odstranite izvlečna vodila FlexiClip HFC 70-C, da boste našli pravi nivo vstavljanja.
- 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 notranjost pečice segreje, preden vanjo lahko vložite živilo. Na prikazovalniku se izpiše ustrezno navodilo.

# 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.
- Na splošno lahko uporabite rešetko, plitvi pekač, globoki pekač in kateri koli model za peko iz temperaturno odpornega materiala.
- 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.
- Modele za peko vedno postavite na rešetko.
- Sadne in visoke ploščate kolače pecite v globokem pekaču.

## Uporaba papirja za peko

Mielejevi deli opreme, kot je globoki pekač, so oplemeniteni s prevleko PerfectClean (glejte poglavje „Oprema“). Na splošno površin, oplemenitenih s prevleko PerfectClean, pred peko ni treba namazati ali obložiti s papirjem za peko.

- Papir za peko uporabite pri peki luženega peciva, saj lahko natrijev hidroksid, ki se uporablja pri pripravi tega testa, poškoduje površino PerfectClean.
- Papir za peko uporabite pri peki biskvita, vetrcev, makronov in podobnega. Te vrste testa se zaradi visokega deleža beljakovin hitro sprimejo.
- Papir za peko uporabite pri pripravi zamrznjenih izdelkov na rešetki.

## 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 načinov delovanja s pripadajočimi predlaganimi vrednostmi najdete v istoimenskem poglavju.

### Uporaba načina delovanja Avtomatski programi

- Sledite navodilom na prikazovalniku.

### Uporaba načina delovanja Vroč zrak plus

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: živilo vstavite na 2. nivo.
- 2 nivoja: živilo vstavite na nivoja 1+3 ali 2+4.
- 3 nivoji: živilo vstavite na nivoje 1+3+5.

### Nasveti

- Kadar pečete na več nivojih hkrati, globoki pekač vstavite na najnižji nivo.
- Vlažno pecivo ali kolače pecite na največ dveh nivojih hkrati.

### Uporaba načina delovanja Intenzivno pečenje

Ta način delovanja uporabljajte za peko kolačev z vlažno oblogo.

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

- Kolače vstavite na 1. ali 2. nivo.

### Uporaba načina delovanja 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.

- Živilo vstavite na 1. ali 2. nivo.

### Uporaba načina delovanja Eko vroč zrak

Ta način delovanja uporabite za energetske varčne pečenje manjših količin živil, npr. zamrznjene pice, žemljic za dopeko ali piškotov.

- Živilo vstavite na 2. nivo.

# Pečenje

## Nasveti za pečenje

- Uporabite lahko katero koli posodo iz temperaturno odpornega materiala, npr. pekače, posode za pečenje, steklene modele, cevasto folijo ali vrečke za pečenje, rimski lonec, globoki pekač, rešetko in/ali ploščo za pečenje in pečenje na žaru (če je del opreme) na globokem pekaču.
- **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 **cevasto folijo ali vrečko za pečenje**, upoštevajte navodila na embalaži.
- Če za pečenje uporabite **rešetko ali odprto posodo za pečenje**, lahko pusto 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, 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 načinu delovanja Vroč zrak plus  izberite za pribl. 20 °C nižjo temperaturo kot pri načinu Zgornje/ spodnje gretje .
- Pri kosih mesa, ki tehtajo več kot 3 kg, izberite za pribl. 10 °C nižjo temperaturo, kot je navedena v tabeli



prilave. Pečenje traja nekoliko dlje, toda meso je enakomerneje pečeno in skorjica ni predebela.

- Če pečete na rešetki, izberite pribl. 10 °C nižjo temperaturo, kot če pečete v pokriti posodi.

## Izbira časa prilave

Če ni drugače navedeno, časi v tabeli prilave 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 načinov delovanja s pripadajočimi predlaganimi vrednostmi najdete v istoimenskem poglavju.

## Uporaba načina delovanja Avtomatski programi



- Sledite navodilom na prikazovalniku.

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.

## Vroč zrak plus

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.

- Živilo vstavite na 2. nivo.

## Uporaba načina delovanja Zgornje/spodnje gretje

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

- Živilo vstavite na 2. nivo.

## Uporaba načina delovanja Eko vroč zrak

Ta način delovanja uporabljajte za energetsko varčno pečenje majhnih količin mesa ali mesnih jedi.

- Živilo vstavite na 2. nivo.

# Pečenje na žaru

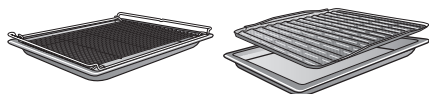
⚠ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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.

- Uporabite globoki pekač z nameščeno rešetko ali ploščo za pečenje in pečenje na žaru (če je na voljo). Plošča za pečenje in pečenje na žaru zaščiti mesni sok, ki kaplja iz mesa, da se ne zažge in ga lahko pozneje uporabite npr. za pripravo omake. Za pečenje na žaru rešetko ali ploščo za pečenje in pečenje na žaru premažite z oljem in nanjo položite živilo.

Ne uporabite plitvega pekača.



## Nasveti za pečenje na žaru

- Pri pečenju na žaru je potrebno predhodno segrevanje pečice. 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.

## 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 🌡

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

## Izbira nivoja vstavljanja

- Nivo vstavljanja izberite glede na debelino živila.
- Ploščato živilo vstavite na 3. ali 4. nivo.
- Živilo z večjim premerom vstavite na 1. ali 2. nivo.

## 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.
- Na splošno preverite po krajšem navedenem času, ali je živilo pripravljeno.
- Pri mesu za **preizkus pečenosti** pritisnite nanj 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 načinov delovanja s pripadajočimi predlaganimi vrednostmi najdete v istoimenskem poglavju.

### Uporaba načina delovanja Veliki žar

Ta način delovanja uporabljajte za pečenje velikih količin ploščatih živil na žaru in za popečenje z vrha jedi v velikih modelih.

Celoten grelnik za zgornje gretje/žar postane razbeljen, da oddaja potrebno toplotno sevanje.


### Uporaba načina delovanja Žar s kroženjem zraka

Ta način delovanja je primeren 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.

Z nežno pripravo živil boste poskrbeli tudi za svoje zdravje.

Pomfrit ali podobno zapecite samo zlatorumeno in nikoli do temno rjave barve.

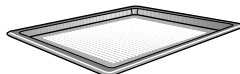
Z načinom delovanja AirFry  se živila pripravljajo v vročem zraku. AirFrying je nežna metoda priprave, s katero dosežete enakomerne hrustljave rezultate.

Metoda AirFrying je zato zelo primerna za pripravo zamrznjenih izdelkov, kot so pomfrit, kroketi ali podobno.

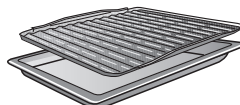
Poleg tega najdete najrazličnejše možnosti uporabe v poglavju „Recepti AirFry“ in v tabelah priprave „Pikantne jedi“ in „Perutnina/ribe“.

## Oprema

- **Pri živilih, od katerih ne kaplja**, kot je pomfrit, uporabite luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry. Ker ima luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry drobne luknjice, se živilo z vseh strani zapeče in postane hrustljivo.



- **Pri živilih, od katerih kaplja**, kot so piščančja stegna, uporabite globoki pekač z nameščeno ploščo za pečenje in pečenje na žaru (če je na voljo). Plošča za pečenje in pečenje na žaru zaščiti mesni sok, ki kaplja iz mesa, da se ne zažge in ga lahko pozneje uporabite npr. za pripravo omake. Ploščo za pečenje in pečenje na žaru premažite z oljem in nanjo položite živilo.




- Jedi v modelih za peko postavite na sredino rešetke.

## Nasveti za postopek AirFrying

- Zamrznjenih živil ne odtajajte.
- Živilo enakomerno in po možnosti v enem sloju razporedite po luknjičastem pekaču Gourmet za peko in postopek AirFry ali plošči za pečenje in pečenje na žaru.
- Živilo, ki ga želite pripraviti, dajte v neogreto notranjost pečice. Če se vam rezultat priprave ne zdi dovolj hrustljav, lahko naslednjič tudi predhodno segrejete notranjost pečice.
- Pecite samo na enem nivoju. Zaradi priprave na več nivojih vlaga v notranjosti pečice preveč naraste in živilo ne postane hrustljav.
- Živilo na splošno vstavite na 2. nivo. Če želite, da je živilo bolj zapečeno od zgoraj, lahko naslednjič uporabite tudi višji nivo.
- Živila, kot je pomfrit, po možnosti po preteku polovice časa priprave obrnite. Za opozorilo si lahko nastavite zvočni signal.

## Uporaba načina delovanja

### AirFry

- Živilo enakomerno in po možnosti v enem sloju razporedite po luknjičastem pekaču Gourmet za peko in postopek AirFry ali plošči za pečenje in pečenje na žaru.
  - Živilo vstavite na 2. nivo.
  - Z gumbom za izbiro načina delovanja izberite  Nadaljnji.
  - Z vrtljivim izbirnim gumbom izberite AirFry.
  - Potrdite z OK.
- Izpiše se predlagana temperatura.
- Spremenite predlagano temperaturo ustrezno podatku v receptu ali tabeli priprave.
  - Ob koncu časa priprave preverite, ali se vam zdi živilo že dovolj hrustljav in zapečeno.

## Druge uporabe

---

V tem poglavju boste našli informacije o naslednjih uporabah:


- Odtajevanje
- Pečenje pri nizki temperaturi
- Vkuhavanje
- Sušenje
- Zamrznjeni izdelki/gotove jedi
- Gretje posode

### Odtajevanje

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

- Izberite način delovanja Vroč zrak plus  in temperaturo 30–50 °C.

Zrak v notranjosti pečice kroži in živilo se nežno odtaja.

 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 naj se tajajo brez ovoja na globokem pekaču ali v skledi.
- Za odtajevanje perutnine uporabite globoki pekač, na katerem je rešetka. 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.

### Pečenje pri nizki temperaturi

Pečenje pri nizki temperaturi 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.

- Uporabljajte le dobro uležano pusto 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 zelene stopnje pečenja mesa.


- Ko je postopek priprave končan, lahko meso takoj narezate. Čas mirovanja ni potreben.
- Meso ohranjajte toplo v pečici, dokler ga ne servirate. Rezultat pečenja tako ne bo nič slabši.


- Servirajte ga na predhodno ogretilih krožnikih in skupaj z zelo vročo omako, da se ne bo prehitro ohladilo. Meso ima optimalno temperaturo za uživanje.

### Uporaba načina delovanja Zgornje/ spodnje gretje

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

Uporabite globoki pekač, na katerem je rešetka.

- Globoki pekač z rešetko vstavite na nivo 2.
- Izberite način delovanja Zgornje/ spodnje gretje  in temperaturo 120 °C.
- Notranjost pečice skupaj z rešetko in globokim pekačem segrevajte pribl. 15 min.
- Medtem ko se pečica segreva, na kuhlalni 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.
- Temperaturo znižajte na 100 °C (glejte poglavje „Tabele za pripravo živil“).
- Meso specite do konca.


## Druge uporabe

### Vkuhavanje

 Nevarnost okužbe zaradi razvoja mikroorganizmov.

Po enkratnem vkuhavanju 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 vkuhavanjem.

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

 Nevarnost poškodbe zaradi nadtlača v zaprtih pločevinkah.


V zaprtih pločevinkah ob vkuhavanju in pogrevanju nastane nadtlač, zaradi katerega lahko pločevinke počijo.

Ne vkuhavajte pločevink in jih tudi ne pogrevajte.

### Priprava sadja in zelenjave

Podatki veljajo za 6 1-litrskih kozarcev.

Uporabite samo specialne kozarce, ki jih lahko kupite v trgovini (kozarce za vkuhavanje ali kozarce z navojnimi pokrovčki). Uporabljajte samo nepoškodovane kozarce in gumijaste obroče.

- Kozarce pred vkuhavanjem 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 ter jih zaprite.
- Globoki pekač vstavite na nivo 2 in nanj postavite kozarce.
- 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.






## Vkuhanje sadja in kumaric


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

## Vkuhanje zelenjave


- Takoj ko v kozarcih opazite dviganje mehurčkov, nastavite navedeno temperaturo vkuhanja in zelenjavo vkuhavajte navedeni čas.
- Po vkuhanju nastavite navedeno temperaturo nadaljnega 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 vkuhanja, potem ko se začnejo dvigati mehurčki

 temperatura in čas nadaljnega segrevanja

## Jemanje kozarcev iz pečice po vkuhanju

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.  
Kozarci so po vkuhanju 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 prepriha.
- Stročnice in meso po tem, ko se ohladijo, **vedno** še drugič vkuhajte v roku dveh dni.
- Odstranite pokrovčke kozarcev za vkuhanje 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.

## Druge uporabe


### 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.




- Živila za sušenje po potrebi olupite, jim odstranite peščišča in jih narežite.
- Živila za sušenje enakomerno razporedite glede na velikost po rešetki ali globokem pekaču, po možnosti v enem sloju.


**Nasvet:** Uporabite lahko tudi luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry, če je na voljo.

- Hkrati lahko sušite na največ dveh nivojih.  
Živilo za sušenje vstavite na nivoja 1+3.  
Če uporabite rešetko in globoki pekač, vstavite pekač pod rešetko.
- Izberite Vroč zrak plus .
- Spremenite predlagano temperaturo in nastavite čas sušenja.
- Živilo za sušenje na globokem pekaču obračajte v rednih časovnih intervalih.

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

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

 način delovanja, 🌡️ temperatura, 🕒 čas sušenja,  Vroč zrak plus,  Zgornje/spodnje gretje

\* Zelišča sušite samo na globokem pekaču na 2. nivoju in uporabite način delovanja Zgornje/spodnje gretje , saj je pri načinu delovanja Vroč zrak plus 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.

### Zamrznjeni izdelki/gotove jedi

#### Nasveti za pomfrit, krokete in podobno

Te zamrznjene izdelke pripravljajte z načinom delovanja AirFry  (glejte poglavje „AirFry“).

#### Nasveti za kolače, pice in francoske štruce

- Kolače, pice in francoske štruce pecite na rešetki, obloženi s papirjem za peko. Plitvi ali globoki pekač se lahko pri pripravi teh zamrznjenih izdelkov tako deformira, da ga še vročega morda ne boste mogli več izvleči iz pečice. Vsaka nadaljnja uporaba takšnega pekača pa privede do dodatne deformacije.
- Vedno izberite nižjo temperaturo, ki je navedena na embalaži.


#### Priprava 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.

### Gretje posode

Za segrevanje posode uporabite način delovanja Vroč zrak plus .

Segrevajte samo temperaturno odporno posodo.


- Rešetko vstavite na 1. nivo in nanjo položite posodo, ki jo želite pogreti. Odvisno od velikosti posode jo lahko položite tudi na dno pečice in dodatno odstranite stranska vodila.
- Izberite Vroč zrak plus .
- Nastavite temperaturo 50–80 °C.

#### Nevarnost opeklin!

Ko jemljete posodo iz pečice, nosite zaščitne rokavice. Na spodnji strani posode se lahko ustvarijo posamične vodne kapljice.


- Vzemite pogreto posodo iz pečice.

# 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 nikoli ne uporabljajte parne čistilne naprave.

Če uporabite neprimerno čistilno sredstvo, se lahko vse površine zabarvajo ali spremenijo. Čistila za pečice in sredstva za odstranjevanje vodnega kamna poškodujejo zlasti sprednjo stranico pečice. Vse površine so občutljive za razenje. Pri steklenih površinah lahko raze povzročijo prelom steklene površine. Ostanke čistilnih sredstev takoj odstranite.

## 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.

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.

Oprema pečice ni primerna za čiščenje 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:

- Snemite vrata pečice.
- Odstranite stranska vodila z izvlečnimi vodili FlexiClip (če so del opreme).
- Odstranite katalitično emajlirano hrbtno stranico.

## Odstranjevanje normalne umazanije

### 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 mikrovlaken.
- 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 tesnila

Okrog odprtine notranjosti pečice je nameščeno tesnilo, ki zatesni odprtino ob notranji strani vrat.

Tesnilo lahko zaradi maščobnih ostankov postane krhko in se začne trgati.

- Najbolje je, da tesnilo očistite po vsaki uporabi pečice.

## Odstranjevanje trdovratne umazanije (ne velja za izvlečna vodila FlexiClip)

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, odstranite s strgalom za steklo ali jekleno spiralo (npr. Spontex Spirinett), toplo vodo in sredstvom za ročno pomivanje posode.

Katalitični emajl lahko zaradi učinka abrazivnih sredstev, trdih ščetk in gobic ter čistil za pečice izgubi svoje lastnosti samodejnega čiščenja. Zato pred uporabo čistil za pečice vedno odstranite katalitično emajlirane dele iz pečice.

# Čiščenje in vzdrževanje

## 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 hrbtno 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.

## Trdovratna umazanija na izvlečnih vodilih FlexiClip

Posebna mast, s katero so namazana vodila FlexiClip, bi se med pomivanjem v pomivalnem stroju izprala, posledično pa bi se poslabšale lastnosti izvleka.

Vodil FlexiClip nikoli ne pomivajte v pomivalnem stroju.

V primeru trdovratne umazanije na površinah ali zlepljenja krogličnih ležajev zaradi prelitega sadnega soka ravnajte na naslednji način:

- Vodila FlexiClip na kratko (pribl. 10 minut) namočite v vroči raztopini pomivalnega sredstva. Po potrebi uporabite še trdo stran gobice za pomivanje. Kroglične ležaje lahko čistite z mehko ščetko.

Po čiščenju lahko ostanejo zabarvana mesta ali zbledelost barve, ki pa ne poslabšajo uporabnih lastnosti vodil.

## Čiščenje katalitično emajlirane hrbtne stranice


Katalitični emajl se pri visokih temperaturah samodejno očisti oljne in maščobne umazanije. Potrebno ni nobeno dodatno čistilno sredstvo. Kolikor višja je temperatura, toliko učinkovitejši je postopek.

Katalitični emajl lahko zaradi učinka abrazivnih sredstev, trdih ščetk in gobic ter čistil za pečice izgubi svoje lastnosti samodejnega čiščenja. Zato pred uporabo čistil za pečice vedno odstranite katalitično emajlirane dele iz notranjosti pečice.

## Odstranjevanje umazanije zaradi začimb, sladkorja in podobnih snovi


- Odstranite hrbtno stranico iz pečice (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Odstranjevanje hrbtne stranice“).
- Hrbtno stranico pomijte na roke s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in mehko ščetko.
- Hrbtno stranico temeljito sperite.
- Pustite jo, da se posuši, šele nato jo lahko ponovno vgradite v pečico.

## Odstranjevanje oljne in maščobne umazanije

- Vse dele opreme (vključno s stranskimi vodili) vzemite iz pečice.
- Preden zaženete katalitično čiščenje, z notranje strani vrat in površin s prevleko PerfectClean odstranite grobo umazanijo, da se ne bo zažgala.
- Izberite način delovanja Vroč zrak plus  in 250 °C.
- Prazno pečico segrevajte najmanj 1 uro.

Trajanje čiščenja prilagodite stopnji umazanosti pečice.

Če je katalitični emajl močno umazan z oljem ali maščobo, se lahko med postopkom čiščenja na površinah notranjosti pečice nabere film.

 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.

- Notranjo stran vrat in notranjost pečice očistite s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaknen.

Z vsakim nadaljnjim segrevanjem na visoke temperature morebitna preostala umazanija polagoma izginja.

# Čiščenje in vzdrževanje

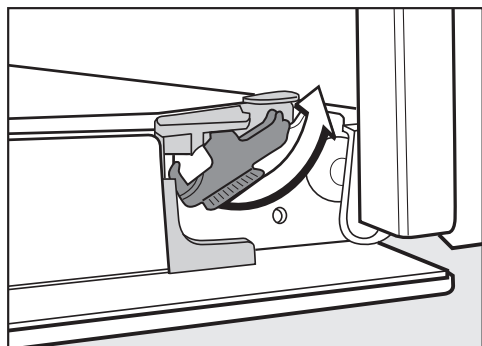
## Snemanje vrat pečice

Vrata tehtajo pribl. 9 kg.



Vrata pečice so povezana z vratnimi tečajji s pomočjo posebnih držal. Preden lahko vrata pečice snamete s teh držal, morate na obeh tečajjih sprostiti varnostni ročici.

- Povsem odprite vrata pečice.



- Sprostite varnostni ročici na tečajjih, tako da ju obrnete do nastavka

Če vrata narobe snamete, se pečica poškoduje.

Vrat nikakor ne smete povleči z držal v vodoravnem položaju. Držali v tem primeru udarita nazaj in poškodujeta pečico.

Vrat ne vlecite z držal za ročaj, ker se lahko odloži.

- Vrata pečice zaprite do nastavka.



- Vrata primate ob straneh in jih izvlecite navzgor iz držal. Pazite, da se vrata pri tem ne zataknejo.



## Razstavljanje vrat

Vrata so sestavljena iz odprtega sistema 3 steklenih plošč, ki so deloma opremljene s toplotnoodbojnim premazom.

Med delovanjem pečice skozi vrata tudi prehaja zrak, tako da zunanje steklo vrat ostane hladno.

Če se med stekli v vratih nabere umazanija, lahko vrata razstavite in očistite notranje strani stekel.

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.

Pri čiščenju stekel v vratih upoštevajte tudi napotke, ki veljajo za čiščenje sprednje stranice pečice.

Površina aluminijastih profilov se zaradi čistil za pečice poškoduje. Te dele čistite samo s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali pa s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaknen.

Če stekla vrat padejo na tla, se lahko razbijejo.

Razstavljenega stekla vrat položite na varno mesto.

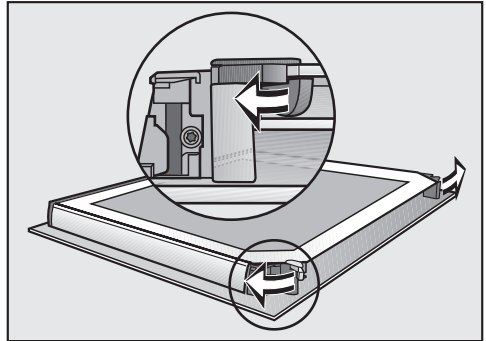
**⚠** Nevarnost poškodbe zaradi vrat, ki se zaprejo.

Če vrata razstavlja v vgrajenem stanju, se lahko zaprejo.

Preden vrata pečice razstavite, jih morate obvezno sneti.

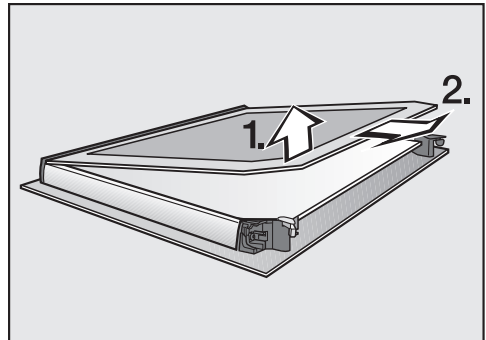
- Zunanje steklo vrat položite na mehko podlago (npr. na kuhinjsko krpo), da preprečite razenje.

Najbolje je, če jih položite tako, da je ročaj ob robu mize, saj v tem primeru steklena plošča ravno leži na površini in se med čiščenjem ne more razbiti.



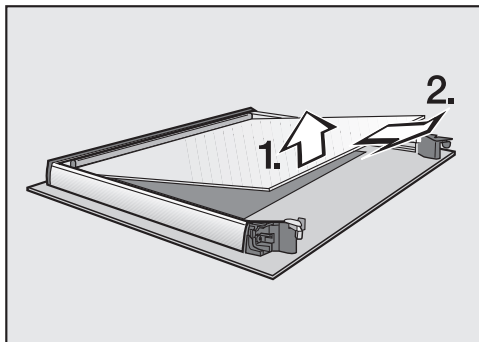
- Odprite aretirna mehanizma za stekla v vratih, tako da ju obrnete navzven.

Odstranite notranje steklo vrat:



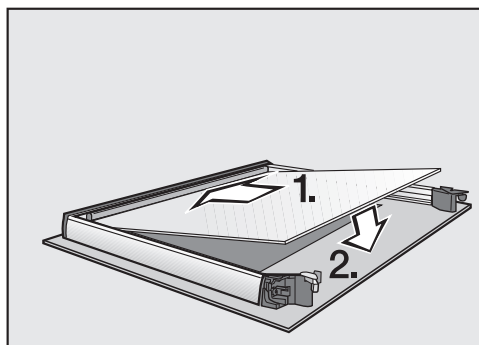
- Notranje steklo **rahlo** privzdignite in ga potegnite iz plastične letve.

## Čiščenje in vzdrževanje

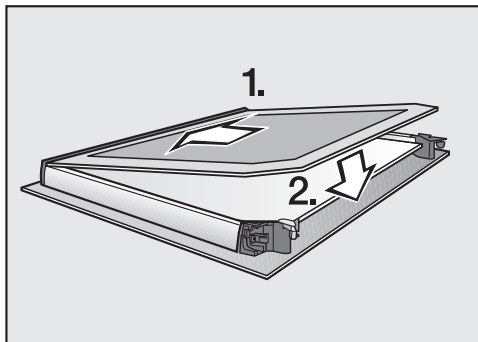


- Srednje steklo **rahlo** privzdignite in ga izvlecite.
- Stekla in druge dele očistite s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaknen.
- Vse dele osušite z mehko krpo.

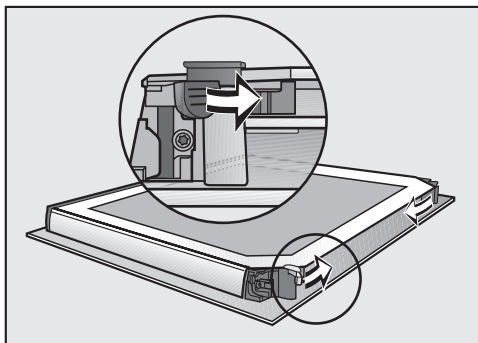
Nato vrata pečice skrbno sestavite nazaj:



- Srednje steklo obrnite tako, da je številka materiala čitljiva (ni zrcalno obrnjena).



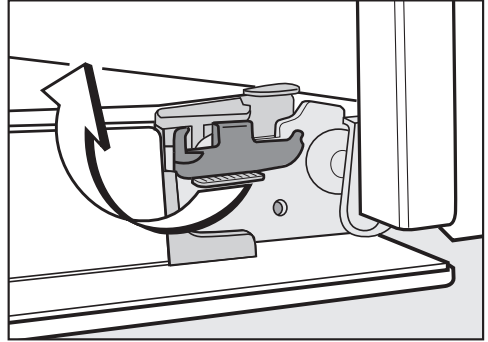
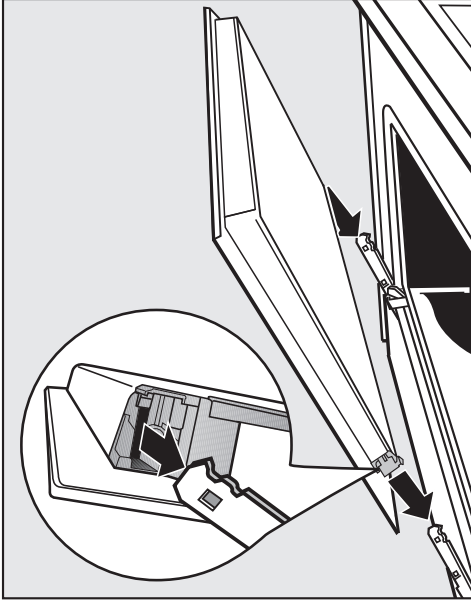
- Notranje steklo vrat potisnete z mat potiskano stranjo navzdol v plastično letev in ga namestite med aretirna mehanizma.



- Aretirna mehanizma za stekla v vratih zaprite, tako da ju obrnete navznoter.

Vrata so tako ponovno sestavljena.

## Ponovna namestitve vrat



- Varnostni ročici zablokirajte tako, da ju obrnete v vodoravni položaj do nastavka.

- Vrata primite ob straneh in jih nataknite na držali tečajev. Pazite, da se pri tem ne zataknejo.
- Povsem odprite vrata pečice.

Če varnostnih ročic ne zablokirate, se lahko vrata snamejo z držal in poškodujejo.  
Varnostni ročici obvezno zablokirajte.

# Čiščenje in vzdrževanje

## Odstranjevanje stranskih vodil z izvlečnimi vodili FlexiClip

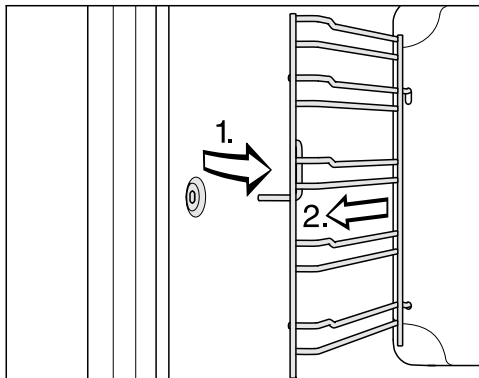
Stranska vodila lahko snamete skupaj z izvlečnimi vodili FlexiClip (če so del opreme).

Če želite najprej posebej odstraniti izvlečna vodila FlexiClip, sledite navodilom v poglavju „Oprema“, odstavek „Vgradnja in odstranjevanje izvlečnih vodil FlexiClip“.

**⚠** 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 odstranite stranska vodila.




- Stransko vodilo povlecite iz sprednje pritrdilne odprtine (1.) in ga odstranite iz pečice (2.).

**Ponovna namestitvev** poteka v obratnem vrstnem redu.

- Dele skrbno vgrajujte.


## Odstranjevanje hrbtne stranice

Če želite, lahko hrbtno stranico za lažje čiščenje odstranite iz pečice.

 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 odstranite hrbtno stranico.

 Nevarnost poškodbe zaradi vrtečega kolesa ventilatorja.

S kolesom ventilatorja za vroč zrak se lahko poškodujete.

Pečica ne sme nikoli delovati, če hrbtna stranica ni vgrajena.

- Pečico ločite od električnega omrežja. V ta namen izvlecite omrežni vtič ali pa izklopite varovalko hišne napeljave.
- Odstranite stranska vodila.
- Odvijte štiri vijake na vogalih hrbtne stranice in le-to snemite.
- Hrbtno stranico očistite (glejte poglavje „Čiščenje katalitično emajlirane hrbtne stranice“).

**Ponovna namestitev** poteka v obratnem vrstnem redu.

- Hrbtno stranico skrbno vgradite nazaj.

Odprtine morajo biti razporejene tako, kot je prikazano v poglavju „Pregled“.




- Namestite stranska vodila.
- Pečico priklopite nazaj na električno omrežje.


## 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](http://www.miele.com/service) lahko poiščete informacije o samostojnem odpravljanju motenj.

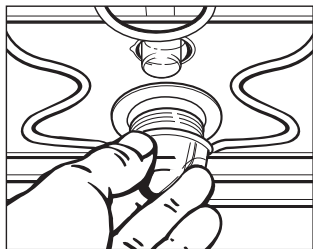
Naslednje tabele naj vam bodo v pomoč pri iskanju in odpravljanju vzrokov motenj in napak.

Težava	Vzrok in rešitev
<b>Prikazovalnik je temen.</b>	Izbrali ste nastavev Ura   Prikaz   izklop. Kadar je pečica izklopljena, je zato prikazovalnik temen. ■ Če želite, da je ura trajno prikazana, izberite nastavev Ura   Prikaz   Vklp.
	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.
<b>Ne slišite nobenega zvočnega signala.</b>	Zvočni signali so izklopljeni ali pa je izbrana pretiha nastavev. ■ Vklpote zvočne signale ali povečajte glasnost z nastavitvijo Glasnost   Toni zvočnega signala.
<b>Notranjost pečice se ne segreje.</b>	Aktivirana je sejemska nastavev. Izbirate lahko načine delovanja in senzorske tipke, gretje pečice pa ne deluje. ■ Dezaktivirajte sejemsko nastavev, tako da izberete Zastopniki   Sejemska nastavev   izklop.
<b>Na prikazovalniku se izpiše</b> Zapora vklopa  .	Vklopljena je zapora vklopa  ■ Potrdite z OK. Pojavi se Za 6 sek. pritisnite „OK“. ■ Zaporo vklopa izklopite za en postopek priprave, tako da se dotaknete senzorske tipke OK in jo zadržite najmanj šest sekund. ■ Če želite zaporo vklopa trajno izklopiti, izberite nastavev Zapora vklopa    izklop.
<b>Na prikazovalniku se izpiše</b> 12:00.	Izpad električne energije je trajal več kot pet minut. ■ Na novo nastavite uro (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Ura“). Čase za postopke priprave morate znova vnesti.

Težava	Vzrok in rešitev
<p><b>Na prikazovalniku se pojavi simbol</b> Izpad električne energije.</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"> <li>■ Gumb za izbiro načina delovanja zavrtite v položaj <b>0</b>.</li> <li>■ Postopek priprave znova zaženite.</li> </ul>
<p><b>Na prikazovalniku se izpiše</b> Doseženo maks. trajanje.</p>	<p>Pečica je delovala neobičajno dolgo časa. Aktiviral se je varnostni izklop.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potrdite z <b>OK</b>.</li> </ul> <p>Nato je pečica ponovno pripravljena za uporabo.</p>
<p><b>Na prikazovalniku se izpiše</b> Napaka in koda napake, ki tukaj ni navedena.</p>	<p>Težava, ki je ne morete odpraviti sami.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pokličite servisno službo Miele.</li> </ul>
<p><b>Po končanem postopku priprave se sliši delovanje pečice.</b></p>	<p>Po postopku priprave v pečici ostane hladilni ventilator vklopljen (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Delovanje hladilnega ventilatorja“).</p>
<p><b>Pečica se je samodejno izklopila.</b></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"> <li>■ Ponovno vklopite pečico.</li> </ul>
<p><b>Kolač/pecivo po času, navedenem v tabeli, še ni pečeno.</b></p>	<p>Izbrana temperatura odstopa od recepta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izberite temperaturo, ki ustreza receptu.</li> </ul> <p>Količina sestavin odstopa od recepta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preverite, ali ste spremenili recept. Če dodate več tekočine ali jajc, je testo bolj vlažno in potrebuje daljši čas peke.</li> </ul>
<p><b>Kolač/pecivo ni enakomerno porjavelo.</b></p>	<p>Izbrali ste napačno temperaturo ali nivo vstavljanja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Določena razlika v porjavelju peciva vedno obstaja. Pri zelo veliki razliki porjavelosti pa preverite, ali ste izbrali ustrezno temperaturo in nivo vstavljanja.</li> </ul> <p>Material ali barva modela za peko nista primerna za izbrani način delovanja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ V načinu delovanja Zgornje/spodnje gretje  svetli ali sijoči modeli za peko niso primerni. Uporabljajte mat, temne modele za peko.</li> </ul>

## Kaj storiti, če ...

Težava	Vzrok in rešitev
<b>Na katalitičnem emajlu je umazanija v barvi rje.</b>	<p>Umazanija zaradi začimb, sladkorja ali podobnih snovi ni bila odstranjena s katalitičnim postopkom čiščenja.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vzemite katalitično emajlirane dele iz pečice in odstranite umazanijo s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in mehko ščetko (glejte poglavje „Čiščenje katalitično emajlirane hrbtna stranice“).</li></ul>
<b>Vodila FlexiClip le stežka potisnete v pečico ali potegnete iz nje.</b>	<p>V krogljčnih ležajih izvlečnih vodil FlexiClip ni dovolj masti.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Krogljčne ležaje namažite z Mielejevo posebno mastjo. Samo posebna mast Miele je prilagojena na visoke temperature v pečici. Druge masti lahko med segrevanjem tako spremenijo svoje lastnosti, da zlepijo vodila FlexiClip. Posebno mast Miele lahko kupite v trgovinah z opremo Miele ali na servisu.</li></ul>
<b>Osvetlitev notranjosti pečice se ne vklopi.</b>	<p>Halogenska žarnica je pregorela.</p> <div data-bbox="404 804 1039 1034" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p>⚠ 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.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pečico ločite od električnega omrežja. V ta namen izvlecite omrežni vtič ali pa izklopite varovalko hišne napeljave.</li><li>■ Pokrovček lučke odvijte, tako da ga obrnete za četrtno obrata v levo, in ga povlecite skupaj s tesnilom navzdol iz ohišja.</li><li>■ Zamenjajte halogensko žarnico (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, vznožek G9).</li><li>■ Pokrovček lučke skupaj s tesnilom vstavite nazaj v ohišje in ga pritrdite, tako da ga zavrtite v desno.</li><li>■ Pečico priklopite nazaj na električno omrežje.</li></ul>





Na spletni strani [www.miele.com/service](http://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](http://www.miele.com/service).

Kontaktne podatke 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.

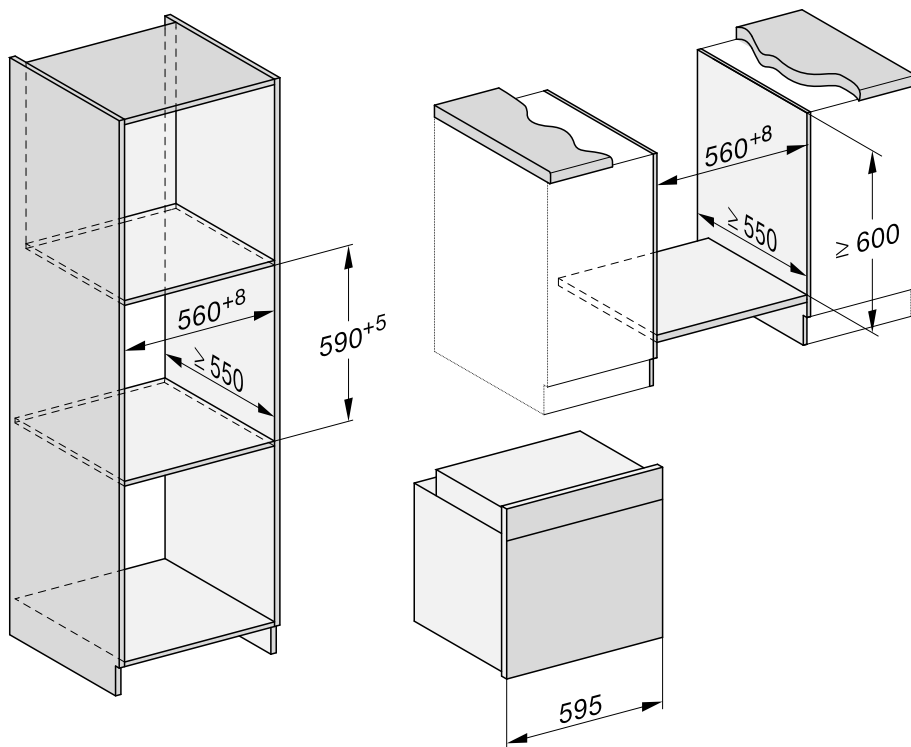
# Inštalacija

## Vgradne mere

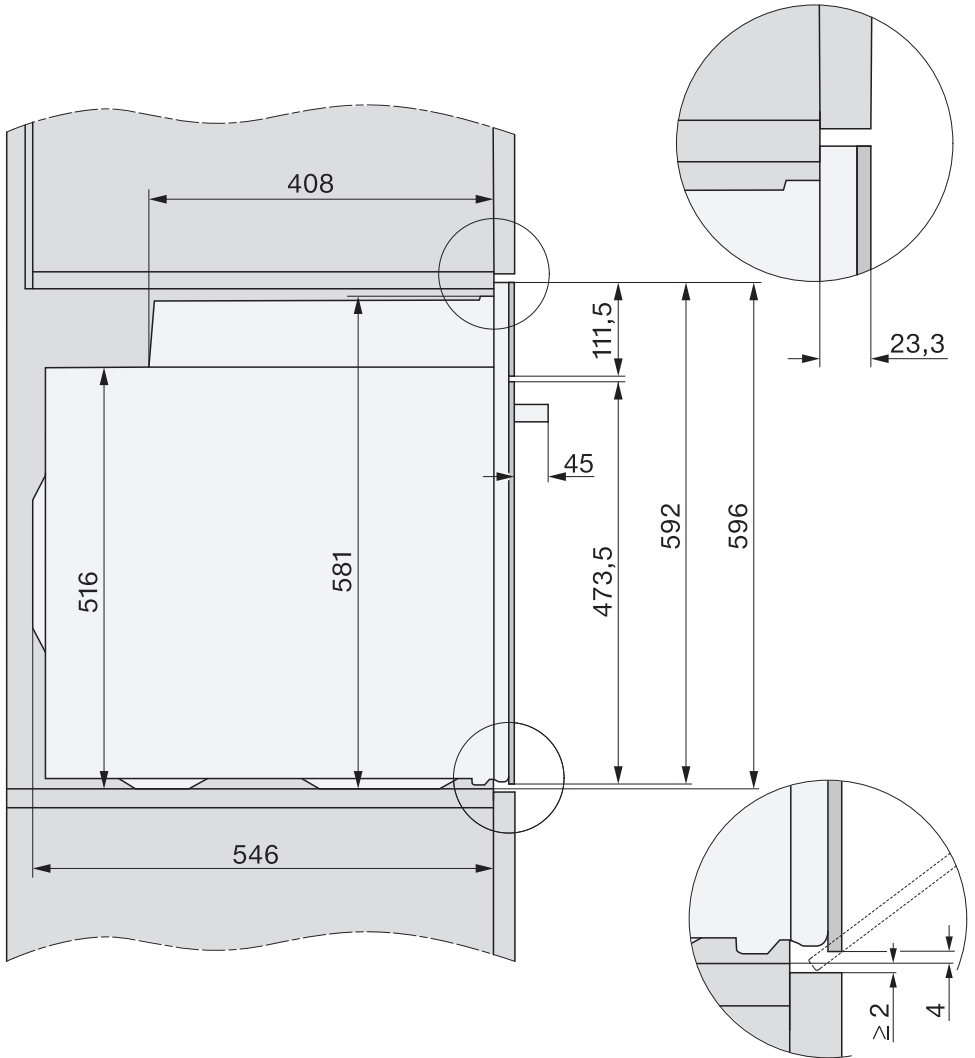
Mere so podane v milimetrih.

### Vgradnja v visoko ali spodnjo omaro

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

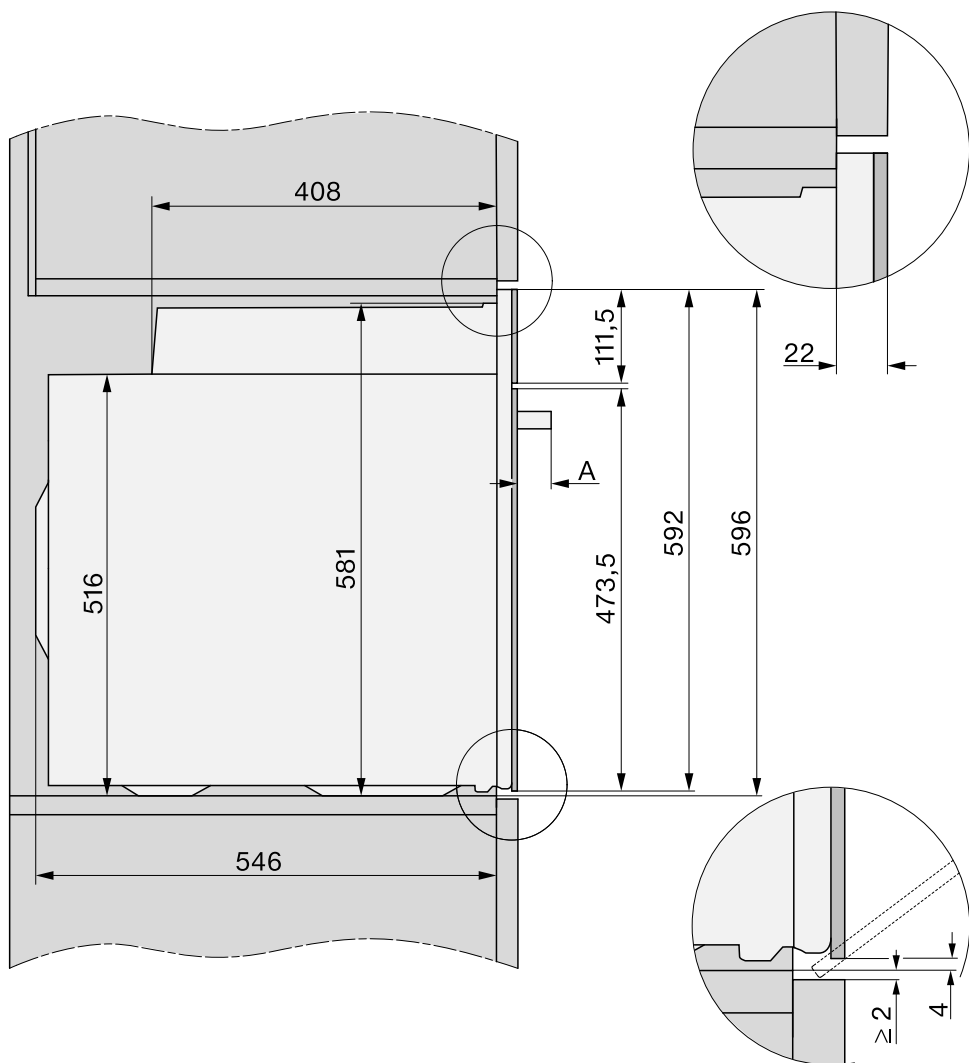


## Pogled s strani H 24xx



# Inštalacija

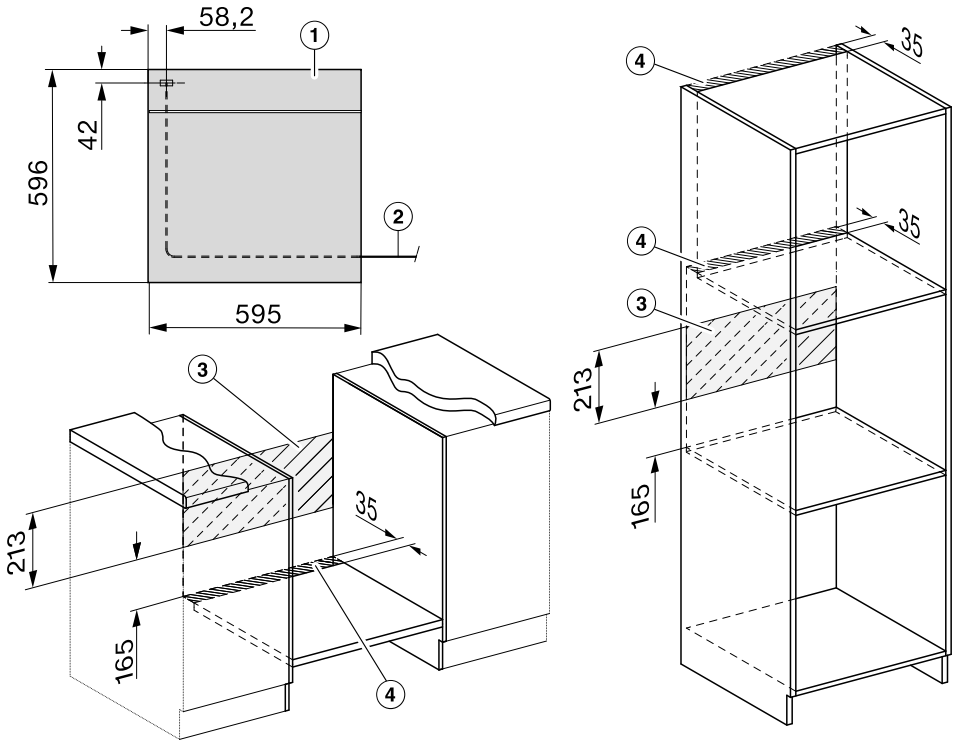
Pogled s strani H 27xx, H 28xx



**A** H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

## Priključki in prezračevanje



- ① Pogled od spredaj
- ② Omrežni priključni kabel, dolžina = 1.500 mm
- ③ V tem območju ni priključkov.
- ④ Izrez za prezračevanje min. 150 cm<sup>2</sup>

# Inštalacija

## Vgradnja pečice

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

Pečica za brezhibno delovanje potrebuje zadosten dovod hladnega zraka. Potrebne hladnega zraka ne smejo preveč segreti drugi toplotni viri (npr. peči na trda goriva).

Pri vgradnji obvezno upoštevajte: Prepričajte se, da polica, na kateri bo stala pečica, ne nalega na steno. Na stranske stene omare ne smete montirati nobenih toplotnozaščitnih letev.

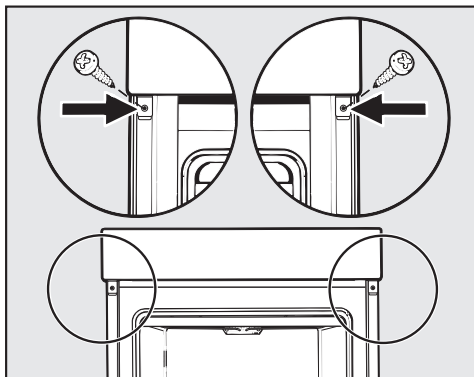
- Pečico priklopite na električno omrežje.

Če pečico prenašate tako, da jo držite za ročaj, se lahko poškodujejo njena vrata.

Za prenašanje aparata uporabite prijemne vdolbine ob straneh ohišja.


Pred vgradnjo je smiselno, da s pečice snamete vrata (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Snemanje vrat pečice“) in vzamete iz nje vse dele opreme. Pečica bo tako lažja, ko jo boste potisnili v vgradno omaro, in ne boste je mogli pomotoma prijeti za ročaj.

- Pečico potisnite v omaro in jo poravnajte.
- Odprite vrata, če jih niste pred vgradnjo sneli s pečice.



- Pečico s priloženimi vijaki pritrdite na stranske stene omare.
- Po potrebi namestite vrata nazaj na pečico (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Ponovna namestitev vrat“).

## Električni priključek

 **Nevarnost poškodb!**  
Zaradi nestrokovne inštalacije, vzdrževanja ali popravila je lahko resno ogrožena varnost uporabnika; Miele ne odgovarja za morebitne posledice.

Priključek na električno omrežje lahko izvede samo usposobljen električar, ki dobro pozna in dosledno upošteva veljavne državne predpise in dodatne predpise lokalnega podjetja za oskrbo z električno energijo.

Aparat je lahko priključen samo na električno napeljavo, izvedeno skladno z VDE 0100.

Priporočamo **priključek na vtičnico** (po VDE 0701), saj je v tem primeru ločitev od električnega omrežja v servisnem primeru lažja.

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

Za odklopnik velja 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 osebo, ki vam je podjetja Miele vedno navesti:

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

Pri spremembi priključka ali zamenjavi omrežnega priključnega kabla je treba uporabiti tip kabla H 05 VV-F z ustreznim prezomom.

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). Pogoji 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.

## Vgradna pečica

Pečica je opremljena s trižilnim priključnim kablom z vtičem, pripravljenim za priklop na izmenični tok 230 V, 50 Hz.

Zaščita: 16 A. Priklop se lahko izvede samo na pravilno nameščeno vtičnico z zaščitnim kontaktom.

Maksimalna priključna moč: glejte napisno ploščico.

# Tabele za pripravo živil

## Umešano testo

Kolači/pecivo (oprema)		🌡️ [°C]			🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Mafini (1 pekač)		150–160	1	2	25–35
Mafini (2 pekača)		150–160	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Majhni kolački* (1 pekač)		150	1	2	30–40
		160 <sup>2</sup>	2	3	20–30
Majhni kolački* (2 pekača)		150 <sup>2</sup>	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40
Peščen kolač (rešetka, pravokotni model, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	1	2	60–70
Marmorni, orehov kolač (rešetka, pravokotni model, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Marmorni, orehov kolač (rešetka, model v obliki venca/model za šarkelj, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Sadni kolač (1 pekač)		160–170	1	2	40–50
		160–170	1	1	55–65
Sadni kolač (rešetka, tortni model, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	1	2	50–60
Tortna podlaga (rešetka, tortni model, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	15–25























način delovanja, 🌡️ temperatura, nivo vstavljanja (+HFC: z izvlečnimi vodili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: brez izvlečnih vodil FlexiClip HFC 70-C), 🕒 čas priprave, Vroč zrak plus, Zgornje/spodnje gretje







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

- 1 Uporabite mat, temen model za peko in ga postavite na sredino rešetke.
- 2 Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster .
- 3 Izvlečna vodila FlexiClip HFC 70-C (če so na voljo) vgradite na spodnji nivo.
- 4 Pekače lahko vzamete iz pečice tudi prej, če je živilo že pred pretekom navedenega časa priprave dovolj porjavelo.




## Krhko testo

Kolači/pecivo (oprema)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Piškoti (1 pekač)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Piškoti (2 pekača)		140–150	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35 <sup>4</sup>
Brizgano pecivo* (1 pekač)		140	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	2	3	25–35
Brizgano pecivo* (2 pekača)		140	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Tortna podlaga (rešetka, tortni model, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	20–30
Skutni kolač (rešetka, tortni model, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Jabolčna pita (Apple Pie)* (rešetka, tortni model, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Pokrita jabolčna pita (rešetka tortni model, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Sadni kolač s prelivom (rešetka, tortni model, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Sadni kolač s prelivom (1 pekač)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Sladka kvašena pita (1 pekač)		210–220 <sup>2</sup>	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45




















 način delovanja, 🌡️ temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> nivo vstavljanja (+HFC: z izvlečnimi vodili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: brez izvlečnih vodil FlexiClip HFC 70-C), 🕒 čas priprave,  Vroč zrak plus,  Eko vroč zrak,  Zgornje/spodnje gretje,  Intenzivno pečenje





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


- 1 Uporabite mat, temen model za peko in ga postavite na sredino rešetke.
- 2 Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster .
- 3 Izvlečna vodila FlexiClip HFC 70-C (če so na voljo) vgradite na spodnji nivo.
- 4 Pekače lahko vzamete iz pečice tudi prej, če je živilo že pred pretekom navedenega časa priprave dovolj porjavelo.

# Tabele za pripravo živil







## Kvašeno testo





Kolači/pecivo (oprema)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Šarkelj (rešetka model za šarkelj, Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	2	50–60
Božični kolač (1 pekač)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Potresen kolač s sadjem/brez sadja (1 pekač)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Sadni kolač (1 pekač)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Jabolčni žepki/rozinovi polžki (1 pekač)		160–170	1	2	25–35
Jabolčni žepki/rozinovi polžki (2 pekača)		160–170	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Beli kruh, brez modela (1 pekač)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Beli kruh (rešetka, pravokotni model, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	35–45
		190–200 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Polnozrnat kruh (rešetka, pravokotni model, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	55–65
		210–220 <sup>2</sup>	1	2	45–55
Vzhajanje kvašenega testa (rešetka)		30–35	- <sup>4</sup>	- <sup>4</sup>	-

 način delovanja, 🌡️ temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> nivo vstavljanja (+HFC: z izvlečnimi vodili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: brez izvlečnih vodil FlexiClip HFC 70-C), 🕒 čas priprave,  Vroč zrak plus,  Zgornje/spodnje gretje

- 1 Uporabite mat, temen model za peko in ga postavite na sredino rešetke.
- 2 Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster .
- 3 Izvlečna vodila FlexiClip HFC 70-C (če so na voljo) vgradite na spodnji nivo.
- 4 Na dno pečice položite rešetko in nanjo postavite posodo. Odvisno od velikosti posode lahko odstranite tudi stranska vodila.
- 5 Pekače lahko vzamete iz pečice tudi prej, če je živilo že pred pretekom navedenega časa priprave dovolj porjavelo.








## Skutno-oljno testo





Kolači/pecivo (oprema)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Sadni kolač (1 pekač)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
Jabolčni žepki/rozinovi polžki (1 pekač)		160–170	2	3	25–35
Jabolčni žepki/rozinovi polžki (2 pekača)		150–160	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>


 način delovanja, 🌡️ temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> nivo vstavljanja (+HFC: z izvlečnimi vodili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: brez izvlečnih vodil FlexiClip HFC 70-C), 🕒 čas priprave,  Vroč zrak plus,  Zgornje/spodnje gretje

- Izvelčna vodila FlexiClip HFC 70-C (če so na voljo) vgradite na spodnji nivo.
- Pekače lahko vzamete iz pečice tudi prej, če je živilo že pred pretekom navedenega časa priprave dovolj porjavelo.

## Biskvitno testo










Kolači/pecivo (oprema)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Biskvitno dno (2 jajci) (rešetka, tortni model, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	1	2	15–25
Biskvitno dno (4–6 jajc) (rešetka, tortni model, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Vodni biskvit* (rešetka, tortni model, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	1	2	30–40
		150–170 <sup>2</sup>	1	2	25–45
Biskvitna plošča (1 pekač)		180–190 <sup>2</sup>	1	2	10–20




 način delovanja, 🌡️ temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> nivo vstavljanja (+HFC: z izvlečnimi vodili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: brez izvlečnih vodil FlexiClip HFC 70-C), 🕒 čas priprave,  Vroč zrak plus,  Zgornje/spodnje gretje

- \* Nastavitve veljajo tudi za določanje po EN 60350-1.  
Vgradite izvlečna vodila FlexiClip HFC 70-C (če so na voljo).
- Uporabite mat, temen model za peko in ga postavite na sredino rešetke.
  - Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster .

# Tabele za pripravo živil

## Kuhano testo, listnato testo, beljakovo pecivo

Kolači/pecivo (oprema)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Princes krofi (1 pekač)		160–170	1	2	30–40
Žepki iz listnatega testa (1 pekač)		180–190	1	2	20–30
Žepki iz listnatega testa (2 pekača)		180–190	1+3 <sup>1</sup>	1+3	20–30 <sup>2</sup>
Makroni (1 pekač)		120–130	1	2	25–50
Makroni (2 pekača)		120–130	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–50 <sup>2</sup>
Španski vetrci (1 pekač, 6 kosov po Ø 6 cm)		80–100	1	2	120–150
Španski vetrci (2 pekača, na vsakem 6 kosov po Ø 6 cm)		80–100	1+3 <sup>1</sup>	1+3	150–180

 način delovanja, 🌡️ temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> nivo vstavljanja (+HFC: z izvlečnimi vodili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: brez izvlečnih vodil FlexiClip HFC 70-C), 🕒 čas priprave,  Vroč zrak plus

<sup>1</sup> Izvlečna vodila FlexiClip HFC 70-C (če so na voljo) vgradite na spodnji nivo.

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

## Pikantne jedi

Živilo (oprema)		🌡️ [°C]			🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Slana kvašena pita (1 pekač)		220–230 <sup>2</sup>	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Čebulni kolač (1 pekač)		180–190 <sup>2</sup>	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pica, kvašeno testo (1 pekač)		170–180	1	2	25–35
		210–220 <sup>2</sup>	1	2	20–30
Pica, skutno-oljno testo (1 pekač)		170–180	1	2	25–35
		190–200 <sup>2</sup>	1	2	25–35
Zamrznjena pica, predhodno pečena (rešetka)		200–210	1	2	20–25
Toast* (rešetka)		300	–	3	6–9
Popečene/gratinirane jedi, npr. toast (rešetka na globokem pekaču)		275 <sup>3</sup>	2	3	3–6
Zelenjava na žaru (rešetka na globokem pekaču)		275 <sup>3</sup>	3	4	5–10 <sup>4</sup>
		250 <sup>3</sup>	3	3	5–10 <sup>4</sup>
Ratatouille (1 globoki pekač)		180–190	1	2	40–60
Pomfrit, zamrznjen <sup>1</sup> (luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry)		180–190	2	3	30–35 <sup>4</sup>
Kroketi, zamrznjeni <sup>1</sup> (luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry)		180–190	2	3	23–25 <sup>4</sup>


















način delovanja, 🌡️ temperatura, nivo vstavljanja (+HFC: z izvlečnimi vodili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: brez izvlečnih vodil FlexiClip HFC 70-C), 🕒 čas priprave, Zgornje/spodnje gretje, Intenzivno pečenje, Vroč zrak plus, Eko vroč zrak, Veliki žar, Žar s kroženjem zraka, | Nadaljnji | AirFry










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

- 1 Upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.
- 2 Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster
- 3 Notranjost pečice predhodno segrevajte pet minut in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster
- 4 Če se le da, živilo po preteku polovice časa priprave obrnite.



# Tabele za pripravo živil

## Govedina

Živilo (oprema)		 temperatura [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 čas priprave [min]	 <sup>10</sup> središčna temperatura [°C]
Dušena goveja pečenka, pribl. 1 kg (pekač s pokrovom)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	180–190	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
Goveji file, pribl. 1 kg (globoki pekač)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
Goveji file, „angleško“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
Goveji file, „medium“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
Goveji file, „povsem pečen“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Rostbif, pribl. 1 kg (globoki pekač)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Rostbif, „angleško“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Rostbif, „medium“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Rostbif, „povsem pečen“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Burger, polpete* (rešetka na 4. nivoju in globoki pekač na 1. nivoju)	 <sup>2</sup>	300 <sup>5</sup>	4	15–25 <sup>9</sup>	–















 način delovanja,  temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> nivo vstavljanja,  čas priprave, <sup>10</sup> središčna temperatura,  Vroč zrak plus,  Zgornje/spodnje gretje,  Eko vroč zrak,  Veliki žar








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


- 1 Uporabite rešetko in globoki pekač.
- 2 Meso najprej popecite na kuhalni plošči.
- 3 Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster .
- 4 Notranjost pečice predhodno 15 minut segrevajte pri 120 °C. Ko vstavite živilo, znižajte temperaturo.
- 5 Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster .
- 6 Vgradite izvlečna vodila FlexiClip (če so na voljo).
- 7 Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 90 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.
- 8 Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 100 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.
- 9 Če se le da, živilo po preteku polovice časa obrnite.
- 10 Če uporabljate termometer za živila, se lahko ravnate tudi po navedeni središčni temperaturi.

# Tabele za pripravo živil

## Teletina


















Živilo (oprema)		 [°C]	 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>7</sup> [°C]
Dušena telečja pečenka, pribl. 1,5 kg (pekač s pokrovom)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
Telečji file, pribl. 1 kg (globoki pekač)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	30–60	45–75
Telečji file, „ročnat“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	50–60	45–48
Telečji file, „medium“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	80–90	54–57
Telečji file, „povsem pečen“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	90–100	63–66
Telečji hrbet, „ročnat“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	80–90	45–48
Telečji hrbet, „medium“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	100–130	54–57
Telečji hrbet, „povsem pečen“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	130–140	63–66



 način delovanja,  temperatura, <sup>5</sup> nivo vstavljanja,  čas priprave, <sup>7</sup> središčna temperatura,  Vroč zrak plus,  Zgornje/spodnje gretje


- 1 Uporabite rešetko in globoki pekač.
- 2 Meso najprej popecite na kuhalni plošči.
- 3 Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster .
- 4 Notranjost pečice predhodno 15 minut segrevajte pri 120 °C. Ko vstavite živilo, znižajte temperaturo.
- 5 Vgradite izvlečna vodila FlexiClip (če so na voljo).
- 6 Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 90 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.
- 7 Če uporabljate termometer za živila, se lahko ravnate tudi po navedeni središčni temperaturi.

# Tabele za pripravo živil

## Svinjina

Živilo (oprema)		 temperatura, [°C]	 <sup>5</sup> nivo vstavljanja	 čas priprave, [min]	 <sup>10</sup> središčna temperatura, [°C]
Svinjska pečenka/vratovina, pribl. 1 kg (pekač s pokrovom)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		180–190	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Svinjska pečenka s kožo, pribl. 2 kg (pekač)		180–190	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
		190–200	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
Svinjski file, pribl. 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Svinjska pečenka, pribl. 1,5 kg (pekač s pokrovom)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>8</sup>	80–90
Prekajena svinjska rebra, pribl. 1 kg (globoki pekač)		150–160	2 <sup>5</sup>	50–60	63–68
Prekajena svinjina, pribl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Pečenka iz mletega mesa, pribl. 1 kg (globoki pekač)		170–180	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>7</sup>	80–85
		190–200	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>7</sup>	80–85
Stanina <sup>1</sup>		300 <sup>4</sup>	4	3–5	–
Pečenica <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>9</sup>	–












 način delovanja,  temperatura, <sup>5</sup> nivo vstavljanja,  čas priprave, <sup>10</sup> središčna temperatura,  Vroč zrak plus,  Zgornje/spodnje gretje,  Eko vroč zrak,  Veliki žar







- 1 Uporabite rešetko in globoki pekač.
- 2 Meso najprej popecite na kuhalni plošči.
- 3 Notranjost pečice predhodno 15 minut segrevajte pri 120 °C. Ko vstavite živilo, znižajte temperaturo.
- 4 Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster .
- 5 Vgradite izvlečna vodila FlexiClip (če so na voljo).
- 6 Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 60 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.
- 7 Po polovici časa pečenja prilijte pribl. 0,5 l tekočine.
- 8 Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 100 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.
- 9 Če se le da, živilo po preteku polovice časa obrnite.
- 10 Če uporabljate termometer za živila, se lahko ravnate tudi po navedeni središčni temperaturi.




## Tabele za pripravo živil

### Jagnjetina, divjačina



















Živilo (oprema)		 [°C]	 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>6</sup> [°C]
Jagnječje stegno s kostjo, pribl. 1,5 kg (pekač s pokrovom)		170–180	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	64–82
Jagnječji hrbet brez kosti (globoki pekač)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	10–20	53–80
Jagnječji hrbet brez kosti (rešetka in globoki pekač)	 <sup>1</sup>	95–105 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	40–60	54–66
Jelenji hrbet brez kosti (globoki pekač)	 <sup>1</sup>	160–170 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	70–90	60–81
Srnin hrbet brez kosti (globoki pekač)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	25–35	60–81
Stegno divjega prašiča brez kosti, pribl. 1 kg (pekač s pokrovom)	 <sup>1</sup>	170–180	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	80–90












 način delovanja,  temperatura, <sup>5</sup> nivo vstavljanja,  čas priprave, <sup>6</sup> središčna temperatura,  Zgornje/spodnje gretje



- 1 Meso najprej popecite na kuhalni plošči.
- 2 Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster .
- 3 Notranjost pečice predhodno 15 minut segrevajte pri 120 °C. Ko vstavite živilo, znižajte temperaturo.
- 4 Vgradite izvlečna vodila FlexiClip (če so na voljo).
- 5 Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 50 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.
- 6 Če uporabljate termometer za živila, se lahko ravnate tudi po navedeni središčni temperaturi.

# Tabele za pripravo živil

## Perutnina, ribe















Živilo (oprema)		 [°C]		 [min]	 <sup>8</sup> [°C]
Perutnina, 0,8–1,5 kg (globoki pekač)		170–180	2 <sup>4</sup>	55–65	85–90
Piščanec, pribl. 1,2 kg (rešetka na globokem pekaču)		180–190 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	55–65 <sup>5</sup>	85–90
Perutnina, pribl. 2 kg (pekač)		180–190	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>6</sup>	85–90
		190–200	2 <sup>4</sup>	110–130 <sup>6</sup>	85–90
Perutnina, pribl. 4 kg (pekač)		160–170	2 <sup>4</sup>	180–200 <sup>7</sup>	90–95
		180–190	2 <sup>4</sup>	180–200 <sup>7</sup>	90–95
Piščančja stegna (plošča za pečenje in pečenje na žaru na globokem pekaču)	   	190–200	2 <sup>4</sup>	30–35	–
Ribe, 200–300 g, npr. postrvi (globoki pekač)		210–220 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	15–25	75–80
Ribe, 1–1,5 kg, npr. morske postrvi (globoki pekač)		210–220 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	30–40	75–80
Ribji file v foliji, 200–300 g (globoki pekač)		200–210	2 <sup>4</sup>	25–30	75–80
Ribje palčke, zamrznjene <sup>1</sup> (luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry)	   	220–230	2 <sup>4</sup>	13–15 <sup>5</sup>	–






 način delovanja,  temperatura,  nivo vstavljanja,  čas priprave,  središčna temperatura,  Vroč zrak plus,  Žar s kroženjem zraka,  Zgornje/spodnje gretje,  Eko vroč zrak,  |  Nadaljnji | AirFry



- 1 Upoštevajte navodila proizvajalca na embalaži.
- 2 Notranjost pečice predhodno segrevajte pet minut in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster .
- 3 Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster .
- 4 Vgradite izvlečna vodila FlexiClip HFC 70-C (če so na voljo).
- 5 Če se le da, živilo po preteku polovice časa priprave obrnite.
- 6 Na začetku postopka priprave prilijte pribl. 0,25 l tekočine.
- 7 Po 30 minutah prilijte pribl. 0,5 l tekočine.
- 8 Če uporabljate termometer za živila, se lahko ravnate tudi po navedeni središčni temperaturi.

# Podatki za inštitute za preizkušanje

## Preizkusne jedi po EN 60350-1

Preizkusne jedi (oprema)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Majhni kolački (1 plitvi pekač <sup>1</sup> )		150	1	2	30–40
		160 <sup>4</sup>	2	3	20–30
Majhni kolački (2 plitva pekača <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	1+3 <sup>7</sup>	1+3	30–40
Brizgano pecivo (1 plitvi pekač <sup>1</sup> )		140	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	2	3	25–35
Brizgano pecivo (2 plitva pekača <sup>1</sup> )		140	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40–50 <sup>8</sup>
Jabolčna pita (Apple Pie) (rešetka <sup>1</sup> , tortni model <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Vodni biskvit (rešetka <sup>1</sup> , tortni model <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	1	2	30–40
		150–170 <sup>4</sup>	1	2	25–45
Toast (rešetka <sup>1</sup> )		300	–	3	6–9
Burger (rešetka <sup>1</sup> na 4. nivoju in globoki pekač <sup>1</sup> na 1. nivoju)		300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>9</sup>

 način delovanja, 🌡️ temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> nivo vstavljanja (+HFC: z izvlečnimi vodili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: brez izvlečnih vodil FlexiClip HFC 70-C), 🕒 čas priprave,  Vroč zrak plus,  Zgornje/spodnje gretje,  Veliki žar

- <sup>1</sup> Uporabljajte izključno originalno opremo Miele.
- <sup>2</sup> Uporabite mat, temen tortni model.  
Model postavite na sredino rešetke.
- <sup>3</sup> Na splošno izberite nižjo temperaturo in po krajšem navedenem času preverite, ali je živilo že pečeno.
- <sup>4</sup> Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster .
- <sup>5</sup> Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster .
- <sup>6</sup> Vgradite izvlečna vodila FlexiClip HFC 70-C (če so na voljo).
- <sup>7</sup> Izvlečna vodila FlexiClip HFC 70-C (če so na voljo) vgradite na spodnji nivo. Če imate več kot en par izvlečnih vodil FlexiClip, v pečico vgradite samo en par.
- <sup>8</sup> Pekače lahko vzamete iz pečice tudi prej, če je živilo že pred pretekom navedenega časa priprave dovolj porjavelo.
- <sup>9</sup> Če se le da, živilo po preteku polovice časa obrnite.


# Podatki za inštitute za preizkušanje

## Razred energijske učinkovitosti

Razred energijske učinkovitosti se določa po EN 60350-1.

Razred energijske učinkovitosti: A+

Pri izvedbi meritve upoštevajte naslednje napotke:

- Meritev poteka v načinu delovanja Eko vroč zrak .
- Med merjenjem morajo biti v pečici samo deli opreme, ki so potrebni za meritev. Ne uporabite nobenih drugih delov opreme, kot so izvlečna vodila FlexiClip ali deli s katalitično prevleko, kot so stranske stene ali pločevina stropa pečice.
- Pomemben predpogoj za določitev razreda energijske učinkovitosti je, da so vrata pečice med meritvijo tesno zaprta. Odvisno od uporabljenih merilnih elementov je lahko funkcija tesnjenja vratnega tesnila bolj ali manj ovirana. To negativno vpliva na rezultat meritve. To motnjo morate izravnati s pritiskom na vrata. V neugodnih pogojih so v ta namen lahko potrebni tudi primerni tehnični pripomočki. Ob normalni uporabi pečice v praksi do te motnje ne pride.

## Podatkovna kartica za gospodinjske pečice

po delegirani uredbi komisije (EU) št. 65/2014 in uredbi komisije (EU) št. 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Oznaka modela</b>	H 2467 B, H 2851 B, H 2861 B, H 2861-1 B
Indeks energijske učinkovitosti/prostor za peko (EEI <sub>prostor za peko</sub> )	81,7
Razred energijske učinkovitosti/prostor za peko	
A+++ (najučinkovitejši) do D (najmanj učinkovit)	A+
Poraba energije na cikel za vsak prostor za peko pri običajnem načinu kroženja zraka	1,05 kWh
Poraba energije na cikel za vsak prostor za peko pri načinu kroženja zraka z ventilatorjem	0,71 kWh
Število prostorov za peko	1
Toplotni viri za vsak prostor za peko	electric
Prostornina prostora za peko	76 l
Masa aparata	42,0 kg

## Recepti za avtomatske programe

---

V nadaljevanju so recepti za avtomatske programe.

Da boste dosegli optimalen rezultat priprave, vam priporočamo, da uporabite količine in opremo, ki so navedene v receptih.

Preden zaženete avtomatski program, odstranite izvlečna vodila FlexiClip HFC 70-C, da boste našli pravi nivo vstavljanja.

# Recepti za avtomatske programe

---

## Fina jabolčna pita

Čas priprave: 95 minut

Za 12 kosov

### Za oblogo

500 g jabolk, kiselkastih

2 žlici limoninega soka

### Za testo

150 g masla | zmehčanega

150 g sladkorja

8 g vaniljevega sladkorja

3 jajca, velikost M

150 g pšenične moko, tip 400

½ žličke pecilnega praška

### Za model

1 žlička masla

### Za posip

1 žlica sladkorja v prahu

### Oprema

Rešetka

Tortni model, Ø 26 cm

Cedilo, drobno

### Priprava

Jabolka olupite in narežite na četrtine.

Na zaobljeni strani naredite zareze

približno 1 cm narazen. Jabolka

zmešajte z limoninim sokom in

postavite na stran.

Namastite tortni model.

Maslo, sladkor in vaniljev sladkor

mešajte približno 2 minuti, da nastane

kremasta masa. Postopoma dodajte

jajca, pri čemer vsako jajce mešajte

½ minute.

Moko zmešajte s pecilnim praškom in jo  
primešajte drugim sestavinam.

Testo enakomerno porazdelite po  
tortnem modelu. Jabolka z izbočenim  
delom navzgor rahlo pritisnite v testo.

Model položite na rešetko v pečici in  
specite.

Kolač pustite v modelu še 10 minut.  
Nato sprostite rob modela, pito položite  
na rešetko in pustite, da se do konca  
ohladi. Potresite s sladkorjem v prahu.

### Nastavitev

#### Avtomatski program

 | Fina jabolčna pita

Trajanje programa: 55 minut

### Ročno

Način delovanja: 

Temperatura: 165–175 °C

Predhodno segrevanje: ne

Čas priprave: 45–55 minut

Nivo vstavljanja: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

### Nasvet

Namesto tega, da pito potresetete s

sladkorjem v prahu, jo lahko tudi

premažete z rahlo pogreto, razmešano

marelično marmelado.

## Biskvitna podlaga

Čas priprave: 75 minut

Za 12 kosov

### Za testo

4 jajca, velikost M

4 žlice vode | vroče

175 g sladkorja

200 g pšenične moke, tip 400

1 žlička pecilnega praška

### Za model

1 žlička masla

### Oprema

Rešetka

Cedilo, drobno

Tortni model, Ø 26 cm

Papir za peko

### Priprava

Rumenjake ločite od beljakov. Iz beljakov in vode stepite čvrst sneg. Počasi dodajajte sladkor. Razžvrkljajte rumenjake in jih vmešajte v sneg.

V pečico vstavite rešetko. Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Moko zmešajte s pecilnim praškom, jo presejte čez jajčno mešanico in rahlo vmešajte z metlico.

Dno tortnega modela namastite in obložite s papirjem za peko. Testo nadevajte v model in zgladite.

Vstavite v pečico in zlatorumeno zapecite.

Ko je biskvit pečen, ga pustite v modelu 10 minut, da se ohladi. Nato ga sprostite iz modela, položite na rešetko

in pustite, da se do konca ohladi. Biskvit dvakrat vodoravno prerežite, tako da dobite tri plasti.

Namažite s pripravljenim nadevom.

### Nastavitev

#### Avtomatski program

 | Biskvitna podlaga

Trajanje programa: 36 minut

### Ročno

Način delovanja: 

Temperatura: 160–170 °C

Predhodno segrevanje: da

Čas priprave: 30–40 minut

Nivo vstavljanja: +HFC 70-C: 1 |  
-HFC 70-C: 2

### Nasvet

Za pripravo čokoladne biskvitne podlage dodajte moki 2–3 žličke kakava.

# Recepti za avtomatske programe

---

## Nadevi za biskvitne podlage

Čas priprave: 30 minut

### Za skutno-smetanov nadev

500 g skute, 20 % maščobe v suhi snovi

100 g sladkorja

100 ml mleka, 3,5 % maščobe

8 g vaniljevega sladkorja

1 limona | samo sok

6 listov želatine, bele

500 g smetane

### Za posip

1 žlica sladkorja v prahu

### Za kapučinov nadev

100 g čokolade, temne

500 g smetane

6 listov želatine, bele

80 ml ekspresa

80 ml kavnega likerja

16 g vaniljevega sladkorja

1 žlica kakava

### Za posip

1 žlica kakava

### Oprema

Krožnik za torte

Cedilo, drobno

### Priprava skutno-smetanovega nadeva

Skuto zmešajte s sladkorjem, mlekom, vaniljevim sladkorjem in limoninim sokom. Želatino namočite v hladni vodi, jo stisnite in raztopite pri nizki nastavitvi v mikrovalovni pečici ali na kuhalni plošči. V želatino vmešajte malo skutne mase.

To mešanico dodajte v preostalo skutno maso, premešajte in postavite v hladilnik. Smetano čvrsto stepite in jo vmešajte v skutno maso.

Na krožnik za torte položite prvo biskvitno podlago, jo premažite s skutno maso in pokrijte z drugo podlago. Tudi to premažite s skutno maso in na vrh položite še tretjo biskvitno podlago.

Torto dobro ohladite. Pred serviranjem jo potresite s sladkorjem v prahu.

### Priprava kapučinovega nadeva

Raztopite čokolado. Smetano čvrsto stepite. Malo je prihranite za premaz vrhnje plasti torte. Želatino namočite v hladni vodi, jo stisnite in raztopite pri nizki nastavitvi v mikrovalovni pečici ali na kuhalni plošči. Pustite, da se nekoliko ohladi.

Polovico ekspresa in kavnega likerja zmešajte v želatino in narahlo dodajte v smetano.

Smetanovo maso razpolovite. V polovico vmešajte vaniljev sladkor, v drugo polovico pa čokolado in kakav.

Na krožnik za torte položite prvo biskvitno podlago, jo namočite z malo kavnega likerja in ekspresa in premažite s temno smetano. Na to položite drugo biskvitno podlago, jo pokapajte s preostalo tekočino in premažite s svetlo smetano. Na vrh položite tretjo podlago, jo premažite s prihranjeno smetano in potresite s kakavom.

### Nasvet

Za sadno različico skutno-smetanovega nadeva v pripravljeno maso vmešajte malo naribane limonine lupinice in 300 g odcejenih krhļjev mandarine ali koščkov marelic.



## Marmorni kolač

Čas priprave: 80 minut

Za 18 kosov

### Za testo

250 g masla | zmehčanega

200 g sladkorja

8 g vaniljevega sladkorja

4 jajca, velikost M

200 g kisle smetane

400 g pšenične moke, tip 400

16 g pecilnega praška

1 ščepec soli

3 žlice kakava

### Za model

1 žlička masla

### Oprema

Model v obliki venca, Ø 26 cm

Rešetka

### Priprava

Penasto vmešajte maslo, sladkor in vaniljev sladkor. Eno za drugim dodajte jajca in vsakega mešajte ½ minute.

Dodajte kisko smetano. Moko zmešajte s pecilnim praškom in soljo ter vmešajte v preostale sestavine.

Namastite model in vanj nadevajte polovico testa.

V drugo polovico testa vmešajte kakav. Temno testo razporedite po svetlem. Z vilicami potegnite skozi plasti testa v obliki spirale.

Model položite na rešetko v pečici in kolač specite.

Kolač pustite v modelu še 10 minut.

Nato ga sprostite iz modela, položite na rešetko in pustite, da se do konca ohladi.

### Nastavitev

#### Avtomatski program

 | Marmorni kolač

Trajanje programa: 55 minut

### Ročno

Način delovanja: 

Temperatura: 150–160 °C

Predhodno segrevanje: ne

Čas priprave: 50–60 minut

Nivo vstavljanja: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

# Recepti za avtomatske programe

---

## Potresen kolač s sadjem

Čas priprave: 150 minut

Za 20 kosov

### Za testo

42 g kvasa, svežega

150 ml mleka, 3,5 % maščobe |  
mlačnega

450 g pšenične moke, tip 400

50 g sladkorja

90 g masla | zmehčanega

1 jajce, velikost M

### Za oblogo

1,25 kg jabolk

### Za drobtine testa

240 g pšenične moke, tip 400

150 g sladkorja

16 g vaniljevega sladkorja

1 žlička cimeta

150 g masla | zmehčanega

### Oprema

Plitvi ali globoki pekač

### Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v mleku. Skupaj z moko, sladkorjem, maslom in jajcem zgnetite gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo in jo dajte v skledo. Pokrijte jo z vlažnim prtičem in postavite v notranjost pečice. Pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 1. koraku vzhajanja.

Jabolka olupite, jim odstranite peščičišča in jih narežite na krhleje.

Testo rahlo pregnetite, ga razvaljajte in položite na plitvi ali globoki pekač. Po testu enakomerno porazdelite jabolka. Zmešajte moko, sladkor, vaniljev

sladkor in cimet ter skupaj z maslom zgnetite drobtinasto testo. Porazdelite ga po vrhu jabolk.

Kolač vstavite v pečico in ga pustite vzhajati skladno z nastavitvami v 2. koraku vzhajanja.

Zlatorjavo ga zapecite.

### Nastavitev

#### Vzhajanje testa

1. faza vzhajanja

Način delovanja:

Temperatura: 30 °C

Čas vzhajanja: 30–45 minut

2. faza vzhajanja

Način delovanja:

Temperatura: 30 °C

Čas vzhajanja: 30 minut

### Peka kolača

#### Avtomatski program

Auto | Sadni potresen kolač

Trajanje programa: 44 minut

### Ročno

Način delovanja:

Temperatura: 180–190 °C

Predhodno segrevanje: ne

Čas priprave: 40–50 minut

Nivo vstavljanja: +HFC 70-C: 2 |  
-HFC 70-C: 3

### Nasvet

Namesto jabolk lahko uporabite tudi 1 kg razkoščičenih sliv ali češenj.

## Keksi

Čas priprave: 135 minut

Za 70 kosov (2 pekača)

### Sestavine

250 g pšenične moke, tip 400

½ žličke pecilnega praška

80 g sladkorja

8 g vaniljevega sladkorja

1 steklenička rumove arome

3 žlice vode

120 g masla | zmehčanega

### Oprema

Valjar

Modelčki za piškote

2 plitva ali globoka pekača

### Priprava

Zmešajte moko, pecilni prašek, sladkor in vaniljev sladkor. Skupaj s preostalimi sestavinami jih na hitro zgnetite v gladko testo, ki naj počiva na hladnem vsaj eno uro.

Testo razvaljajte približno 3 mm debelo, izrežite piškote in jih položite na plitvi ali globoki pekač.

Kekse vstavite v pečico in specite.

### Nastavitev

#### Avtomatski program

 | Keksi |

1 pekač/2 pekača

Trajanje programa za en pekač:

25 minut

Trajanje programa za dva pekača:

26 minut

### Ročno

Način delovanja: 

Temperatura: 140–150 °C

Predhodno segrevanje: ne

Čas priprave: 25–35 minut

Nivo vstavljanja za en pekač:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Nivo vstavljanja za dva pekača:

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

### Nasvet

Količina sestavin velja za dva pekača.

Za en pekač količine razpolovite ali piškote specite ene za drugimi.

# Recepti za avtomatske programe

---

## Brizgano pecivo

Čas priprave: 50 minut

Za 50 kosov (2 pekača)

### Sestavine

160 g masla | zmehčanega

50 g sladkorja, rjavega

50 g sladkorja v prahu

8 g vaniljevega sladkorja

1 ščepec soli

200 g pšenične moke, tip 400

1 jajce, velikost M | samo beljak

### Oprema

Brizgalna vrečka

Zvezdasti tulec, 9 mm

2 plitva ali globoka pekača

### Priprava


Penasto vmešajte maslo. Dodajte sladkor, sladkor v prahu, vaniljev sladkor in sol ter mešajte, dokler ne nastane mehka masa. Vmešajte moko in nazadnje še beljak.

Testo nadevajte v brizgalno vrečko in na plitva ali globoka pekača nabrizgajte približno 5–6 cm dolge trakove.

Brizgano pecivo vstavite v notranjost pečice in zlatorumeno zapecite.

### Nastavitev

#### Avtomatski program

 | Brizgano pecivo | 1 pekač / 2 pekača

Trajanje programa za en pekač:  
24 minut

Trajanje programa za dva pekača:  
31 minut

#### Ročno

##### Za 1 pekač

Način delovanja: 

Temperatura: 150–160 °C

Predhodno segrevanje: ne

Čas priprave: 20–30 minut

Nivo vstavljanja: +HFC 70-C: 1 |  
-HFC 70-C: 2

##### Za 2 pekača

Način delovanja: 

Temperatura: 140–150 °C

Predhodno segrevanje: ne

Čas priprave: 25–35 minut

Nivo vstavljanja: +HFC 70-C: 1+3 |  
-HFC 70-C: 1+3

#### Nasvet

Količina sestavin velja za dva pekača.

Za en pekač količine razpolovite ali piškote specite ene za drugimi.

## Orehovi mafini

Čas priprave: 95 minut

Za 12 kosov

### Sestavine

80 g rozin

40 ml ruma

120 g masla | zmehčanega

120 g sladkorja

8 g vaniljevega sladkorja

2 jajci, velikost M

140 g pšenične moke, tip 400

1 žlička pecilnega praška

120 g orehov | grobo sesekljanih

### Oprema

Pekač za 12 mafinov po Ø 5 cm

Papirnati modelčki, Ø 5 cm

Rešetka

### Priprava

Rozine poškopite z rumom in jih pustite približno 30 minut, da se prepojijo.

Penasto vmešajte maslo. Postopoma dodajte sladkor, vaniljev sladkor in jajci. Zmešajte moko in pecilni prašek ter ju vmešajte v masleno maso. Dodajte orehe. Nazadnje vmešajte še rozine z rumom.

V pekač za mafine vložite papirnate modelčke. Z dvema jedilnima žlicama testo enakomerno porazdelite po modelčkih.

Mafine položite na rešetko v pečici in jih pecite.

### Nastavitev

#### Avtomatski program

 | Orehovi mafini

Trajanje programa: 37 minut

#### Ročno

Način delovanja: 

Temperatura: 150–160 °C

Predhodno segrevanje: ne

Čas priprave: 30–40 minut

Nivo vstavljanja: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

# Recepti za avtomatske programe

---

## Pica (kvašeno testo)

Čas priprave: 90 minut

Za 4 porcije

### Za testo

30 g kvasa, svežega

170 ml vode | mlačne

300 g pšenične moke, tip 400

1 žlička sladkorja

1 žlička soli

½ žličke timijana, zdrobljenega

1 žlička origana, zdrobljenega

1 žlica olja

### Za oblogo

2 čebuli

1 strok česna

400 g paradižnika iz pločevinke, olupljenega, v koščkih

2 žlici paradižnikove mezge

1 žlička sladkorja

1 žlička origana, zdrobljenega

1 lovorov list

1 žlička soli

Popper

125 g mocarele

125 g gavde, naribane

### Za praženje

1 žlica oljčnega olja

### Oprema

Plitvi ali globoki pekač

### Priprava

Kvas med mešanjem raztopite v vodi. Dodajte moko, sladkor, sol, timijan, origano in olje ter gnetite 6–7 minut, da nastane gladko testo.

Iz testa oblikujte kroglo in jo dajte v skledo. Pokrijte z vlažnim prtičem. Pri sobni temperaturi naj vzhaja 20 minut.

Čebulo in česen narežite na drobne kocke. V ponvi segrejte olje. Na njem popražite čebulo in česen, tako da posteklenita. Dodajte paradižnik, paradižnikovo mezgo, sladkor, origano, lovorov list in sol.

Omako 5 minut kuhajte na šibkem ognju.

Odstranite lovorov list ter solite in poprajte. Mocarelo narežite na rezine.

Testo razvaljajte in ga položite na plitvi ali globoki pekač. Pri sobni temperaturi naj vzhaja 10 minut.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Omako porazdelite po testu. Pri tem pustite približno 1 cm roba. Obložite z mocarelo in potresite z gavdo.

Pico vstavite v pečico in specite.

### Nastavitev

#### Avtomatski program

 Pica | Kvašeno testo

Trajanje programa: 32 minut

### Ročno

Način delovanja: 

Temperatura: 200–210 °C

Predhodno segrevanje: da

Čas priprave: 20–30 minut

Nivo vstavljanja: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

### Nasvet

Po želji lahko pico obložite tudi s šunko, salamo, šampinjoni, čebulo ali tunino.

## Pica (skutno-oljno testo)

Čas priprave: 60 minut

Za 4 porcije

### Za testo

120 g skute, 20 % maščobe

v suhi snovi

4 žlice mleka, 3,5 % maščobe

4 žlice olja

2 jajci, velikost M | samo rumenjaka

1 žlička soli

1½ žličke pecilnega praška

250 g pšenične moke, tip 400

### Za oblogo

2 čebuli

1 strok česna

400 g paradižnika iz pločevinke, olupljenega, v koščkih

2 žlici paradižnikove mezge

1 žlička sladkorja

1 žlička origana

1 lovorov list

1 žlička soli

Popper

125 g mocarele

125 g gavde, naribane

### Za praženje

1 žlica oljčnega olja

### Oprema

Plitvi ali globoki pekač

### Priprava

Čebulo in česen narežite na drobne kocke. V ponvi segrejte olje. Na njem popražite čebulo in česen, tako da posteklenita. Dodajte paradižnik, paradižnikovo mezgo, sladkor, origano, lovorov list in sol.

Omako 5 minut kuhajte na šibkem ognju.

Odstranite lovorov list. Solite in poprajte. Mocarelo narežite na rezine.

Za testo zmešajte skuto, mleko, olje, rumenjaki in sol. Moko zmešajte s pecilnim praškom. Polovico je vmešajte v testo. Preostalo polovico vgnete.

Testo razvaljajte in ga položite na plitvi ali globoki pekač.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Omako porazdelite po testu. Pri tem pustite približno 1 cm roba. Obložite z mocarelo in potresite z gavdo.

Pico vstavite v pečico in specite.

### Nastavitev

#### Avtomatski program

 | Pica | Skutno-oljno testo

Trajanje programa: 33 minut

### Ročno

Način delovanja: 

Temperatura: 180–190 °C

Predhodno segrevanje: da

Čas priprave: 25–35 minut

Nivo vstavljanja: +HFC 70-C: 2 |  
-HFC 70-C: 3

### Nasvet

Po želji lahko pico obložite tudi s šunko, salamo, šampinjoni, čebulo ali tunino.

# Recepti za avtomatske programe

---

## Piščanec

Čas priprave: 95 minut

Za 2 porciji

### Sestavine

1 piščanec, pripravljen za kuhanje

(1,2 kg)

2 žlici olja

1½ žličke soli

2 žlički paprike v prahu, sladke

1 žlička karija

### Oprema

Rešetka

Model za narastke, 22 cm x 29 cm

Kuhinjski sukanec

### Priprava

Olje zmešajte s soljo, papriko v prahu in karijem ter s tem premažite piščanca.

Piščančja stegna zvežite skupaj s kuhinjskim sukancem in piščanca s prsno stranjo navzgor položite v model za narastek.

Model za narastke postavite na rešetko in ju skupaj vstavite v pečico tako, da so stegna obrnjena proti vratom.

Piščanca specite.

### Nastavitev

#### Avtomatski program

 | Piščanec

Trajanje programa: 80 minut

#### Ročno

Način delovanja: 

Temperatura: 180–190 °C

Predhodno segrevanje: ne

Čas priprave: 75–85 minut

Nivo vstavljanja: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2



## Goveji file (pečenje)

Čas priprave: 65 minut

Za 4 porcije

### Za goveji file

1 kg govejega fileja, pripravljenega za kuhanje

2 žlici olja

1 žlička soli

Poper

### Za praženje

2 žlici olja

### Oprema

Globoki pekač

### Priprava

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

V ponvi segrejte olje in na njem močno popecite goveji file, po 1 minuto na vsaki strani.

Goveji file vzemite iz ponve. Zmešajte olje, sol in poper ter s tem premažite meso.

Goveji file položite na globoki pekač in vstavite v notranjost pečice. Specite.

### Nastavitev

#### Avtomatski program

 | Goveji file

Trajanje programa:

angleško pečenje: 36 minut

Srednje pečeno: 43 minut

Povsem pečeno: 59 minut

### Ročno

Način delovanja: 

Temperatura: 180–190 °C

Predhodno segrevanje: da

Čas priprave: 20–30 minut (angleško

pečeno), 35–45 minut (Srednje

pečeno), 50–60 minut (Povsem pečeno)

Nivo vstavljanja: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

# Recepti za avtomatske programe

---

## Postrv

Čas priprave: 65 minut

Za 4 porcije

### Za postrvi

4 postrvi (po 250 g), očiščene

2 žlici limoninega soka

Sol

Poper

### Za nadev

200 g šampinjonov, svežih

½ čebule

1 strok česna

25 g peteršilja

Sol

Poper

### Za oblogo

3 žlice masla

### Oprema

Globoki pekač

### Priprava

Postrvi pokapajte z limoninim sokom.

Zunaj in znotraj jih solite in poprajte.

Za nadev očistite šampinjone. Čebulo, česen, šampinjone in peteršilj drobno sesekljajte in zmešajte. Mešanico solite in poprajte.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

S pripravljeno mešanico napolnite postrvi in jih eno poleg druge položite na globoki pekač. Obložite jih s koščki masla.

Pekač vstavite v pečico. Postrvi specite.

### Nastavitev

#### Avtomatski program

 | Postrv

Trajanje programa: 36 minut

### Ročno

Način delovanja: 

Temperatura: 210–220 °C

Predhodno segrevanje: da

Čas priprave: 20–30 minut

Nivo vstavljanja: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

### Nasvet

Postrvi postrezite z rezinami limone in nekoliko porjavelim maslom.

## Lososov file

Čas priprave: 40 minut

Za 4 porcije

### Za lososov file

4 lososovi fileji (po 200 g), pripravljeni za kuhanje

2 žlici limoninega soka

Sol

Poper

### Za oblogo

3 žlice masla

### Za posip

1 žlička kopa, sesekljanega

### Oprema

Globoki pekač

### Priprava

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Lososove fileje položite na globoki pekač. Pokapajte z limoninim sokom. Solite in poprajte. Fileje lososa obložite s koščki masla in potresite s koprom.

Pekač vstavite v pečico in specite.

### Nastavitev

#### Avtomatski program

 | Lososov file

Trajanje programa: 27 minut

#### Ročno

Način delovanja: 

Temperatura: 200–210 °C

Predhodno segrevanje: da

Čas priprave: 10–20 minut

Nivo vstavljanja: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

# Recepti za avtomatske programe

---

## Morska postrv

Čas priprave: 65 minut

Za 4 porcije

### Za morsko postrv

1 morska postrv (1 kg), cela, očiščena

1 limona | samo sok

Sol

### Za nadev

2 šalotki

2 stroka česna

2 rezini toasta

50 g kaper, drobnih

1 jajce, velikost M | samo rumenjaki

2 žlici oljčnega olja

Sol

Poper

Čili v prahu

### Oprema

Lesene palčke

Globoki pekač

### Priprava

Morsko postrv pokapajte z limoninim sokom. Zunaj in znotraj jo posolite.

Šalotke, česen in toast narežite na majhne kocke. Zmešajte kape, rumenjaki, oljčno olje, šalotke, česen in toast. Začinite s soljo, poprom in čilijem.

Zaženite avtomatski program ali predhodno segrejte pečico.

Morsko postrv nadevajte s pripravljeno maso. Odprtino zaprite z majhnimi lesenimi palčkami.

Morsko postrv položite na globoki pekač in vstavite v notranjost pečice. Morsko postrv specite.

### Nastavitev

#### Avtomatski program

 | Morska postrv

Trajanje programa: 46 minut

#### Ročno

Način delovanja: 

Temperatura: 210–220 °C

Predhodno segrevanje: da

Čas priprave: 30–40 minut

Nivo vstavljanja: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

## Gratiniran krompir s sirom

Čas priprave: 90 minut

Za 4 porcije

### Za krompir

600 g krompirja, mokastega

75 g gavde, naribane

### Za model

1 strok česna

### Za preliv

250 g smetane

1 žlička soli

Poper

Muškatni orešček

### Za posip

75 g gavde, naribane

### Oprema

Model za narastke, Ø 26 cm

Rešetka

### Priprava

Model za narastke natrite s česnom.

Za preliv zmešajte smetano, sol, poper in muškatni orešček.


Krompir olupite in ga narežite na 3–4 mm debele rezine. Krompir zmešajte z gavdo in prelivom ter nadevajte v model.

Po vrhu potresite z gavdo.

Gratiniran krompir postavite na rešetko v pečici in zlatorjavo zapecite.

### Nastavitev

#### Avtomatski program

 | Gratiniran krompir

Trajanje programa: 50 minut

#### Ročno

Način delovanja: 

Temperatura: 180–190 °C

Predhodno segrevanje: ne

Čas priprave: 55–65 minut

Nivo vstavljanja: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 2

# Recepti za avtomatske programe

---

## Lazanja

Čas priprave: 125 minut

Za 4 porcije

### Za lazanjo

8 listov za lazanjo (brez predhodnega kuhanja)

### Za paradižnikovo-mesno omako

50 g slanine, mastne, prekajene | narezane na drobne kocke

375 g mletega mesa, polovico govedine, polovico svinjine

2 čebuli | narezani na kocke

800 g paradižnika iz pločevinke, olupljenega

30 g paradižnikove mezge

125 ml mesne osnove

1 žlička timijana, svežega | sesekljanega

1 žlička origana, svežega | sesekljanega

1 žlička bazilike, sveže | sesekljane

Sol

Popper

### Za omako iz šampinjonov

20 g masla

1 čebula | narezana na kocke

100 g šampinjonov, svežih | narezanih na rezine

2 žlici pšenične moke, tip 400

250 g smetane

250 ml mleka, 3,5 % maščobe

Sol

Popper

Muškatni orešček

2 žlici peteršilja, svežega | sesekljanega

### Za posip

200 g gavde, naribane

### Oprema

Model za narastke, 32 cm x 22 cm

Rešetka

### Priprava

Za paradižnikovo-mesno omako segrejte ponev s prevleko proti prijemanju. Na njej popecite kocke

slanine, dodajte mleto meso in ga med mešanjem popražite. Dodajte čebulo in jo podušite. Narežite paradižnike.

Paradižnik, paradižnikov sok, paradižnikovo mezgo in mesno osnovo dodajte k mesu. Začinite z zelišči, soljo in poprom. Približno 5 minut kuhajte na šibkem ognju.

Za omako s šampinjoni na maslu popražite čebulo. Dodajte šampinjone in jih na hitro popražite. Potresite z moko in premešajte. Prilijte smetano in mleko. Začinite s soljo, poprom in muškatnim oreščkom. Omako približno 5 minut kuhajte na šibkem ognju. Na koncu dodajte še peteršilj.

Sestavite lazanjo, tako da sestavine v plasteh nadevate v model:

- tretjino paradižnikovo-mesne omake
- 4 liste za lazanjo
- tretjino paradižnikovo-mesne omake
- polovico omake s šampinjoni
- 4 liste za lazanjo
- tretjino paradižnikovo-mesne omake
- polovico omake s šampinjoni

Lazanjo potresite z gavdo, jo položite na rešetko v pečici in zlatorjavo zapecite.

### Nastavitev

#### Avtomatski program

 | Lazanja

Trajanje programa: 55 minut

#### Ročno

Način delovanja: 

Temperatura: 185–195 °C

Predhodno segrevanje: ne

Čas priprave: 55–65 minut

Nivo vstavljanja: +HFC 70-C: 1 |

-HFC 70-C: 1

V nadaljevanju so recepti za način delovanja AirFry.

Da boste dosegli optimalen rezultat priprave, vam priporočamo, da uporabite količine in opremo, ki so navedene v receptih.

# Recepti za pripravo AirFry

---

## Falafel z jogurtovo pomako

Čas priprave: 60 minut + 12 ur časa mirovanja

Za 4 porcije

### Za falafel

250 g čičerike, suhe  
2 l vode  
2 čebuli | narezani na drobne kocke  
2 stroka česna | drobno sesekljana  
30 g peteršilja | sesekljanega  
2 žlici limoninega soka  
1 žlica oljčnega olja  
50 g tahinija (sezamove paste)  
1 žlička koriandra, zmletega  
1 žlička origana  
½ žličke mešanice začimb ras el hanout  
1 žlička rimske kumine  
1½ žličke soli  
1 noževa konica popra  
1 noževa konica čilija  
60 g pšenične moke, tip 400  
1 žlička pecilnega praška

### Za jogurtovo pomako

500 g jogurta, 3,5 % maščobe  
100 g skute  
1 žlica tahinija (sezamove paste)  
3 žlice limoninega soka  
20 g peteršilja | sesekljanega  
1 žlička soli  
1 ščepec popra

### Oprema

Sito  
Mešalnik  
Mešalnik z metlicami za gnetenje  
Luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry

### Priprava

Čičeriko namočite v vodi za najmanj 12 ur.

Dobro zmešajte vse sestavine za jogurtovo pomako in jo postavite v hladilnik.

Čičeriko odcedite skozi cedilo.

V mešalnik dajte peteršilj, čebulo, česen, limonin sok, olje, tahini in začimbe. Postopoma dodajajte čičeriko. Vmes testo premešajte z žlico.

Testo nadevajte v skledo. Zmešajte moko in pecilni prašek ter ju vgnete v testo. Iz testa oblikujte 24 kroglic. Kroglice v roki nekoliko sploščite in jih položite na luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry. Nato jih vstavite v notranjost pečice in zlatorjavo zapecite.

### Nastavitve

Način delovanja:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Čas toplotne obdelave: 18 minut

Nivo vstavljanja: 2



## Krompirjev pomfrit in pomfrit iz sladkega krompirja

Čas priprave: 50 minut

Za 4 porcije

### Za pomfrit

500 g krompirja, ki se ne razkuha | narezanega na palčke (pribl. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)  
500 g sladkega krompirja | narezanega na palčke (pribl. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)  
30 ml sončničnega olja

### Za pomako

150 g grškega jogurta  
150 g pinjenca  
¼ limone | sok in lupina  
½ šopka kopra  
¼ žličke rožmarina, suhega  
¼ žličke origana, suhega  
½ žličke čebule, suhe  
¼ žličke česna, suhega  
1 ščepec soli  
1 ščepec popra

### Za začimbno sol

2 žlici soli  
1 žlička paprike v prahu, dimljene  
½ žličke čebule, suhe  
½ žličke česna, suhega

### Oprema

Lonec  
Kuhinjska krpa  
Luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry

### Priprava

Na kuhlalni plošči zavrite vodo. Krompirjeve palčke tri minute blanširajte v vreli vodi. Nato jih na hitro ohladite pod hladno vodo in popivnjajte s kuhinjsko krpo.

Krompirjeve palčke marinirajte s sončničnim oljem. Na koncu jih razporedite po luknjičastem pekaču Gourmet za peko in postopek AirFry in pecite skladno z nastavitvami. Po 15 minutah jih obrnite in pecite nadaljnjih 10 minut.

Za pomako zmešajte vse sestavine ter jih začinite s soljo in poprom. Pomako do serviranja shranite v hladilnik.

Zmešajte vse začimbe za začimbno sol in jih postavite na stran.

Po končanem času priprave pomfrit obilno začinite in postrezite s pomako.

### Nastavitve

Način delovanja:  | AirFry

Temperatura: 220 °C

Čas toplotne obdelave: 25 minut

Nivo vstavljanja: 2

# Recepti za pripravo AirFry

---

## Tofujeve palčke s sezamom

Čas priprave: 35 minut

Za 3 porcije

### Sestavine

400 g tofuja

3 žlice omake teriyaki

4 žlice tahinija (sezamove paste)

2 žlici rastlinskega olja

2 žlici agavinega sirupa

1 žlica sezamovega semena, belega

1 žlica sezamovega semena, črnega

1 žlica jedilnega škroba

3 žlice drobtin

### Oprema

Papirnate brisače

Plošča za pečenje in pečenje na žaru

Globoki pekač

### Priprava

Tofu narežite na 1 cm debele rezine in ga močno stisnite med papirnatimi brisačami. Nato rezine tofuja narežite na 1 cm široke in 3 cm dolge palčke.

Palčke ponovno stisnite med papirnatimi brisačami, tako da v tofuju ostane čim manj vlage. Palčke pustite počivati na papirnatih brisači 15 minut.

Zmešajte omako teriyaki, tahini, olje in agavin sirup. To omako zmešajte s sezamovim semenom.

Palčke tofuja dajte v skledo in jih potresite z jedilnim škrobom. Skledo toliko časa pretresajte, dokler škrob ni enakomerno porazdeljen po palčkah tofuja. Pečico predhodno segrejte skladno z nastavitvami.

Omako dajte v skledo s palčkami tofuja in vse skupaj premešajte. Palčke nato potresite z drobtinami in vse dobro premešajte. Ploščo za pečenje in pečenje na žaru položite v globoki pekač in nanjo razporedite palčke tofuja, tako da se ne dotikajo. Palčke vstavite v predhodno segreti notranjost pečice in specite.

### Nastavitve: predhodno segrevanje

Način delovanja:  | Booster

Temperatura: 190 °C

### Nastavitve: peka tofujevih palčk s sezamom

Način delovanja:  | AirFry

Temperatura: 190 °C

Čas toplotne obdelave: 7 minut

Nivo vstavljanja: 2

## Pečen krompir s sirom, porom in slanino

Čas priprave: 70 minut

Za 4 porcije

### Za krompir

4 krompirji za pečenje (po 200 g)

2 žlici olja

2 žlički soli

### Za pomako

150 g kisle smetane

30 g drobnjaka | drobno narezanega

1 ščepec soli

1 ščepec popra

1 ščepec muškarnega oreščka

### Za oblogo

100 g slanine | narezane na kocke

½ šopka mlade čebule | narezane na tanke kolobarje

200 g sira, aromatičnega (npr. grojerja, zbrinca in ementalerja) | naribanega

### Oprema

Plošča za pečenje in pečenje na žaru

Globoki pekač

### Priprava

Krompirje temeljito operite in osušite.

Krompirje po celotnem obsegu prebodite z vilicami. Nato jih obilno natrite z oljem in soljo. Ploščo za pečenje in pečenje na žaru položite v globoki pekač in nanjo položite krompirje. Specite skladno s 1. in 2. korakom priprave.

Medtem pripravite pomako, tako da zmešate kislo smetano in drobnjak. Solite, poprajte in začinite z muškarnim oreščkom.

Za oblogo hrustljivo popecite slanino pri srednji nastavitvi. Pripravite mlado čebulo.

Po 2. koraku priprave krompir vzemite iz pečice. Previdno ga razpolovite in s prerezano stranjo navzgor položite nazaj na ploščo za pečenje in pečenje na žaru. Potresite s sirom in zlatorjavo popecite skladno s 3. korakom priprave.

Popečene krompirje servirajte z mlado čebulo, slanino in pomako.

### Nastavitve

1. korak priprave

Način delovanja:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Čas toplotne obdelave: 20 minut

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Način delovanja:  | AirFry

Temperatura: 180 °C

Čas toplotne obdelave: 30 minut

3. korak priprave

Način delovanja: 

Temperatura: 180 °C

Čas toplotne obdelave: 10 minut

Nivo vstavljanja: 3

# Recepti za pripravo AirFry

---

## Pečen krompir s feto, tzatzikijem in grško solato

Čas priprave: 70 minut

Za 4 porcije

### Za krompir

4 krompirji za pečenje (po 200 g)

2 žlici olja

2 žlički soli

### Za tzatziki

½ kumare

¼ žličke soli

200 g grškega jogurta

1 strok česna | drobno sesekljan

¼ žličke soli

1 ščepec popra

½ limone | sok in lupina

### Za solato

½ kumare | narezane na kocke

3 paradižniki | narezani na kocke

1 paprika, rumena | narezana na drobne kocke

1 paprika, rdeča | narezana na drobne kocke

1 čebula, rdeča | narezana na drobne kocke

### Za preliv

½ žličke soli

1 ščepec popra

½ limone | samo sok

1 žlička kopa | sesekljanega

### Za oblogo

200 g fete | razdrobljene

### Oprema

Plošča za pečenje in pečenje na žaru

Globoki pekač

### Priprava

Krompirje temeljito operite in osušite. Krompirje po celotnem obsegu prebodite z vilicami. Nato jih obilno natrite z oljem in soljo. Ploščo za pečenje in pečenje na žaru položite v globoki pekač in nanjo položite krompirje. Specite skladno s 1. in 2. korakom priprave.

Medtem pripravite tzatziki: naribajte kumaro, jo solite in za 10 minut postavite na stran.

Iz kumare iztisnite tekočino. Iztisnjeno kumaro zmešajte z jogurtom in česnom. Na koncu začinite s soljo, poprom, limoninim sokom in limonino lupinico.

Zelenjavo za solato dajte v skledo.

Iz soli, popra, kopa, limoninega soka in oljčnega olja zmešajte preliv. Solato začinite s prelivom. Postavite jo na stran do serviranja.

Po 2. koraku priprave krompir vzemite iz peči. Previdno ga razpolovite in s prerezano stranjo navzgor položite nazaj na ploščo za pečenje in pečenje na žaru. Potresite ga s feto in zlatorjavo popecite skladno s 3. korakom priprave.

Popečene krompirje servirajte s tzatzikijem in solato.

## Nastavitve

1. korak priprave

Način delovanja:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Čas toplotne obdelave: 20 minut

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Način delovanja:  | AirFry

Temperatura: 180 °C

Čas toplotne obdelave: 30 minut

3. korak priprave

Način delovanja: 

Temperatura: 180 °C

Čas toplotne obdelave: 10 minut

Nivo vstavljanja: 3

# Recepti za pripravo AirFry

---

## Bučkin pomfrit s pomako iz sira z modro plesnijo in čilijevo omako

Čas priprave: 55 minut

Za 2 porciji

### Za zelenjavo

2 bučki

3 jajca, velikost M

50 ml mleka, 3,5 % maščobe

2 žlici sončničnega olja

200 g drobtin panko

2 žlički soli

½ žličke česna v prahu

½ žličke čebule, granulirane

¼ žličke popra, črnega | grobo

zmlatega

100 g sira, aromatičnega | naribanega

100 g pšenične moke, tip 400

### Za pomako s sirom z modro plesnijo

150 g sira z modro plesnijo,  
intenzivnega

2 žlici majoneze

80 g jogurta, 3,5 % maščobe

1 ščepec soli

1 ščepec popra

¼ žličke paprike v prahu, dimljene

### Za serviranje

1 žlička omake sriracha

### Oprema

Plošča za pečenje in pečenje na žaru

Palični mešalnik

Globoki pekač

### Priprava

Bučki prečno razpolovite in vsako polovico narežite na osem enakih krhļjev.

V nizki skledi razžvrkljajte jajca, mleko in olje.

V drugi skledi zmešajte drobtine panko, začimbe in sir. V tretjo skledo pripravite moko. Nato panirajte krhļje bučk.

V ta namen krhļje bučk najprej povaljajte v moki in nato še v jajčni mešanici. Nato jih enakomerno obdajte z mešanico drobtin panko. Če želite posebej enakomerno in hrustljivo panado, krhļje še enkrat povaljajte v jajčni in panko mešanici.

Ploščo za pečenje in pečenje na žaru položite v globoki pekač, nanjo položite krhļje bučk in jih specite skladno z nastavitvami. Po 15 minutah jih obrnite in pecite nadaljnjih 10 minut.

Za pomako vse sestavine pirirajte 1 minuto. Če jih pirirate predolgo, se lahko zgodi, da se pomaka loči. Pomako do serviranja shranite v hladilnik.

Bučkin pomfrit postrezite s pomako in pokapajte z omako sriracha.

### Nastavitve

Način delovanja:  | AirFry

Temperatura: 205 °C

Čas toplotne obdelave: 25 minut

Nivo vstavljanja: 2

## Koruzna na žaru z omako hoisin in zeljno solato coleslaw

Čas priprave: 40 minut

Za 4 porcije

### Za preliv

100 g majoneze

1 žlica jabolčnega kisa

1 žlica gorčice

½ žličke sladkorja

1 ščepec soli

1 ščepec popra

### Za solato

¼ glave belega zelja | narezane na tanke trakove

¼ glave rdečega zelja | narezane na tanke trakove

2 korenčka | narezana na tanke trakove

### Za koruzo z omako hoisin

4 koruzni storži, predhodno kuhani | narezani na četrtine

50 g omake hoisin

50 g majoneze

### Za serviranje

2 žlici sezamovega semena, belega

### Oprema

Plošča za pečenje in pečenje na žaru

Globoki pekač

### Priprava

Za preliv zmešajte majonezo, jabolčni kis, gorčico in sladkor. Začinite s soljo in poprom. V skledi zmešajte belo in rdeče zelje ter korenje. Solato začinite s prelivom in premešajte. Solato do serviranja postavite na stran.

Ploščo za pečenje in pečenje na žaru položite v globoki pekač, nanjo položite koruzo in pecite skladno z nastavitvami.

Zmešajte omako hoisin in majonezo. Po 15 minutah časa priprave koruzo premažite z mešanico omake hoisin in pecite nadaljnjih 10 minut.

Koruzo po želji potresite s sezamom. Postrezite s solato coleslaw.

### Nastavitev

Način delovanja:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Čas toplotne obdelave: 25 minut

Nivo vstavljanja: 2

# Recepti za pripravo AirFry

---

## Piščančji medaljoni s kokosovo-sezamovo panado

Čas priprave: 25 minut

Za 2 porciji

### Za panado

100 g drobtin

50 g sezamovega semena, belega

50 g kokosove moke

2 žlički soli

1 žlička paprike v prahu, dimljene

1 žlička česna v prahu

1 žlička čebule v prahu

100 g pšenične moke, tip 400

3 jajca, velikost M

1 žlica rastlinskega olja

3 žlice mleka, 3,5 % maščobe

### Za piščančje medaljone

2 piščančja fileja, pripravljena za kuhanje | narezana na za prst debele trakove

### Za serviranje

2 žlički sladke čilijeve omake

### Oprema

Luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry

### Priprava

Za panado v skledi zmešajte drobtine, sezam, kokosovo moko, sol, papriko, čebulo in česen. V drugi skledi pripravite moko. V tretji skledi razžvrkljajte jajca, olje in mleko.

Panirajte piščančje trakove.

V ta namen jih najprej povaljajte v moki in nato še v jajčno-oljni mešanici. Na koncu jih obdajte še z mešanico drobtin in začimb. Panirane medaljone položite neposredno na luknjičasti pekač

Gourmet za peko in postopek AirFry ter jih specite skladno z nastavitvami. Po 10 minutah obrnite.

Pripravljene piščančje medaljone postrezite s sladko čilijevo omako.

### Nastavitev

Način delovanja:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Čas toplotne obdelave: 15 minut

Nivo vstavljanja: 2



## Trska s skorjico

Čas priprave: 70 minut

Za 4 porcije

### Za trsko s skorjico

60 g masla | zmehčanega

1 žlica gorčice

50 g paradižnika, suhega, vložnega v olju

½ šopka peteršilja, gladkega

½ šopka drobnjaka

1 žlica citronskega timijana

60 g drobtin panko

4 fileji trske (po 150 g), pripravljene za kuhanje

4 ščepci soli

### Za solato iz paprike in krompirja

2 papriki, rdeči | narezani na velike kose

2 papriki, rumeni | narezani na velike kose

200 g krompirja, ki se ne razkuha | narezanega na tanke kohlje

1 čebula, rdeča | narezana na tanke kohlje

1 strok česna | strt

1 žlica oljčnega olja

½ žličke soli

¼ žličke paprike v prahu, dimljene

### Za preliv

30 ml balzamičnega kisa

1 žlica gorčice

2 žlici medu

1 ščepec soli

1 ščepec popra

60 ml oljčnega olja

### Za serviranje

125 g rukole | oprane

### Oprema

Palični mešalnik

Plošča za pečenje in pečenje na žaru

Globoki pekač

Kozarec z navojnim pokrovčkom

### Priprava

Za skorjico pirirajte maslo, gorčico, suhe paradižnike, peteršilj, citronski timijan in drobnjak. Vmešajte drobtine panko in začinite s soljo. Ribje fileje popivnjajte in posolite. Skorjico oblikujte v štiri plošče, ki se prilegajo ribjim filejem, in jih položite na fileje. Ploščo za pečenje in pečenje na žaru položite v globoki pekač. Ribe položite na levo stran plošče za pečenje in pečenje na žaru.

Pripravite zelenjavo, tako da obe vrsti paprike, krompirjeve kohlje, čebulo in česen date v skledo, jih pokapate z oljem in začinite. Nato zelenjavo razporedite na desno stran plošče za pečenje in pečenje na žaru. Pekač vstavite v notranjost pečice in trsko skupaj z zelenjavo specite skladno z nastavitvami.

Pripravite preliv, tako da v kozarcu z navojnim pokrovčkom zmešate balzamični kis z gorčico, medom, soljo in poprom. Dodajte oljčno olje, zaprite kozarec in ga približno eno minuto močno stresajte.

Pred serviranjem zmešajte rukolo s toplo zelenjavo in solato marinirajte s prelivom. Ribo postrezite na solati.

### Nastavitve

Način delovanja:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Čas toplotne obdelave: 20 minut

Nivo vstavljanja: 2

# Recepti za pripravo AirFry

---

## Banane z medenim prelivom s pistacijami

Čas priprave: 25 minut

Za 4 porcije

### Sestavine

50 g pistacij | olupljenih

1 ščepec soli

4 banane

2 žlici gozdnega medu

### Oprema

Ponev

Plošča za pečenje in pečenje na žaru

Globoki pekač

### Priprava

Pistacije grobo seseklajte in jih rahlo popražite v ponvi. Solite. Ponev odstavite s kuhalne plošče in pustite, da se pistacije nekoliko ohladijo.

Ploščo za pečenje in pečenje na žaru položite v globoki pekač. Banane skupaj z lupino vzdolžno razpolovite in jih s prerezano stranjo navzgor položite na ploščo za pečenje in pečenje na žaru. Med zmešajte s pistacijami. Medeno maso porazdelite po polovicah banan. Banane vstavite v notranjost pečice in specite.

### Nastavitve

Način delovanja:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Čas toplotne obdelave: 8 minut

Nivo vstavljanja: 2

## Pasteis de nata

Čas priprave: 60 minut

Za 12 porcij

### Za kolačke

2 jajci, velikost M

37 g praška za vaniljev puding

200 ml mleka, 3,5 % maščobe

250 ml smetane

70 g sladkorja

1 ščepec soli

pribl. 275 g listnatega testa

### Za posip

1 žlička sladkorja v prahu

1 noževa konica cimeta

### Za model

1 žlička masla

### Oprema

Sito

Pekač za 12 mafinov

Metlica za stepanje

Valjar

Rešetka

### Priprava

Jajca razžvrkljajte in jih pretlačite skozi sito. 5 žlic mleka gladko zmešajte s praškom za puding in jajcema.

Preostalo mleko, smetano, sladkor in sol med stalnim mešanjem zavrite.

Posodo odstavite s kuhalne plošče in vsebini med mešanjem dodajte pudingovo maso. Vse skupaj med mešanjem na hitro zavrite. Puding nadevajte v skledo, pokrijte in postavite na hladno.

Namastite pekač za mafine. Listnato testo razvaljajte in izrežite 12 krogov premera 10 cm. Kroge testa položite v

vdolbine pekača za mafine in jih trdno pritisnite, tako da na dnu ne nastanejo mehurji in da testo ne gleda čez rob.

Pudingovo maso porazdelite na 12 vdolbin. Pekač za mafine položite na rešetko v pečici. Kolačke pecite tako dolgo, dokler na površini pudingove mase ne nastanejo rjavi madeži.

Zmešajte sladkor v prahu in cimet ter s tem potresite še tople kolačke. Nato kolačke še tople sprostite iz modela in jih položite na rešetko, da se ohladijo.

### Nastavitve

Način delovanja:  | AirFry

Temperatura: 200 °C

Čas toplotne obdelave: 18 minut

Nivo vstavljanja: 2

# Recepti za pripravo AirFry

---

## Veganski pasteis de nata

Čas priprave: 60 minut

Za 12 porcij

### Za kolačke

500 ml ovsenega napitka

40 g krompirjevega škroba

40 g sladkorja

1 strok vanilje

pribl. 275 g listnatega testa

¼ žličke cimeta, zmletega

### Za serviranje

¼ žličke cimeta, zmletega

### Oprema

Pekač za 12 mafinov

Metlica za stepanje

Lonec

Valjar

Rešetka

### Priprava

4 žlice ovsenega napitka zmešajte s krompirjevim škrobom in postavite na stran. Preostali ovseni napitek zavrite skupaj s sladkorjem, vaniljevo sredico in strokom. V vreli ovseni napitek vmešajte predhodno pripravljene ovseni napitek s krompirjevim škrobom. Zgoščeni puding med stalnim mešanjem kuhajte približno eno minuto, nato ga nadevajte v skledo, pokrijte in pustite, da se ohladi.

Listnato testo zvijte v tesen zvitek in ga narežite na 12 polžkov. Postavite na hladno. Posamezne polžke listnatega testa razvaljajte v kroge premera približno 10 cm. Krog testa položite v vdolbino pekača za mafine in ga trdno pritisnite, tako da na dnu ne nastanejo mehurji in da testo ne gleda čez rob. Na enak način pripravite še preostalih 11 polžkov listnatega testa.

Vdolbine napolnite s pudingom največ do ¾. Pekač za mafine položite na rešetko v pečici in kolačke nemudoma specite skladno z nastavitvami. Za značilni okus morajo imeti kolački pasteis de natas na površini nekaj zelo temnih mest. Pred serviranjem jih potresite s cimetom.

## **Nastavitve**

1. korak priprave

Način delovanja:  | AirFry

Temperatura: 210 °C

Čas toplotne obdelave: 25 minut

Nivo vstavljanja: 2

2. korak priprave

Način delovanja:  | AirFry

Temperatura: 245 °C

Čas toplotne obdelave: 10 minut

Nivo vstavljanja: 2

## 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](http://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.

Frekvenčno območje WLAN-modula	2,4000–2,4835 GHz
--------------------------------	-------------------

Maksimalna moč oddajanja WLAN-modula	< 100 mW
--------------------------------------	----------

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.

# Garancijski list

---

Podjetje MIELE Trgovina in servis, d.o.o., Brničičeva 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 velikasi“ in pomivalni stroji ProfiLine, 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](mailto: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.

## 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 pooblaščenca. Vprašanja, povezana z obdelavo osebnih podatkov, se lahko naslovijo na [privacy@miele.si](mailto:privacy@miele.si).

Dodatne informacije o obdelavi podatkov so na voljo v izjavi o varstvu podatkov, dostopni na [miele.si/gospodinjski/varstvo-podatkov-46.htm](http://miele.si/gospodinjski/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 2467 B, H 2851 B, H 2861 B, H 2861-1 B

sl-SI

M.-Nr. 12 433 190 / 00