

Navodila za uporabo Parna pečica



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

Vsebina

Varnostna navodila in opozorila	5
Vaš prispevek k varovanju okolja	14
Pregled	15
Pregled pečice.....	15
Priložena oprema.....	16
Upravljalni elementi	17
Senzorske tipke.....	18
Prikazovalnik	18
Opis delovanja	19
Posoda za vodo.....	19
Prestrezni pladenj.....	19
Temperatura	19
Čas priprave	19
Zvoki med delovanjem	19
Faza segrevanja.....	20
Faza kuhanja	20
Prvi zagon	21
Prvo čiščenje parne pečice	21
Nastavitev trdote vode	22
Prilagoditev vrelišču	22
Upravljanje	23
Upravljanje parne pečice.....	23
Prekinitev delovanja.....	25
Predhodno segrevanje	26
Dobro je vedeti	27
Posebnosti kuhanja v pari	27
Posoda	27
Prestrezni pladenj.....	27
Nivo vstavljanja.....	28
Zamrznjena živila.....	28
Temperatura	28
Čas priprave	28
Kuhanje s tekočinami	28
Lastni recepti.....	28
Kuhanje v pari	29
Zelenjava	29
Meso.....	32

Klobase	34
Ribe	34
Raki	37
Školjke	38
Riž.....	39
Testenine	40
Cmoki	41
Žita	42
Stročnice, suhe.....	43
Kokošja jajca	45
Sadje	46
Kuhanje menija.....	47
Posebne uporabe	49
Pogrevanje.....	49
Odtajevanje	52
Vkuhanje	55
Sočenje.....	58
Priprava jogurta	59
Vzhajanje testa	60
Topljenje želatine	60
Topljenje čokolade.....	61
Lupljenje živil	61
Konzerviranje jabolk	62
Blanširanje	62
Dušenje čebule.....	63
Razpustitev slanine	63
Sterilizacija posode	64
Pogrevanje vlažnih brisač.....	64
Utekočinjanje kristaliziranega medu.....	64
Priprava jajčnega sira	65
Nastavitve.....	66
Podatki za inštitute za preizkušanje	68
Čiščenje in vzdrževanje	69
Čiščenje sprednje strani in ohišja pečice	70
Čiščenje notranjosti pečice	71
Oprema	71
Čiščenje stranskih vodil.....	72
Praznjenje in sušenje posode za vodo	73
Odstranjevanje vodnega kamna iz posode za vodo	75

Vsebina

Kaj storiti, če	77
Dodatna oprema	80
Posoda za kuhanje v pari	80
Sredstva za čiščenje in nego.....	82
Drugo.....	82
Tehnični podatki	83
Servisna služba.....	84
Kontakt v primeru motenj	84
Napisna ploščica	84
Garancija	85

Varnostna navodila in opozorila

Ta parna pečica ustreza veljavnim varnostnim predpisom. Vendar lahko zaradi nepravilne uporabe kljub temu pride do poškodb oseb ali materialne škode.

Pred prvo uporabo aparata pozorno in v celoti preberite navodila za uporabo. V njih boste našli pomembne napotke za postavitve, varnost, uporabo in vzdrževanje parne pečice. Tako se boste zaščitili pred poškodbami in preprečili materialno škodo. Miele ne prevzema odgovornosti za škodo, ki je posledica neupoštevanja teh opozoril.

Navodila za uporabo shranite in jih predajte morebitnemu naslednjemu lastniku aparata!

Varnostna navodila in opozorila

Uporaba v skladu s predpisi

- ▶ Ta parna pečica je namenjena uporabi v gospodinjstvu in podobnih okoljih.
- ▶ Ta parna pečica ni namenjena za uporabo na prostem.
- ▶ Parno pečico uporabljajte izključno v obsegu, običajnem za gospodinjstva, in na načine, ki so opisani v teh navodilih. Dovoljen ni noben drug način uporabe.
- ▶ Osebe, ki zaradi svojih fizičnih, zaznavnih ali duševnih zmožnosti oziroma svoje neizkušenosti ali neznanja niso sposobne varno upravljati parne pečice, je ne smejo uporabljati brez nadzora odgovorne osebe. Navedene osebe smejo upravljati parno 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.

Če so pri hiši otroci

- ▶ 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 parno 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 parne pečice brez nadzora.
- ▶ Otroci, ki se zadržujejo v bližini parne pečice, naj bodo vedno pod nadzorom. Nikoli ne pustite, da bi se otroci igrali z aparatom.
- ▶ Nevarnost zadušitve. Otroci se lahko med igro zavijejo v ovojni material (npr. folije) ali si ga povlečejo čez glavo. Embalažne materiale zato shranite zunaj dosega otrok.
- ▶ Nevarnost opeklin zaradi vroče pare. Otroška koža je bolj občutljiva za visoke temperature kot koža odraslih. Otroci ne smejo odpirati vrat pečice, kadar ta deluje. Poskrbite, da bodo otroci dovolj oddaljeni od parne pečice, dokler se toliko ne ohladi, da je izključena vsaka nevarnost opeklin.
- ▶ Nevarnost poškodbe! Vrata lahko obremenite z največ 8 kg. Otroci se lahko ob odprtih vratih aparata poškodujejo. Preprečite, da bi se otroci obešali na odprta vrata pečice.

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 parna pečica poškodovana, lahko ogroža vašo varnost. Preverite, da na njej ni vidnih poškodb. Poškodovanega aparata v nobenem primeru ne smete uporabljati.
- ▶ Zanesljivo in varno delovanje pečice je zagotovljeno samo, če je priklopljena na javno električno omrežje.
- ▶ Električna varnost pečice je zagotovljena le v primeru, da je priključena 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, se morajo obvezno ujemati s podatki vašega električnega omrežja, sicer bo prišlo do poškodbe pečice. Podatke obvezno preverite že pred priklopom aparata. Če ste v dvomih, se posvetujte z električarjem.
- ▶ Razdelilne doze ali električni podaljški ne zagotavljajo potrebne varnosti (nevarnost požara). Zato parne pečice ne priključite na električno omrežje preko tovrstnih naprav.
- ▶ Ta parna pečica ni primerna za uporabo na nestacionarnih mestih postavitve (npr. na plovilih).
- ▶ Morebiten stik s priključki pod napetostjo ter spreminjanje električnih in mehanskih sestavnih delov ogroža vašo varnost in lahko vodi do motenj delovanja parne pečice. V nobenem primeru ne smete odpreti ohišja aparata.
- ▶ Če parne pečice ne popravi servisna služba, ki jo je pooblastilo podjetje Miele, prenehajo veljati pravice, ki izhajajo iz garancije.

Varnostna navodila in opozorila

- ▶ Miele samo pri originalnih nadomestnih delih jamči, da v celoti izpolnjujejo varnostne zahteve. Pokvarjene sestavne dele aparata lahko zamenjate samo z originalnimi deli.
- ▶ Če s priključnega kabla odstranite omrežni vtič ali če priključni kabel ni opremljen z omrežnim vtičem, mora pečico priklopiti na električno omrežje usposobljen električar.
- ▶ Če je priključni kabel poškodovan, ga lahko zamenjate samo s specialnim priključnim kablom tipa H 05 VV-F (s PVC izolacijo), ki ga lahko kupite na servisu Miele.
- ▶ Ob inštalacijskih in vzdrževalnih posegih ter popravilih mora biti parna pečica povsem ločena od električnega omrežja. To zagotovite na naslednji način:
 - izklopite varovalke električne napeljave ali
 - povsem odvijte taljive varovalke električne napeljave ali
 - izvlecite omrežni vtič (če je na voljo) iz vtičnice. Pri tem ne vlecite za kabel, temveč primite vtič in ga izvlecite.
- ▶ Če je pečica postavljena za pohištvno čelno stranico (npr. za vrati), le-te ne smete nikoli zapreti, medtem ko pečica deluje. Za zaprtimi vrati se nakopičita toplota in vlaga, ki lahko poškodujeta pečico, omaro in tla. Pohištvna vrata zaprite šele, ko se pečica popolnoma ohladi.

Varnostna navodila in opozorila

Pravilna uporaba

- ▶ Nevarnost opeklin. Parna pečica se med delovanjem segreje. Ob stiku z notranjostjo pečice, živili, ki se pripravljajo, opremo in vročo paro se lahko opečete. Pri vstavljanju in jemanju vročih živil iz pečice ter pri delu v vroči notranjosti pečice nosite zaščitne rokavice. Pri vstavljanju in jemanju posode za kuhanje iz pečice pazite, da vsebina ne pljuske preko robov.
- ▶ V zaprtih pločevinkah ob vkuhavanju in pogrevanju nastane nadtlak, zaradi katerega lahko pločevinke počijo. Parne pečice ne uporabljajte za vkuhavanje in pogrevanje pločevink.
- ▶ Plastična posoda, ki ni odporna proti visokim temperaturam in pari, se pri visokih temperaturah stopi in lahko poškoduje pečico. Uporabljajte samo plastično posodo, ki je odporna proti visokim temperaturam (do 100 °C) in pari. Upoštevajte podatke proizvajalca posode.
- ▶ Živila, ki jih hranite v notranjosti pečice, se lahko izsušijo, vlaga, ki izhaja iz njih, pa lahko povzroči korozijo v parni pečici. V pečici ne hranite nobenih živil in pri pripravi ne uporabljajte pripomočkov, ki lahko zarjavijo.
- ▶ Ob odprtih vratih pečice se lahko poškodujete. Vrat ne puščajte po nepotrebnem odprtih.
- ▶ Če v bližini parne pečice uporabljate električno napravo, npr. ročni mešalnik, pazite, da njegove priključne vrvice ne priprete z vrati pečice, ker se lahko poškoduje njena izolacija.
- ▶ Pečica je nastavljena tako, da po uporabi v posodi za vodo vedno ostane nekaj vode. Če v posodi ni ostanka vode, gre za okvaro. Pokličite servisno službo.
- ▶ Posode za vodo ne smete potopiti v vodo ali je pomivati v pomivalnem stroju. V nasprotnem primeru ob njenem vstavljanju v pečico obstaja nevarnost električnega udara.

Varnostna navodila in opozorila

- ▶ Posodo za vodo iz higienskih razlogov in zato, da preprečite nabiranje kondenzata v pečici, izpraznite po vsaki uporabi.
- ▶ Nevarnost opeklin. Po koncu postopka kuhanja je v posodi za vodo lahko še vroča voda. Ko odstranjujete in odlagate posodo za vodo, pazite, da se ne prevrne.
- ▶ Na ohišje pečice ne odlagajte nobenih predmetov, da ne bo prišlo do razenja površine.

Varnostna navodila in opozorila

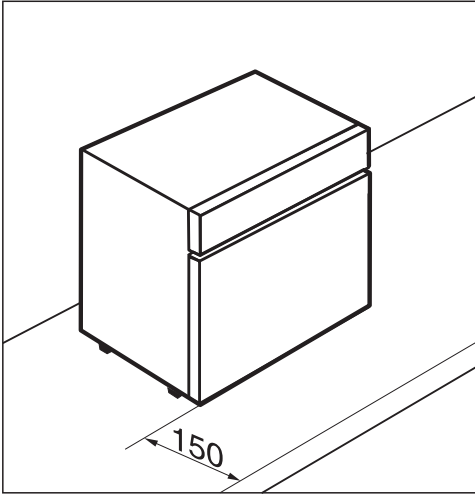
Čiščenje in vzdrževanje

- ▶ Para iz parne čistilne naprave lahko zaide do delov pod napetostjo in povzroči kratki stik.
Za čiščenje parne pečice nikoli ne uporabljajte parne čistilne naprave.
- ▶ Zaradi razenja se lahko steklo v vratih pečice poškoduje.
Za čiščenje stekla v vratih ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev, trdih gobic ali ščetk ter ostrih kovinskih strgal.
- ▶ Stranska vodila lahko odstranite (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Čiščenje stranskih vodil“).
Stranska vodila pravilno vgradite nazaj.
- ▶ Če na stene pečice iz plemenitega jekla zaidejo jedi ali tekočine, ki vsebujejo sol, jih takoj temeljito odstranite, da preprečite korozijo.

Oprema

- ▶ Uporabljajte izključno originalno opremo Miele. V primeru namestitve ali vgradnje drugačne opreme prenehajo vse pravice, ki izhajajo iz garancije.

Navodilo za postavitvev



- ▶ Varnostna razdalja med zaprtimi vrati pečice in sprednjim robom delovnega pulta/mize mora znašati vsaj 150 mm.

Vaš prispevek k varovanju okolja

Odstranjevanje embalaže

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

Z vračanjem embalaže v obtok materialov poskrbite za prihranek surovin in zmanjšanje količine odpadkov.

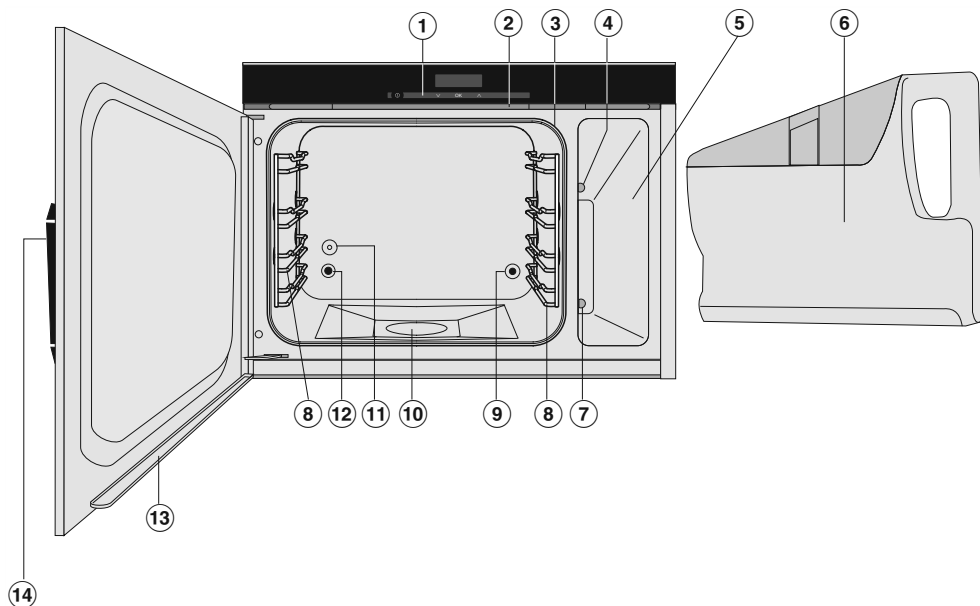
Odstranjevanje starega aparata

Električna in elektronska oprema pogosto vsebuje dragocene 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 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. Prosimo vas, da do odvoza starega aparata poskrbite tudi za varnost otrok, tako da ti nimajo dostopa do njega.

Pregled pečice



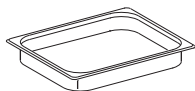
- | | |
|--------------------------------|------------------------------------------|
| ① Upravljalni elementi | ⑧ Stranska vodila s 4 nivoji vstavljanja |
| ② Reža za odvod sopare | ⑨ Vstopna odprtina za paro |
| ③ Vratno tesnilo | ⑩ Grelnik na dnu |
| ④ Kanal za paro | ⑪ Temperaturno tipalo |
| ⑤ Prostor za posodo za vodo | ⑫ Izhodna odprtina za paro |
| ⑥ Posoda za vodo z vložkom | ⑬ Prestrežni žleb na vratih |
| ⑦ Priključek za posodo za vodo | ⑭ Odpiralo vrat |

Pregled

Priložena oprema

Vse dele priložene in dodatne opreme lahko po potrebi naknadno naročite (glejte poglavje „Dodatna oprema“).

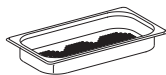
DGG 15



1 prestrezni pladenj za prestrezanje tekočine, ki kaplja iz posod za kuhanje, lahko ga uporabite tudi kot posodo za kuhanje.

325 x 265 x 40 mm (Š x G x V)

DGGL 1



2 perforirani posodi za kuhanje kapaciteta 1,5 l

uporabna prostornina 0,9 l

325 x 175 x 40 mm (Š x G x V)

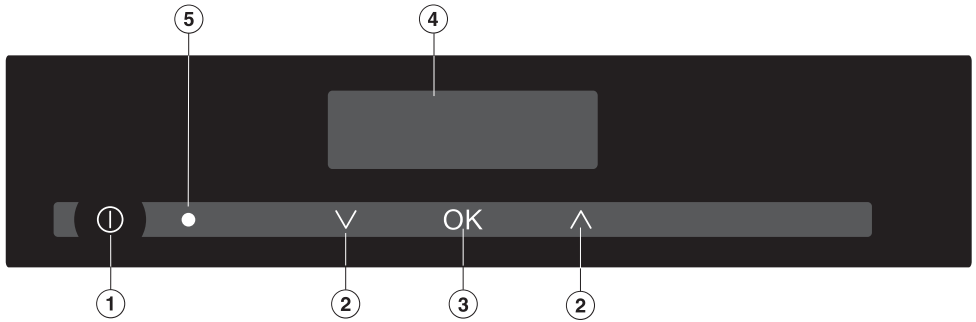
Silikonska mast



1 tuba za namastitev tesnila priključka na posodi za vodo

Tablete za odstranjevanje vodnega kamna

Za odstranjevanje vodnega kamna iz pečice





- ① Tipka za vklop/izklop $\text{\textcircled{1}}$ v poglobitvi
Vklop in izklop ter priklic postopka odstranjevanja vodnega kamna
- ② Senzorski tipki ∇/\wedge
Nastavitev temperature in časa kuhanja ter „listanje“ v nastavitvah
Priklic nastavitve: $\text{\textcircled{1}} + \nabla$ (glejte poglavje „Nastavitve“)
- ③ Senzorska tipka OK
Potrditev vnosa
- ④ Prikazovalnik
- ⑤ Optični vmesnik
(samo za osebje servisa Miele)

Upravljalni elementi

Senzorske tipke

Senzorske tipke reagirajo na dotik prsta. Vsak dotik senzorske tipke potrdi zvočni signal. Ta zvočni signal lahko po želji izklopite (glejte poglavje „Nastavitve“).


Prikazovalnik

Prikaz	Pomen
 (utripa)	V aparatu ni posode za vodo ali pa v njej ni dovolj vode
Številke + °C	Temperatura
Številke + h	Čas kuhanja
 + številka/-e	Iz parne pečice morate odstraniti vodni kamen.

Posoda za vodo

V posodo za vodo lahko nalijete največ 1,2 litra in najmanj 0,75 litra vode. Na notranji in zunanji površini posode za vodo so oznake. Nivo vode v posodi ne sme v nobenem primeru presežati zgornje oznake.

Poraba vode je odvisna od živila in dolžine časa priprave. Lahko se zgodi, da morate med pripravo ponovno dodati vodo. Če med postopkom priprave odpirate vrata pečice, se poraba vode poveča.

Če posoda za vodo ni dovolj napolnjena z vodo ali ni vstavljena, na prikazovalniku utripa simbol .

Prestrezni pladenj

Če kuhate v perforiranih posodah, na spodnji nivo vedno vstavite prestrezni pladenj. Tako boste prestregli tekočino, ki kaplja iz posod, in jo boste po končanem kuhanju zlahka odstranili.

Prestrezni pladenj lahko po potrebi uporabite tudi kot posodo za kuhanje.

Temperatura

Parna pečica deluje v temperaturnem območju med 40 °C in 100 °C. Ko pečico vklopite, je nastavljena temperatura 100 °C. Spreminjate jo lahko v korakih po 5 °C.

Predlagana temperatura

Temperatura	Uporaba
100 °C	– Kuhanje vseh živil – Pogrevanje – Kuhanje menija – Vkuhanje – Sočenje
85 °C	– Nežno kuhanje rib
50–60 °C	– Odtajevanje
40 °C	– Vzhajanje testa – Priprava jogurta

Čas priprave

Čas kuhanja lahko nastavite med 1 minuto (0:01) in 9 ur 59 minut (9:59). Če čas priprave znaša več kot 59 minut, ga morate vnesti v urah in minutah. Primer: čas kuhanja 80 minut = 1:20.

Zvoki med delovanjem

Ko parna pečica deluje, slišite zvok ventilatorja. Ob nastajanju pare se slišijo zvoki, podobni kot pri delovanju grelnika vode.

Opis delovanja

Faza segrevanja

V fazi segrevanja se notranjost pečice ogreje na nastavljeno temperaturo. Na prikazovalniku lahko sledite, kako temperatura v pečici narašča.

Trajanje faze segrevanja je odvisno od količine in temperature živil. Na splošno faza segrevanja traja pribl. 7 minut, pri pripravi ohlajenih ali zamrznjenih živil pa je daljša.

Fazo segrevanja lahko skrajšate, tako da posodo za vodo napolnite z vročo vodo.

Faza kuhanja

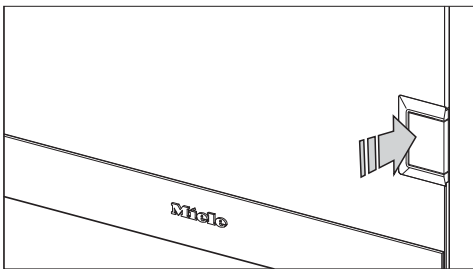
Ko je dosežena nastavljena temperatura, se začne faza kuhanja. Med to fazo je na prikazovalniku izpisan preostali čas kuhanja.

- Napisno ploščico, ki je med priloženimi dokumenti, nalepite na za to predvideno mesto v poglavju „Servisna služba“.
- Če so na aparatu zaščitne folije in nalepke, jih odstranite.

V tovarni je bilo preizkušeno delovanje parne pečice, zato lahko včasih pri transportu v notranjost pečice priteče preostala voda iz cevi.

Prvo čiščenje parne pečice

Odpiranje vrat



- Odprite vrata pečice, tako da pritisnete levo na ročaj vrat.

Vrata se odprejo za režo.

Čiščenje posode za vodo

⚠ Škoda zaradi vode.

Grelni element v posodi za vodo se lahko zaradi vode poškoduje.

Posode za vodo in vložka v nobenem primeru ne smete pomiti v pomivalnem stroju.

Posode za vodo ne smete potopiti v vodo.

- Posodo za vodo vzemite iz pečice in iz nje odstranite vložek (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Posoda za vodo“).
- Posodo za vodo in vložek temeljito pomijte na roke z vročo vodo, vendar brez pomivalnega sredstva.

Čiščenje opreme/notranjosti pečice

- Iz pečice vzemite vso opremo.
- Vse dele pomijte na roke ali v pomivalnem stroju.

Parna pečica je bila pred dobavo premazana z negovalnim sredstvom.

- Notranjost pečice očistite s čisto gobasto krpo, sredstvom za ročno pomivanje posode in toplo vodo, da odstranite sloj negovalnega sredstva.

Prvi zagon

Nastavitev trdote vode

Parna pečica je tovarniško nastavljena na trdoto vode **Trda**. Da bo njeno delovanje brezhibno in da boste iz nje pravočasno odstranili vodni kamen, morate nastaviti lokalno trdoto vode. Kolikor bolj trda je voda, toliko pogosteje morate odstraniti vodni kamen iz pečice.

- Po potrebi nastavite pravilno trdoto vode (glejte poglavje „Nastavitve“).

Prilagoditev vrelišču

Preden v parni pečici prvič pripravite živila, jo morate prilagoditi vrelišču vode, ki je odvisno od nadmorske višine. Med tem postopkom se sperejo tudi deli aparata, po katerih teče voda.

Ta postopek morate **obvezno** izvesti, da je zagotovljeno pravilno delovanje pečice.

- Parno pečico zaženite za 15 minut pri temperaturi 100 °C. Postopajte, kot je opisano v poglavju „Upravljanje“.

Prilagoditev vrelišču po selitvi


Če se v primeru selitve nadmorska višina novega kraja razlikuje od višine starega za 300 metrov ali več, morate parno pečico prilagoditi spremenjenemu vrelišču vode. V ta namen izvedite postopek odstranjevanja vodnega kamna (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Odstranjevanje vodnega kamna“).

Upravljanje parne pečice

Uporabljajte **izključno pitno vodo** in nikakor ne destilirane ali mineralne vode oziroma drugih tekočin.


- Posodo za vodo napolnite z vodo in jo potisnite do konca v parno pečico.

Če posoda za vodo ni pravilno vstavljena, pečica ne greje in čez nekaj časa se na prikazovalniku pojavi *F20* (glejte poglavje „Kaj storiti, če ...“).

- Če kuhate v perforiranih posodah, na spodnji nivo vstavite prestrežni pladenj.
- Živilo, ki ga želite pripraviti, dajte v pečico.
- Zaprite vrata.
- Vključite pečico s tipko za vklop/izklop .





Na prikazovalniku se izpiše *100* in utripa °C.

- Če želite kuhati pri 100 °C, potrdite z OK.
- Če želite kuhati pri nižji temperaturi, jo znižajte s senzorsko tipko  in nato potrdite z OK.



Na prikazovalniku se izpiše *0:00* in utripa h.

- S senzorsko tipko  (od *0:00* naprej) ali  (od *9:59* nazaj) nastavite želeni čas priprave.
- Potrdite z OK.


Postopek kuhanja se začne. Vključita se uparjalnik in ventilator.

Če postopka nastavitve ne končate v 15 minutah, se parna pečica izklopi.

Upravljanje

Jemanje živila iz pečice


Po preteku časa priprave se oglasi zvočni signal in na prikazovalniku se pojavi 0:00 h.

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin in vroče pare.

Ko odprete vrata pečice, iz nje buhne vroča para. Stene notranjosti pečice, živilo in oprema so zelo vroči.

Vrata previdno odprite in stopite za korak nazaj, dokler sopara ne izpuhti.

Pri jemanju vročih živil iz pečice in delu v vroči notranjosti pečice nosite zaščitne rokavice.

- Odprite vrata pečice in iz nje vzemite pripravljeno jed.
- Izklopite pečico s tipko za vklop/izklop .

Čas delovanja ventilatorja po končanem kuhanju lahko skrajšate, tako da takoj po izklopu pečice odstranite posodo za vodo.


Čiščenje parne pečice

- Vzemite prestreznj pladenj iz pečice in ga izpraznite.
- Posodo za vodo vzemite iz pečice in jo izpraznite. Posodo za vodo pritisnite rahlo navzgor in jo vzemite iz aparata.

Pečica je nastavljena tako, da po uporabi v posodi za vodo vedno ostane nekaj vode. Če v posodi ni ostanka vode, gre za okvaro. Če v posodi ni vode, pokličite servis.

- Pečico v celoti očistite in osušite, kot je opisano v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.
- Vrata pečice zaprite šele, ko je njena notranjost povsem suha.

Dodajanje vode

Če med delovanjem pečice pride do pomanjkanja vode, zazveni zvočni signal in na prikazovalniku utripa simbol .

- Iz pečice vzemite posodo za vodo in jo napolnite.
- Posodo za vodo potisnite do konca v aparat.
- Zaprite vrata.

Postopek se nadaljuje.

Sprememba nastavitvev med postopkom priprave

Temperaturo in čas kuhanja lahko spremenite med postopkom priprave.

Sprememba temperature

- Enkrat se na kratko dotaknite tipke OK.

Prikazovalnik se preklopi na nastavitvev temperature in utripa °C.

- Nastavite temperaturo po opisanem postopku.

Sprememba časa priprave


- Dvakrat se na kratko dotaknite tipke OK.

Prikazovalnik se preklopi na nastavitvev časa kuhanja in utripa h.

- Čas kuhanja nastavite po predhodno opisanem postopku.

Prekinitev delovanja

Če odprete vrata, se delovanje pečice prekine. Gretje se izklopi, preostali čas pa se shrani.

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin in vroče pare.

Ko odprete vrata pečice, iz nje buhne vroča para. Stene notranjosti pečice, živilo in oprema so zelo vroči.

Vrata previdno odprite in stopite za korak nazaj, dokler sopara ne izpuhti.

Pri jemanju vročih živil iz pečice in delu v vroči notranjosti pečice nosite zaščitne rokavice.

Ko zaprete vrata pečice, se postopek nadaljuje.

Ko zaprete vrata pečice, se izravna tlak, pri čemer lahko nastane žvižgajoč zvok.

Najprej se pečica ponovno segreje, pri čemer lahko sledite naraščanju temperature.

Ko je dosežena nastavljena temperatura, se prikaz preklopi in začne se odšteti preostali čas.

Postopek priprave se predčasno konča, če vrata odprete v zadnji minuti časa priprave.

Upravljanje

Predhodno segrevanje

Parna pečica je opremljena s funkcijo predgretja. Če je funkcija vklopljena, se pečica predhodno segreje na pribl. 40 °C. Ker je notranjost pečice ogreta, se skrajša faza segrevanja in s tem čas kuhanja.

Ta funkcija tovarniško ni aktivirana. Če jo želite uporabljati, morate spremeniti tovarniško nastavitve (glejte poglavje „Nastavitve“).

Tudi če je funkcija predgretja aktivirana, se lahko ob vsakem postopku kuhanja odločite, ali jo boste uporabili.

Med predhodnim segrevanjem mora biti napolnjena posoda za vodo v pečici.

Postopek predhodnega segrevanja se prekine, če odprete vrata. Postopek lahko znova zaženete, tako da pečico izklopite in ponovno vklopite.

Uporaba predhodnega segrevanja

- Vključite pečico.

Na prikazovalniku se izpiše 100 in utripa °C. Nastavitve **ne** potrdite.

Čez nekaj sekund se začne postopek predhodnega segrevanja in na prikazovalniku lahko sledite naraščanju temperature.

Ko je postopek končan, se na prikazovalniku izpiše 100 in utripa °C.

- Živilo, ki ga želite pripraviti, dajte v pečico.
- Nastavite temperaturo in čas kuhanja po opisanem postopku.

Kadar ne želite uporabiti predhodnega segrevanja

- Živilo, ki ga želite pripraviti, dajte v pečico.
- Vključite pečico.

Na prikazovalniku se izpiše 100 in utripa °C.

- Potrdite nastavitve z OK ali vnesite zeleno temperaturo po že opisanem postopku.
- Čas kuhanja nastavite po predhodno opisanem postopku.

V tem poglavju boste našli splošno veljavna navodila za pripravo jedi. Če je pri živilih in/ali načinih uporabe treba upoštevati določene posebnosti, je navedeno, v katerih poglavjih so opisane.

Posebnosti kuhanja v pari

Pri kuhanju v pari se vitamini in mineralne snovi skoraj v celoti ohranijo, saj živilo ne plava v vodi.

Tudi značilni lastni okusi živil se ohranijo bolje kot pri običajnem kuhanju. Zato vam svetujemo, da jih sploh ne solite ali pa jih solite šele po kuhanju. Živila poleg tega ohranijo tudi svojo svežo, naravno barvo.

Posoda

Posoda za kuhanje v pari

Pečici je priložena posoda za kuhanje iz plemenitega jekla. Če želite, lahko dokupite še druge posode različnih velikosti, ki so na voljo v perforirani ali neperforirani različici (glejte poglavje „Dodatna oprema“). Tako boste lahko za vsako živilo uporabili primerno posodo.

Če je le mogoče, uporabite perforirano posodo za kuhanje. Para v tem primeru prodira do živila z vseh strani, zato je kuhanje bolj enakomerno.

Lastna posoda

Uporabite lahko tudi lastno posodo. Vendar pri tem upoštevajte:

- Posoda mora biti odporna proti visokim temperaturam (do 100 °C) in pari. Če želite uporabiti plastično posodo, se pozanimajte pri njenem proizvajalcu, če je primerna za tovrstno uporabo.
- Posoda z debelimi stenami, npr. iz porcelana ali keramike, je za kuhanje v pari manj primerna. Debele stene slabo prevajajo toploto, zato se časi kuhanja, ki so navedeni v tabeli, občutno podaljšajo.
- Posodo postavite na dovolj veliko perforirano posodo za kuhanje in ne na dno pečice.
- Med zgornjim robom posode in stropom notranjosti pečice mora biti dovolj razmika, da lahko v posodo prihaja zadostna količina pare.

Prestrezni pladenj

Če kuhate v perforiranih posodah, na spodnji nivo vedno vstavite prestrezni pladenj.

Tako boste prestregli tekočino, ki kaplja iz posod, in jo boste po končanem kuhanju zlahka odstranili.

Prestrezni pladenj lahko po potrebi uporabite tudi kot posodo za kuhanje.

Dobro je vedeti

Nivo vstavljanja

Izberete lahko kateri koli nivo vstavljanja, lahko pa kuhate tudi na več nivojih hkrati. Čas kuhanja se zato ne spremeni.

Posodo za kuhanje vedno vstavite med prečki stranskih vodil, da bo zaščiten pred nagibanjem.

Zamrznjena živila

Pri pripravi zamrznjenih živil je čas segrevanja daljši kot pri svežih živilih. Kolikor več zamrznjenih živil je v pečici, toliko daljši je čas segrevanja.

Temperatura

Pri kuhanju v pari temperatura doseže maksimalno 100 °C. Pri tej temperaturi lahko kuhate skoraj vsa živila. Nekatera občutljiva živila, npr. jagodičevje, pa morate kuhati pri nižji temperaturi, saj v nasprotnem primeru počijo. Na to vas bodo opozorila posebna navodila v ustreznih poglavjih.

Kombinacija z grelnim predalom Gourmet

Med delovanjem grelnega predala Gourmet se lahko notranjost pečice segreje do temperature 40 °C. Če v tem primeru nastavite temperaturo 40 °C, se para ne ustvarja, saj je notranjost pečice pretopla.

Čas priprave

Časi kuhanja v pari na splošno ustrezajo časom kuhanja na kuhalni plošči. Če na čas kuhanja vplivajo določeni dejavniki, je to navedeno v naslednjih poglavjih.

Čas kuhanja ni odvisen od količine živila. 1 kg krompirja na primer kuhate enako dolgo kot 500 g krompirja.

Časi, ki so navedeni v tabelah, so zgolj orientacijske vrednosti. Priporočamo vam, da najprej nastavite najkrajši navedeni čas kuhanja. Kasneje lahko po potrebi kuhanje še nekoliko podaljšate.

Kuhanje s tekočinami

Pri kuhanju s tekočino posodo napolnite samo do 2/3, da se izognete pljuskanju čez rob, ko jo boste vzeli iz pečice.

Lastni recepti

Živila in jedi, ki jih pripravljate v loncu, lahko skuhate tudi v parni pečici. Časi priprave ostanejo nespremenjeni. Vendar upoštevajte, da jedi med kuhanjem v pari ne morejo porjaveti.

Zelenjava

Sveža zelenjava

Svežo zelenjavo pripravite tako kot običajno, npr. operite jo, očistite in razrežite.

Zamrznjena živila

Zamrznjene zelenjave vam pred kuhanjem v pari ni treba odmrzniti. Izjema: zelenjava, zamrznjena v kosu.

Zamrznjeno in svežo zelenjavo, ki potrebujeta enak čas kuhanja, lahko pripravite skupaj.

Večje kose zelenjave, ki so zamrznjeni skupaj, razdelite na manjše kose. Čas kuhanja je naveden na embalaži.

Posoda za kuhanje v pari

Živila z majhnim premerom kosov (npr. grah, beluši) tvorijo le malo ali pa nič vmesnega votlega prostora, zato lahko para komajda prodira do njih. Da se bo takšno živilo bolj enakomerno skuhalo, jih kuhajte v ploščati posodi, ki jo napolnite samo do pribl. 3–5 cm visoko. Večje količine teh živil razporedite na več ploščatih posod.

Različno zelenjavo z enakim časom kuhanja lahko skupaj pripravite v isti posodi.

Zelenjavo, ki se mora kuhati v tekočini, npr. rdeče zelje, kuhajte v neperforirani posodi.

Nivo vstavljanja

Če v perforirani posodi kuhate zelenjavo z močnim barvilom, npr. rdečo peso, pod njo ne smete vstaviti posode z drugimi živili, da se ta ne bodo obarvala zaradi tekočine, ki kaplja iz zgornje posode.

Čas priprave

Čas kuhanja je tako kot pri običajnem kuhanju odvisen od velikosti kosov živil in zelene stopnje kuhanja. Primer: krompir, ki se ne razkuha, četrtine: pribl. 17 minut
krompir, ki se ne razkuha, polovice: pribl. 20 minut

Nastavitve

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

Kuhanje v pari

Časi, navedeni v tabeli, so zgolj orientacijske vrednosti in veljajo za svežo zelenjavo. Priporočamo vam, da najprej izberete najkrajši čas kuhanja, ki ga lahko po potrebi potem še podaljšate.

Zelenjava	🕒 [min]
Artičoke	32–38
Cvetača, cela	27–28
Cvetača, posamezni cvetki	8
Fižol, stročji	10–12
Brokoli, posamezni cvetki	3–4
Korenček, cel	7–8
Korenček, razpolovljen	6–7
Korenček, narezan	4
Radič, razpolovljen	4–5
Kitajsko zelje, narezano	3
Grah	3
Koromač, polovice	10–12
Koromač, trakovi	4–5
Ohrovt, narezan	23–26
Krompir, čvrst, olupljen cel polovice četrtnine	27–29 21–22 16–18
Krompir, pretežno čvrst, olupljen cel polovice četrtnine	25–27 19–21 17–18
Krompir, mokast, olupljen cel polovice četrtnine	26–28 19–20 15–16
Koleraba, narezana na palčke	6–7
Buča, narezana na kocke	2–4

Kuhanje v pari

Zelenjava	🕒 [min]
Koruzni storž	30–35
Blitva, narezana	2–3
Paprika, narezana na kocke ali trakove	2
Krompir v oblicah, čvrst	30–32
Gobe	2
Por, narezan	4–5
Por, razpolovljena stebila	6
Romanesko, cel	22–25
Romanesko, posamezni cvetki	5–7
Brstični ohrovt	10–12
Rdeča pesa, cela	53–57
Rdeče zelje, narezano	23–26
Črni koren, cel, debel za palec	9–10
Gomoljna zelena, narezana na palčke	6–7
Beluši, zeleni	7
Beluši, beli, debeli za palec	9–10
Korenje, narezano	6
Špinača	1–2
Koničasto zelje, narezano	10–11
Belušna zelena, narezana	4–5
Rumena koleraba, narezana	6–7
Zelje, narezano	12
Ohrovt, narezan	10–11
Bučke, rezine	2–3
Sladki grah	5–7

🕒 čas kuhanja

Kuhanje v pari

Meso

Sveže meso

Meso pripravite kot običajno.

Zamrznjena živila

Zamrznjeno meso pred kuhanjem odtajajte (glejte poglavje „Posebne uporabe“, odstavek „Odtajevanje“).

Priprava

Meso, ki ga želite zapeči in nato dušiti, npr. golaž, morate najprej popeči na kuhlalni plošči.

Čas priprave

Čas kuhanja je odvisen od debeline in lastnosti živila in ne od teže. Čim debelejši je kos mesa, daljši mora biti čas kuhanja. 500-gramski kos mesa, debel 10 cm, se kuha dlje kot 500-gramski kos debeline 5 cm.

Nasveti

- Da se bodo ohranile **aromatične snovi**, uporabite perforirano posodo. Pod njo vstavite neperforirano posodo, ki bo prestregla izcejeni sok (koncentrat). S tem sokom lahko izboljšate omake ali pa ga zamrznete za kasnejšo uporabo.
- Za pripravo **močne mesne juhe** lahko uporabite kokoš za juho, od govedine pa bočnik, prsa, rebra in kosti. Meso dajte v posodo za kuhanje skupaj s kostmi, jušno zelenjavo in hladno vodo. Čim dlje jo kuhate, tem močnejša bo juha.

Nastavitve

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

Kuhanje v pari

Časi, ki so navedeni v tabeli, so zgolj orientacijske vrednosti. Priporočamo vam, da najprej izberete najkrajši čas in ga nato po potrebi še nekoliko podaljšate.

Meso	🕒 [min]
Bočnik s kostjo, pokrit z vodo	110–120
Svinjska krača	135–140
Piščančji file	8–10
Krača	105–115
Bržola, pokrita z vodo	110–120
Teletina v trakovih	3–4
Prekajena rebrca	6–8
Jagnječji ragu	12–16
Pitana kokoš	60–70
Puranje rulade	12–15
Puranji zrezek	4–6
Rebra, pokrita z vodo	130–140
Goveji golaž	105–115
Kokoš za juho, pokrita z vodo	80–90
Govedina (stegno)	110–120

🕒 čas kuhanja

Kuhanje v pari

Klobase

Nastavitve

Temperatura: 90 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

Klobase	⌚ [min]
Obarjena klobasa	6–8
Mesena klobasa	6–8
Bela klobasa	6–8

⌚ čas kuhanja

Ribe

Sveže ribe

Sveže ribe pripravite kot ponavadi, npr. očistite luske, odstranite drobovino in sperite.

Zamrznjene ribe

Rib pred kuhanjem ni treba povsem odtajati. Zadošča že, če je njihova površina toliko omehčana, da vsrka začimbe.

Priprava

Pred kuhanjem ribe pokapajte s kislino, npr. z limoninim ali limetinim sokom. Tako bo meso ribe bolj čvrsto.

Ribe ne smete posoliti, ker se tako med kuhanjem v pari bolje ohranijo mineralne snovi, ki ribi dajejo značilni okus.

Posoda za kuhanje v pari

Perforirano posodo predhodno namastite.

Nivo vstavljanja

Če ribe pripravljate v perforirani posodi in istočasno kuhate še druga živila v drugih posodah, tik pod posodo z ribami vstavite prestrezni pladenj/globoki pekač (odvisno od modela). Tako se boste izognili prenosu okusov zaradi tekočine, ki kaplja iz posode z ribami.

Temperatura

85–90 °C

Za nežno kuhanje občutljivih vrst rib, npr. morskega lista.

100 °C

Za kuhanje rib s čvrstejšim mesom, npr. trske in lososa.

Za kuhanje rib v omaki ali juhi.

Čas priprave

Čas kuhanja je odvisen od debeline in lastnosti živil in ne od njihove teže. Čim debelejši je kos živila, toliko dlje se mora kuhati. Polkilogramski kos ribe, ki je debel 3 cm, se na primer kuha dlje kot kos, ki tehta prav tako pol kilograma, a je debel 2 cm.

Kolikor dlje se riba kuha, toliko bolj čvrsto bo njeno meso. Zato se držite navedenih časov kuhanja. Če riba še ni dovolj kuhana, jo kuhajte le še nekaj minut.

Če kuhate ribe v omaki ali juhi, podaljšajte navedene čase kuhanja za nekaj minut.

Nasveti

- Z dodatkom začimb in zelišč, npr. kopra, poudarite lastni okus ribe.
- Večje ribe kuhajte tako, da so v pokončnem položaju. Za oporo na dno posode položite narobe obrnjeno skodelico ali podoben predmet, nanjo pa namestite ribo z odprto trebušno stranjo.
- Dele rib, ki vam ostanejo, npr. kosti, plavuti in glave, dajte skupaj z jušno zelenjavo in hladno vodo v posodo za kuhanje in pripravite **ribjo osnovo**. Kuhajte jo pri 100 °C 60–90 minut. Čim dlje jo kuhate, tem močnejša bo juha.
- Ko pripravljate **modre ribe**, jih morate kuhati v vodi z dodatkom kisa (razmerje med vodo in kisom po receptu). Pomembno je, da ne poškodujete kože ribe. Za takšno pripravo so najprimernejše vrste rib krapci, postrvi, linji, jegulje in lososi.

Nastavitve

Temperatura: glejte tabelo

Čas kuhanja: glejte tabelo

Kuhanje v pari

Časi, navedeni v tabeli, so orientacijske vrednosti za sveže ribe. Priporočamo vam, da najprej izberete krajši čas kuhanja. Po potrebi ga lahko nato še nekoliko podaljšate.

Ribe	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Jegulja	100	5–7
Ostriž, file	100	8–10
Orada, file	85	3
Postrv, 250 g	90	10–13
Navadni jezik, file	85	4–6
Trska, file	100	6
Krap, 1,5 kg	100	18–25
Lososov file	100	6–8
Lososov steak	100	8–10
Morska postrv	90	14–17
Panga, file	85	3
Rdeči okun, file	100	6–8
Vahnja, file	100	4–6
Morska plošča, file	85	4–5
Morski vrag, file	85	8–10
Morski list, file	85	3
Romb, file	85	5–8
Tun, file	85	5–10
Smuč, file	85	4

🌡️ temperatura, 🕒 čas priprave

Raki

Priprava

Zamrznjene rake pred kuhanjem v pari odtajajte.

Rakom odstranite lupino in drobovje ter jih operite.

Posoda za kuhanje v pari

Perforirano posodo predhodno namastite.

Čas priprave



Čim dlje kuhate rake, tem bolj čvrsti postanejo. Upoštevajte navedene čase kuhanja.



Navedene čase kuhanja podaljšajte za nekaj minut, če rake kuhate v omaki ali juhi.

Nastavitve

Temperatura: glejte tabelo

Čas kuhanja: glejte tabelo


	 [°C]	 [min]
Kozice	90	3
Garnele	90	3
Orjaške kozice	90	4
Rakovice	90	3
Rarogi	95	10–15
Škampi	90	3

 temperatura,  čas priprave

Kuhanje v pari

Školjke

Sveže testenine

 Nevarnost zastrupitve zaradi pokvarjenih školjk.
Pokvarjene školjke lahko povzročijo zastrupitev.
Pripravljajte samo zaprte školjke.
Školjk, ki so po kuhanju še vedno zaprte, ne zaužijte.

Sveže školjke pred kuhanjem nekaj ur namakajte, da se iz njih izpere morebitni pesek. Nato jih močno okrtačite, da odstranite vlakna, ki se jih držijo.

Zamrznjene školjke

Zamrznjene školjke pred kuhanjem odtajajte.



Čas priprave


Čim dlje kuhate školjke, tem bolj čvrsto postane njihovo meso. Upoštevajte navedene čase kuhanja.

Nastavitve

Temperatura: glejte tabelo

Čas kuhanja: glejte tabelo

	 [°C]	 [min]
Loparji	100	2
Srčanke	100	2
Klapavice	90	12
Pokrovače	90	5
Nožničarke	100	2–4
Lepotke	90	4

 temperatura,  čas priprave

Riž

Riž med kuhanjem nabrekne, zato se mora kuhati v tekočini. Količina tekočine, ki jo vsrka, in s tem razmerje med rižem in tekočino je odvisno od vrste riža.

Riž med kuhanjem vsrka vso tekočino, zato se hranilne snovi ne izgubijo.

Nastavitve

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

	Razmerje riž : tekočina	🕒 [min]
Riž basmati	1 : 1,5	15
Riž parboiled	1 : 1,5	23–25
Okroglozrnati riž:		
mlečni riž	1 : 2,5	30
rižota	1 : 2,5	18–19
Polnozrnati riž	1 : 1,5	26–29
Divji riž	1 : 1,5	26–29

🕒 čas kuhanja

Kuhanje v pari

Testenine

Suhe testenine

Suhe testenine med kuhanjem nabreknejo, zato jih morate kuhati v tekočini. Tekočina mora dodobra prekrivati testenine. Če uporabite vročo tekočino, je rezultat kuhanja boljši.

Čas kuhanja, ki ga priporoča proizvajalec, podaljšajte za pribl. 1/3.

Sveže testenine

Sveže testenine, npr. iz hladilnika, ne nabrekajo. Kuhajte jih v namaščeni perforirani posodi.

Testenine, ki so se zlepile, dajte narazen, nato vse enakomerno razporedite po posodi za kuhanje.

Nastavitve

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

Sveže testenine	🕒 [min]
Njoki	2
Cmočki	1
Ravioli	2
Žličniki	1
Tortelini	2
Suhe testenine, pokrite z vodo	
Rezanci	14
Jušni rezanci	8

🕒 čas kuhanja

Cmoki


Pripravljeni cmoki v vrečki za kuhanje morajo biti dodobra prekriti z vodo, saj v nasprotnem primeru kljub predhodnemu namakanju ne vpijejo dovolj vlage in razpadejo.

Sveže cmoke kuhajte v namaščeni perforirani posodi.

Nastavitve

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

	 [min]
Sladki cmoki	30
Kvašeni cmoki	20
Krompirjevi cmoki v vrečki za kuhanje	20
Kruhovi cmoki v vrečki za kuhanje	18–20

 čas kuhanja

Kuhanje v pari

Žita

Žita med kuhanjem nabreknejo, zato jih morate kuhati v tekočini. Razmerje med količino žita in tekočine je odvisno od vrste žita.

Žita lahko kuhate v celem zrnju ali zdrobljena.

Nastavitve

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

	Razmerje žito : tekočina	🕒 [min]
Amarant	1 : 1,5	15–17
Bulgur	1 : 1,5	9
Zelena pira, celo zrnje	1 : 1	18–20
Zelena pira, zdrobljena	1 : 1	7
Oves, celo zrnje	1 : 1	18
Oves, zdrobljen	1 : 1	7
Proso	1 : 1,5	10
Polenta	1 : 3	10
Kvinoja	1 : 1,5	15
Rž, celo zrnje	1 : 1	35
Rž, zdrobljena	1 : 1	10
Pšenica, celo zrnje	1 : 1	30
Pšenica, zdrobljena	1 : 1	8

🕒 čas kuhanja

Stročnice, suhe

Suhe stročnice morate pred kuhanjem namakati v hladni vodi najmanj 10 ur. Z namakanjem postanejo lažje prebavljive in čas kuhanja se skrajša. Namočene stročnice morajo biti med kuhanjem pokrite s tekočino.

Leče ni treba namakati.

Pri nenamočenih stročnicah morate upoštevati določeno razmerje med stročnico in tekočino.

Nastavitve

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

Namočeno	
	🕒 [min]
Fižol	
Ledvičasti fižol	55–65
Rdeči fižol (azuki fižol)	20–25
Črni fižol	55–60
Fižol prepeličar	55–65
Beli fižol	34–36
Grah	
Rumeni grah	40–50
Zeleni grah, olupljen	27

🕒 čas kuhanja

Kuhanje v pari

Nenamočeno		
	Razmerje stročnica : tekočina	🕒 [min]
Fižol		
Ledvičasti fižol	1 : 3	130–140
Rdeči fižol (azuki fižol)	1 : 3	95–105
Črni fižol	1 : 3	100–120
Fižol prepeličar	1 : 3	115–135
Beli fižol	1 : 3	80–90
Leča		
Rjava leča	1 : 2	13–14
Rdeča leča	1 : 2	7
Grah		
Rumeni grah	1 : 3	110–130
Zeleni grah, olupljen	1 : 3	60–70

🕒 čas kuhanja

Kokošja jajca

Če želite pripraviti kuhana jajca, uporabite perforirano posodo za kuhanje.


Jajc vam pred kuhanjem ni treba preluknjati. Ker se med fazo segrevanja tudi jajca počasi ogrejejo, med kuhanjem v pari njihova lupina ne počí.

Če v neperforirani posodi pripravljate jajčno jed, npr. jajčni sir, morate posodo namastiti.

Nastavitve

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

	 [min]
Velikost S mehko srednje trdo trdo	 3 5 9
Velikost M mehko srednje trdo trdo	 4 6 10
Velikost L mehko srednje trdo trdo	 5 6–7 12
Velikost XL mehko srednje trdo trdo	 6 8 13

 čas kuhanja

Kuhanje v pari

Sadje


Da ne bo prišlo do izgube soka, sadje kuhajte v neperforirani posodi. Če sadje kuhate v perforirani posodi, pod njo vstavite neperforirano posodo, da prestrežete sok, ki se izcedi.


Nasvet: Sok, ki ga tako prestrežete, lahko uporabite za izdelavo preliva za torto.

Nastavitve

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

	 [min]
Jabolka, v kosih	1–3
Hruške, v kosih	1–3
Češnje	2–4
Mirabele	1–2
Nektarine/breskve, v kosih	1–2
Slive	1–3
Kutine, kocke	6–8
Rabarbara, v kosih	1–2
Kosmulje	2–3

 čas kuhanja

Kuhanje menija

Način Kuhanje menija je namenjen pripravi različnih živil z različnimi časi kuhanja, ki jih sestavite v obrok, npr. file rdečega okuna z rižem in brokolijem. Živila vstavljate v pečico ob različnih časih, tako da so vsa kuhana ob istem času.

Nivo vstavljanja

Pod živila, iz katerih se izceja tekočina (npr. ribe) ali barva (npr. rdeča pesa), vstavite prestrezni pladenj/globoki pekač (odvisno od modela). Tako se boste izognili prenosu okusov ali barv zaradi kapljajočih tekočin.

Temperatura

Temperatura pri kuhanju menijev mora znašati 100 °C, saj se večina živil kuha pri tej temperaturi.

Menija ne smete v nobenem primeru kuhati pri nižji temperaturi, če so za živila priporočene različne temperature, npr. za file orade 85 °C in za krompir 100 °C.

Če je za kuhanje določenega živila priporočena temperatura npr. 85 °C, morate najprej preizkusiti, kakšen je rezultat, če ga kuhate pri 100 °C. Občutljive vrste rib, kot sta morski list in navadna plošča, pri 100 °C postanejo zelo čvrste.

Čas priprave

Če zvišate temperaturo kuhanja, morate čas kuhanja skrajšati za pribl. 1/3.

Primer

Riž	20 minut
Rdeči okun, file	6 minut
Brokoli	4 minute

20 minut minus 6 minut = 14 minut
(1. čas kuhanja: riž)

6 minut minus 4 minute = 2 minuti
(2. čas kuhanja: file rdečega okuna)

Preostanek = 4 minute (3. čas kuhanja: brokoli)

Časi kuhanja	20 minut riž		
		6 minut file rdečega okuna	
			4 minute brokoli
Nastavite v	14 minut	2 minuti	4 minute

Kuhanje v pari

Kuhanje menija

- V pečico najprej vstavite posodo z rižem.
- Nastavite prvi čas kuhanja, torej 14 minut.
- Ko preteče 14 minut, dajte v pečico file rdečega okuna.
- Nastavite drugi čas kuhanja, torej 2 minuti.
- Ko pretečeta 2 minuti, vstavite v pečico še brokoli.
- Nastavite tretji čas kuhanja, torej 4 minute.

Pogrevanje

Živila se v parni pečici nežno segrejejo, ne da bi se izsušila ali kuhala naprej. Segrejejo se enakomerno in jih med postopkom ni treba mešati.

Pogrevate lahko tako posamezna živila kot tudi pripravljene porcije jedi (meso, zelenjavo in krompir skupaj).

Posoda

Majhne količine lahko pogrevate na krožniku, večje pa v posodi za kuhanje.

Čas

Število krožnikov ali posod za kuhanje ne vpliva na čas.

Čas, naveden v tabeli, velja za povprečno porcijo na krožnik. Pri večjih količinah podaljšajte čas.

Nasveti

- Velikih kosov živil, kot je pečenka, ne pogrevajte v kosu, temveč jih razdelite na porcije in pogrejte kot posamezen obrok.
- Kompaktne kose, npr. polnjene paprike, rulade ali cmoke, pred pogrevanjem razpolovite.
- Omake pogrevajte posebej. Izjema so živila, ki so pripravljena v omaki (npr. golaž).
- Živila naj bodo med pogrevanjem pokrita. Tako boste preprečili, da bi para kondenzirala na posodi.
- Upoštevajte, da panirana živila, npr. zrezki, ne ostanejo hrustljava.

Pogrevanje živil

- Živilo pokrijte s krožnikom, folijo, odporno proti pari in visoki temperaturi (do 100 °C), ali pokrovom.
- Krožnik ali pladenj položite v dovolj veliko perforirano posodo.

Nastavitve

Temperatura: 100 °C

Čas: glejte tabelo

Posebne uporabe

Živilo	🕒* [min]
Zelenjava	
Korenje Cvetača Koleraba Fižol	6–7
Priloge	
Testenine Riž	3–4
Krompir, vzdolžno razpolovljen	12–14
Cmoki	15–17
Meso in perutnina	
Pečenka v rezinah, debelina 1,5 cm Rulade, narezane na rezine Golaž Jagnječji ragu	5–6
Mesne kroglice v omaki iz kaper	13–15
Piščančji zrezek Puranji zrezek	7–8
Ribe	
Ribji file, 2 cm debel	6–7
Ribji file, 3 cm debel	7–8
Pripravljene jedi	
Špageti, paradižnikova omaka	13–15
Svinjska pečenka, krompir, zelenjava	12–14
Polnjene paprike (razpolovljene), riž	13–15
Piščančji frikase, riž	7–8
Zelenjavna juha	2–3
Kremna juha	3–4
Čista juha	2–3

Posebne uporabe

Živilo	🕒* [min]
Enolončnica	4–5


🕒 čas

* Časi veljajo za živila, ki jih pogrevate na krožniku in so pokrita s krožnikom.

Posebne uporabe

Odtajevanje

Živila se v parni pečici odtajajo bistveno hitreje kot pri sobni temperaturi.

 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 času mirovanja.

Temperatura

Optimalna temperatura odtajevanja znaša 60 °C.

Izjemi: mleto meso in divjačina 50 °C.

Postopek pred in po odtajevanju

Preden živilo odtajate, ga morate po potrebi vzeti iz embalaže.

Izjeme: Kruh in pecivo tajajte v embalaži, sicer vpije vlago in se razmehča.

Živilo pustite po odtajevanju nekaj minut pri sobni temperaturi. Ta čas je potreben, da se toplota enakomerno razporedi od zunanosti v notranjost živila.

Posoda za kuhanje v pari

Za tajanje živil, iz katerih kaplja, npr. perutnine, uporabite perforirano posodo za kuhanje v pari, pod katero vstavite prestrežni pladenj/globoki pekač (odvisno od modela). Živilo tako ne leži v izcejeni tekočini.

Živila, iz katerih ne izteka tekočina, lahko tajate v neperforirani posodi za kuhanje.

Nasveti

- Rib pred kuhanjem ni treba povsem odtajati. Zadošča že, če je njihova površina toliko omeščana, da vsrka začimbe. Za to je lahko dovolj že 2–5 minut, odvisno od debeline ribe.
- Živila, ki so v kosih, npr. jagodičje ali kosi mesa, po polovici časa tajanja razdelite in razporedite posamezne kose po posodi.
- Ko so živila odtajana, jih ne smete ponovno zamrzniti.
- Zamrznjene pripravljene jedi odtajajte skladno z navodili na embalaži.

Nastavitve

Temperatura: glejte tabelo

Čas odtajevanja: glejte tabelo

Posebne uporabe

Časi, navedeni v tabeli, so orientacijske vrednosti. Priporočamo vam, da najprej izberete krajši čas odtajevanja. Po potrebi lahko čas odtajevanja podaljšate.

Zamrznjeno živilo	Količina	° [°C]	⌚ [min]	⌚ [min]
Mlečni izdelki				
Sir, rezine	125 g	60	15	10
Skuta	250 g	60	20–25	10–15
Smetana	250 g	60	20–25	10–15
Mehki siri	100 g	60	15	10–15
Sadje				
Jabolčna čežana	250 g	60	20–25	10–15
Koščki jabolk	250 g	60	20–25	10–15
Marelice	500 g	60	25–28	15–20
Jagode	300 g	60	8–10	10–12
Maline/ribez	300 g	60	8	10–12
Češnjje	150 g	60	15	10–15
Breskve	500 g	60	25–28	15–20
Slive	250 g	60	20–25	10–15
Kosmulje	250 g	60	20–22	10–15
Zelenjava				
zamrznjeno v kosu	300 g	60	20–25	10–15
Ribe				
Ribji fileji	400 g	60	15	10–15
Postrvi	500 g	60	15–18	10–15
Jastog	300 g	60	25–30	10–15
Rakovice	300 g	60	4–6	5
Pripravljene jedi				
Meso, zelenjava, priloga/ enolončnica/juhe	480 g	60	20–25	10–15
Meso				
Pečenka, rezine	po 125–150 g	60	8–10	15–20

Posebne uporabe

Zamrznjeno živilo	Količina	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Mleto meso	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Golaž	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Jetra	250 g	60	20–25	10–15
Zajčji hrbet	500 g	50	30–40	10–15
Srnin hrbet	1000 g	50	40–50	10–15
Zrezki/kotleti/pečenice	800 g	60	25–35	15–20
Perutnina				
Piščanec	1000 g	60	40	15–20
Piščančja bedra	150 g	60	20–25	10–15
Piščančji zrezki	500 g	60	25–30	10–15
Puranja stegna	500 g	60	40–45	10–15
Pecivo				
Pecivo iz listnatega/kvašenega testa	–	60	10–12	10–15
Pecivo/kolači iz umešanega testa	400 g	60	15	10–15
Kruh/žemljice				
Žemljice	–	60	30	2
Črni kruh, narezan	250 g	60	40	15
Polnozrnat kruh, narezan	250 g	60	65	15
Beli kruh, narezan	150 g	60	30	20

🌡️ temperatura, 🕒 čas odtajevanja, ⌚ čas mirovanja

Vkuhavanje

Uporabite samo brezhibna, sveža živila brez madežev in poškodovanih mest.

Kozarci

Uporabite lahko samo brezhibne, povsem čiste kozarce in pribor. Primerni so tako kozarci s twist-off pokrovčki kot tudi kozarci s steklenimi pokrovi in gumijastim tesnilom.

Pazite, da so kozarci enake velikosti, da bo vkuhavanje živil enakomerno.

Potem ko kozarce napolnite z živilom in tekočino, očistite njihov rob s čisto krpo in vročo vodo ter jih zaprite.

Sadje

Sadje skrbno preberite, ga na hitro, a temeljito operite in pustite, da se odcedi. Jagodličevje operite posebej previdno, saj je zelo občutljivo in se hitro zmečka.

Odstranite morebitne lupine, peclje, koščice ali pečke. Večje sadeže narežite. Jabolka na primer narežite na krlje.

Večje koščičasto sadje s koščico (slive, marelice) večkrat prebodite z vilicami ali zobotrebcom, sicer bodo sadeži počili.

Zelenjava

Zelenjavo operite, očistite in narežite.

Pred vkuhavanjem jo blanširajte, da bo ohranila svojo barvo (glejte poglavje „Posebne uporabe“, odstavek „Blanširanje“).

Količina polnjenja

Živilo narahlo napolnite v kozarce do maks. 3 cm pod robom. Če je živilo stisnjeno, se poškodujejo celične stene. Kozarec nežno, a trdo postavite na krpo, da se vsebina bolje razporedi. Kozarce napolnite s tekočino, tako da je živilo povsem prekrito.

Pri sadju uporabite sladkorno raztopino, pri zelenjavi pa po želji slano ali kislo raztopino.

Meso in klobase

Meso pred vkuhavanjem skoraj do konca specite ali skuhamte. Za polnjenje uporabite sok pečenke, ki ga lahko razredčite z vodo, ali juho, v kateri ste kuhali meso. Pazite, da na robu kozarca ni nobene maščobe.

Kozarce napolnite s klobasami samo do polovice, saj se njihova masa med vkuhavanjem poveča.

Nasveti

- Izkoristite preostalo toploto v pečici, tako da kozarce vzamete iz nje šele 30 minut po izklopu.
- Kozarce pokrijte s krpo in jih pustite pribl. 24 ur, da se počasi ohladijo.

Posebne uporabe

Vkuhanje živil

- Na spodnji nivo vstavite prestrežni pladenj, nadenj pa perforirano posodo za kuhanje.
- Kozarce postavite v perforirano posodo za kuhanje. Kozarci se ne smejo dotikati.

Nastavitve

Temperatura: glejte tabelo

Čas vkuhanja: glejte tabelo

Živilo	🌡️ [°C]	🕒* [min]
Jagodičje		
Ribez	80	50
Kosmulje	80	55
Brusnice	80	55
Koščičasto sadje		
Češnje	85	55
Mirabele	85	55
Slive	85	55
Breskve	85	55
Ringlo	85	55
Pečkato sadje		
Jabolka	90	50
Jabolčna čežana	90	65
Kutine	90	65
Zelenjava		
Fižol	100	120
Bob	100	120
Kumare	90	55
Rdeča pesa	100	60

Posebne uporabe

Živilo	🌡️ [°C]	🕒* [min]
Meso		
Predhodno kuhano	90	90
Pečeno	90	90

🌡️ temperatura, 🕒 čas vkuhanja

* Časi vkuhanja veljajo za 1,0-litrsko kozarce. Pri 0,5-litrskih kozarcih skrajšajte čas za 15 minut, pri 0,25-litrskih pa za 20 minut.

Posebne uporabe

Sočenje

V parni pečici lahko sočite mehko in srednje trdo sadje.

Za pridobivanje soka je najbolj primerno nekoliko prezrelo sadje: čim bolj zrelo je sadje, tem bolj izdaten in aromatičen je sok.

Priprava

Sadje, ki ga boste sočili, najprej preberite in operite ter obrežite poškodovana mesta.

Odstranite peclje grozdja in višenj, ker vsebujejo grenke snovi. Iz jagodičja ni treba odstraniti pecljev.

Velike sadeže, kot so jabolka, narežite na pribl. 2 cm debele kocke. Čim trše je sadje oz. zelenjava, tem manjši morajo biti koščki.

Nasveti

- Da boste dobili zaokrožen okus soka, mešajte sadje, ki ima blag okus, s trpkim sadjem.
- Pri večini vrst sadja lahko povečate količino in izboljšate aromo soka, če sadju dodate sladkor in pustite nekaj ur, da se vpije. Priporočamo, da na 1 kg sladkega sadja uporabite 50–100 g sladkorja, na 1 kg trpkega sadja pa 100–150 g sladkorja.
- Če želite tako dobljeni sok shraniti, ga napolnite v vroče in čiste steklenice in takoj zaprite.

Sočenje sadja

- Pripravljeno sadje položite v perforirano posodo za kuhanje.
- Da prestrežete sok, pod njo vstavite neperforirano posodo za kuhanje ali prestrežni oziroma stekleni pladenj (odvisno od modela).

Nastavitve

Temperatura: 100 °C

Čas: 40–70 minut

Priprava jogurta

Potrebujete mleko in začetno kulturo, ki je lahko jogurt ali ferment, npr. iz trgovine z zdravo hrano.

Uporabite navadni jogurt z živimi kulturami brez dodatkov. Toplotno obdelani jogurti niso primerni.

Jogurt mora biti svež (shranjen je bil lahko le kratek čas).

Za pripravo jogurta je primerno neohlajeno trajno mleko ali sveže mleko.

Trajno mleko lahko uporabite brez predhodne obdelave, sveže pa morate najprej segreti na 90 °C (ne sme zavreti) ter ga nato ohladiti na 35 °C. Pri uporabi svežega mleka bo jogurt nekoliko čvrstejši kot pri trajnem mleku.

Jogurt in mleko morata imeti enako vsebnost maščobe.

Kozarcev v času mirovanja ne smete premikati ali stresati.

Ko je jogurt pripravljen, ga morate tako shraniti v hladilniku.

Na konsistenco jogurta, ki ga pripravite sami, vplivajo čvrstost, vsebnost maščobe in začetne kulture, ki ste jih uporabili. Niso vsi jogurti enako primerni kot začetna kultura.

- Zmešajte 100 g jogurta in 1 liter mleka ali pripravite mešanico s fermentom za jogurt po navodilih na embalaži.
- Mlečno mešanico napolnite v kozarčke in jih zaprite.
- Zaprte kozarčke postavite v perforirano posodo za kuhanje. Kozarci se ne smejo dotikati.
- Takoj po preteku časa priprave kozarčke postavite v hladilnik. Pri tem se izogibajte nepotrebemu premikanju.

Nasvet: Pri uporabi fermenta lahko jogurt pripravite iz mešanice mleka in smetane. Zmešajte 3/4 litra mleka in 1/4 litra smetane.

Nastavitve

Temperatura: 40 °C

Čas: 5:00 ur

Možni vzroki za slabe rezultate

Jogurt ni čvrst:

napačno shranjevanje začetnega jogurta, hladna veriga je bila prekinjena, embalaža je bila poškodovana, mleko ni bilo dovolj pogreto

Izločila se je tekočina:

kozarci so bili premaknjeni, jogurt se ni dovolj hitro ohladil

Jogurt je zrnat:

mleko je bilo segreto na previsoko temperaturo, mleko ni bilo neoporečno, mleko in začetni jogurt nista bila enakomerno premešana

Posebne uporabe

Vzhajanje testa

- Testo pripravite po receptu.
- Skledo s testom pokrijte in jo postavite v perforirano posodo za kuhanje v pari.

Nastavitve

Temperatura: 40 °C

Čas: po receptu

Topljenje želatine

- **Liste želatine** namočite za 5 minut v skledi z mrzlo vodo. Želatina mora biti dobro prekrita z vodo. Nato jo iztisnite in izlijte vodo iz sklede. Stisnjeno želatino dajte nazaj v skledo.
- **Zmleto** želatino dajte v skledo in dodajte toliko vode, kot je navedeno na embalaži.
- Pokrijte posodo in jo postavite v perforirano posodo za kuhanje v pari.

Nastavitve

Temperatura: 90 °C

Čas: 1 minuta

Topljenje čokolade

V pečici lahko raztopite vse vrste čokolade.

Pri uporabi maščobne glazure položite neodprto embalažo v perforirano posodo za kuhanje.

- Čokolado razlomite na manjše kose. Če imate pripravljeni obliv z maščobo, ga v neodprti embalaži položite v perforirano posodo za kuhanje.
- Večje količine čokolade dajte v neperforirano posodo za kuhanje, manjše količine pa v skodelico ali skledo.
- Posodo ali skodelico prekrijte s folijo, odporno proti pari in visoki temperaturi (do 100 °C), ali s pokrovom.
- Večje količine čokolade vmes enkrat premešajte.

Nastavitve

Temperatura: 65 °C

Čas: 20 minut

Lupljenje živil

- Živila, kot so paradižniki, nektarine ipd., križno zarezite pri nastavku pečlja. Tako boste kasneje lažje odstranili lupino.
- Živilo dajte v perforirano posodo za kuhanje.
- Mandlje ohladite z mrzlo vodo takoj, ko jih vzamete iz pečice. V nasprotnem primeru ne boste mogli odstraniti kožice.

Nastavitve

Temperatura: 100 °C

Čas: glejte tabelo

Živilo	🕒 [min]
Marelice	1
Mandlji	1
Nektarine	1
Paprika	4
Breskve	1
Paradižnik	1

🕒 čas

Posebne uporabe

Konzerviranje jabolk

Obstojnost neobdelanih jabolk lahko podaljšate. Obdelava jabolk s paro zmanjša pojav gnilobe. Pri optimalnem skladiščenju v suhem, hladnem in zračnem prostoru so takšna jabolka obstojna 5 do 6 mesecev. Ta postopek je primeren samo za jabolka, za druge vrste pečkatega sadja pa ne.

Nastavitve

Temperatura: 50 °C

Čas konzerviranja: 5 minut

Blanširanje

Zelenjavo, ki jo želite zamrzniti, morate predhodno blanširati. Tako se bo kakovost živila med shranjevanjem v zamrzovalniku bolje ohranila.

Barva zelenjave se bolje ohrani, če jo pred nadaljnjo obdelavo blanširate.

- Pripravljeno zelenjavo položite v perforirano posodo za kuhanje.
- Zelenjavo po blanširanju hitro ohladite v ledeno mrzli vodi. Nato jo dobro odcedite.

Nastavitve

Temperatura: 100 °C

Čas blanširanja: 1 minuta

Dušenje čebule

Dušenje pomeni pripravo živila v lastnem soku, po potrebi z dodatkom malo maščobe.

- Čebulo sesekljajte in jo dajte z malo masla v neperforirano posodo za kuhanje.
- Posodo pokrijte s folijo, odporno proti pari in visoki temperaturi (do 100 °C), ali s pokrovom.

Nastavitve

Temperatura: 100 °C

Čas dušenja: 4 minute

Razpustitev slanine

Slanina ne porjavi.

- Slanino, narezano na kocke, trakove ali rezine, dajte v neperforirano posodo za kuhanje.
- Posodo pokrijte s folijo, odporno proti pari in visoki temperaturi (do 100 °C), ali s pokrovom.

Nastavitve

Temperatura: 100 °C

Čas: 4 minute

Posebne uporabe

Sterilizacija posode

Posoda in otroške stekleničke, ki jih razkužite v pečici, so po preteku programa sterilne, kot bi jih prekuhali. Vendar pa predhodno v podatkih proizvajalca preverite, če so vsi sestavni deli odporni proti pari in visokim temperaturam (do 100 °C).

Otroške stekleničke razstavite na sestavne dele. Nazaj jih sestavite šele, ko so popolnoma suhe. Le tako se boste izognili ponovni kontaminaciji.

- Vse dele posode položite v perforirano posodo za kuhanje, tako da se med seboj ne dotikajo (v ležečem položaju ali z odprtino navzdol). Tako lahko vroča para neovirano prehaja okrog posameznih delov.

Nastavitve

Temperatura: 100 °C
Čas: 15 minut

Pogrevanje vlažnih brisač

- Brisače za goste navlažite in jih trdno zvijte.
- Brisače položite eno poleg druge v perforirano posodo.

Nastavitve

Temperatura: 70 °C
Čas: 2 minuti

Utekočinjanje kristaliziranega medu

- Pokrovček kozarca z medom rahlo odvijte. Kozarec postavite v perforirano posodo za kuhanje.
- Med med postopkom enkrat premešajte.

Nastavitve

Temperatura: 60 °C
Čas: 90 minut (ne glede na velikost kozarca ali količino medu v kozarcu)

Priprava jajčnega sira

- Zmešajte 6 jajc s 375 ml mleka (masa se ne sme speniti).
- Jajčno-mlečno mešanico začinite in jo vlijte v neperforirano posodo za kuhanje, premazano z maslom.

Nastavitve

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: 4 minute

Nastavitve

Tovarniško so v parno pečico že vnesene določene nastavitve. Nastavitve, ki so navedene v tabeli, lahko spremenite.

Spreminjanje in shranjevanje nastavitv

Parna pečica je **izklopljena**.

- Dotaknite se tipke za vklop/izklop ① in jo zadržite.
- Med zadrževanjem tipke za vklop/izklop ① se takoj, ko prikazovalnik zasveti, enkrat na kratko dotaknite senzorske tipke ∨.

Na prikazovalniku se izpiše P1.

- Tolikokrat se dotaknite senzorske tipke ∧ ali ∨, dokler se na prikazovalniku ne pojavi zeleni program.
- Potrdite z OK.
- Tolikokrat se dotaknite senzorske tipke ∧ ali ∨, dokler se na prikazovalniku ne pojavi zeleni status.
- Potrdite z OK.

Izbrani status je shranjen.

- Ko spremenite želeno/-e nastavitve/-ve, izklopite parno pečico.




Nastavitve

Tovarniška vrednost posamezne nastavitve je prikazana **z odebeljeno pisavo**.

Program		Status	Možne nastavitve
P1		S0 S1	Ponovna vzpostavitev tovarniških nastavitvev
P2	Sejemska nastavitvev	S0 S1	Izklop, parna pečica greje Vklop, parna pečica ne greje
P3	Glasnost zvočnega signala	S1 S2 S3 S4	zelo tih tih srednje glasen glasen
P4	Trdota vode	S1 S2 S3 S4	mehka (< 1,5 mmol/l, < 8,4 °dH) srednje trda (1,5–2,5 mmol/l, 8,4–14 °dH) – trda (> 2,5 mmol/l, > 14 °dH)
P5	Enota za temperaturo	S1 S2	°C °F
P6	Predhodno segrevanje	S0 S1	Predhodno segrevanje ni aktivirano Predhodno segrevanje je aktivirano
P7	Ton tipk	S0 S1	Izklop Vklop

Podatki za inštitute za preizkušanje

Preizkusne jedi po EN 60350-1 (način delovanja Kuhanje v pari)

Preizkusne jedi	Posoda za kuhanje v pari	Količina [g]	 ¹	 ² [°C]	 [min]
Dovod pare					
Brokoli (8.1)	1 x DGGL 1	maks.	Poljuben	100	3
Porazdelitev pare					
Brokoli (8.2)	1 x DGGL 1	300	Poljuben	100	3
Zmogljivost pri maksimalni napolnjenosti					
Grah (8.3)	3 x DGGL 1	2500 g zamrznjenega graha enakomerno porazdelite po posodah za kuhanje v pari.	2, 3, 4 ³	100	4


 nivo(ji) vstavljanja od spodaj/ temperatura/ čas priprave

¹ Na spodnji nivo vstavite prestrezni pladenj.

² Preizkusno jed vstavite v hladno pečico (pred začetkom faze segrevanja).


³ Posode za kuhanje vstavite na nivoja 2 in 4 zadaj, na nivo 3 pa spredaj.

⁴ Preizkus je končan, ko temperatura na najhladnejšem mestu znaša 85 °C.

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Parna pečica se med delovanjem segreje. Ob površinah notranjosti pečice, stranskih vodil ali opreme se lahko opečete.

Pustite, da se notranjost pečice, stranska vodila in deli njene opreme ohladijo, preden jih 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. Vse površine so občutljive za razenje. Pri steklenih površinah lahko raze povzročijo prelom steklene površine. Za čiščenje uporabljajte izključno gospodinjska sredstva za pomivanje. Ostanke čistilnih sredstev takoj odstranite.

Ne uporabljajte čistilnih ali pomivalnih sredstev z vsebnostjo alifatskih ogljikovodikov. V nasprotnem primeru lahko nabreknejo tesnila pečice.

Če umazanija dlje časa deluje na površine, se lahko zgodi, da je ne morete več odstraniti.

Površine se lahko zabarvajo ali spremenijo.

Najbolje je, da umazanijo takoj odstranite.

- Pečico in njeno opremo očistite in osušite po vsaki uporabi.
- Vrata pečice zaprite šele, ko je njena notranjost povsem suha.

Nasvet: Če pečice dlje časa ne boste uporabljali, jo še enkrat temeljito očistite, da preprečite nastanek neprijetnega vonja ipd. Nato pustite vrata pečice odprta.

Čiščenje in vzdrževanje

Neprimerna čistilna sredstva

Da se površine ne bodo poškodovale, pri čiščenju ne uporabljajte

- čistilnih sredstev, ki vsebujejo sodo, amoniak, kisline ali klor,
- čistilnih sredstev za odstranjevanje vodnega kamna,
- abrazivnih čistil (npr. praškov za drgnjenje ali abrazivnih emulzij),
- čistilnih sredstev z vsebnostjo topil,
- čistilnih sredstev za plemenito jeklo,
- sredstev za čiščenje pomivalnega stroja,
- 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,
- jeklenih spiral,
- točkovnega čiščenja z mehanskimi čistilnimi sredstvi,
- čistil in sprejev za pečice.

Čiščenje sprednje strani in ohišja pečice

- Sprednjo stranico in ohišje očistite s čisto gobasto krpo, sredstvom za ročno pomivanje posode in toplo vodo.
- Na koncu sprednjo stranico in ohišje obrišite z mehko krpo.

Nasvet: Za čiščenje lahko uporabite tudi čisto, vlažno krpo iz mikrovlaknen, brez čistilnega sredstva.

Čiščenje notranjosti pečice

Če se za tesnilo vstopne in izhodne odprtine za paro kaj zatakne, se lahko tesnila potisnejo za hrbtno stranico.

Pri čiščenju hrbtne stranice notranjosti pečice pazite, da se nič ne zatakne za tesnilo.

Očistite in osušite notranjosti pečice, vratno tesnilo, notranjo stran vrat in prestrezni žleb po vsaki uporabi.

■ Odstranite:

- kondenzat z gobico ali gobasto krpo,
- rahle ostanke maščobne umazanije s čisto gobasto krpo, sredstvom za ročno pomivanje posode in toplo vodo.
- Po čiščenju površine obrišite še s čisto vodo, dokler ne odstranite vseh ostankov čistilnih sredstev.
- Na koncu obrišite površine s krpo.

Grelnik na dnu pečice lahko sčasoma zaradi tekočin, ki med kuhanjem kapljajo nanj, spremeni barvo. Njegova funkcionalnost se zato ne poslabša.

Če **vratno tesnilo** postane krhko ali trdo, ga zamenjajte. Vratno tesnilo lahko naročite na servisu (glejte konec teh navodil za uporabo).

Oprema

Vsi deli opreme so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

Čiščenje prestreznega pladnja in posode za kuhanje

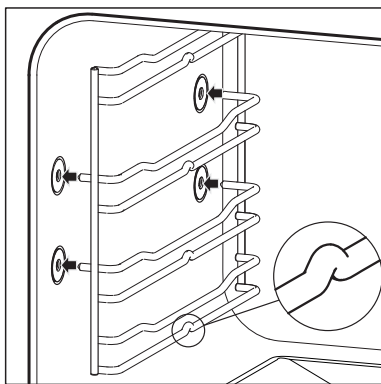
- Prestrezni pladenj in posode za kuhanje v pari po vsaki uporabi pomijte in posušite.
- Modrikasta obarvanja odstranite s kisom in posode nato sperite s čisto vodo.

Čiščenje in vzdrževanje

Čiščenje stranskih vodil

Stranska vodila so primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.

- Stranska vodila potegnite iz ležišč ob strani.
- Pomijte jih v pomivalnem stroju ali s čisto gobasto krpo, sredstvom za ročno pomivanje posode in toplo vodo.



- Stranska vodila po čiščenju ponovno potisnite v ležišča. Pri ponovnem nameščanju vodila pazite, da ga boste pravilno vstavili (glejte sliko).

Škoda zaradi nepravilno vstavljenih stranskih vodil.

Če vodila niso pravilno vstavljena, se lahko pri vstavljanju posode za kuhanje v pečico poškoduje temperaturno tipalo.

Stranska vodila pravilno vstavite nazaj.

Če vodila niso pravilno vstavljena, zaščita pred nenamernim izvlekom in nagibom ni zagotovljena.

Stranska vodila pravilno vstavite nazaj.

Praznjenje in sušenje posode za vodo

⚠ Škoda zaradi vode.

Grelni element v posodi za vodo se lahko zaradi vode poškoduje.

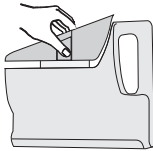
Posode za vodo in vložka v nobenem primeru ne smete pomiti v pomivalnem stroju.

Posode za vodo ne smete potopiti v vodo.

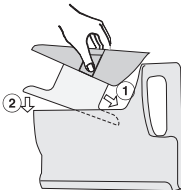
Posodo za vodo iz higienskih razlogov in zato, da preprečite nabiranje kondenzata v pečici, izpraznite po vsaki uporabi.

Ne uporabljajte grobih gobic ali trdih ščetk.

- Posodo za vodo vzemite iz pečice, jo izpraznite in osušite po vsaki uporabi.



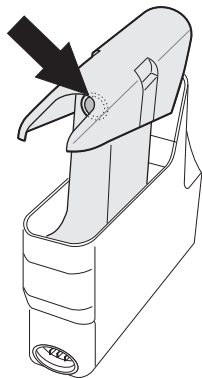
- Prijemni površini na obeh straneh potisnite skupaj, da sprostite vložek. Le-tega vzemite iz posode.



- Vložek vstavite nazaj v posodo za vodo šele po tem, ko se oba dela popolnoma posušita. Vstavljanje je najpreprostejše, če vložek vstavite postrani ① in ga nato spustite ②.

Čiščenje in vzdrževanje

Mazanje tesnila priključka na posodi za vodo



Za mazanje tesnila uporabljajte izključno priloženo silikonsko mast in v nobenem primeru margarine, olja ali druge maščobe, ki jo uporabljate v gospodinjstvu. V nasprotnem primeru lahko tesnilo nabrekne.

- Če posodo za vodo sčasoma le stežka oz. sunkovito vstavljate in jemljete iz pečice ali če se pojavi sporočilo o napaki *F2D*, natrite gumijasto tesnilo z majhno količino priložene silikonske masti.

Pri tem pustite tesnilo na njegovem mestu.

⚠ Nevarnost poškodbe zaradi silikonske masti.

Silikonska mast lahko draži sluznice.

Silikonsko mast odstranite s kože tako, da jo obrišete ali sperete.

Če mast zaide v oči, jih dobro sperite z veliko količino čiste vode.

Če silikonsko mast zaužijete, obiščite zdravnika.

- Če tesnilo priključka sčasoma postane krhko in razpokano ali če se na dnu prostora za posodo za vodo nabira neobičajno veliko vode, morate tesnilo zamenjati.


Tesnilo priključka lahko naročite na servisu (glejte konec teh navodil za uporabo).

Odstranjevanje vodnega kamna iz posode za vodo

Priporočamo vam, da uporabljate Mielejeve tablete za odstranjevanje vodnega kamna (glejte „Dodatna oprema“), ki so bile razvite posebej za aparate Miele in zagotavljajo, da je postopek odstranjevanja vodnega kamna optimalen. Uporabite lahko tudi običajno sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna, ki vsebuje citronsko kislino.

Če zaide na kovino, lahko nastanejo madeži.

Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj obrišite.

Iz parne pečice morate po določenem času delovanja odstraniti vodni kamen. Ko nastopi ta čas, se po vklopu na prikazovalniku pojavi simbol  in izpiše število preostalih postopkov kuhanja:






Po zadnjem preostalem postopku se parna pečica zaklene.


Priporočamo vam, da iz pečice odstranite vodni kamen, še preden se zaklene.

Med potekom odstranjevanja vodnega kamna morate posodo za vodo izprati in jo napolniti s svežo vodo.



- Dotaknite se tipke za vklop/izklop  in jo zadržite, dokler se ne oglasi zvočni signal ter se na prikazovalniku ne izpiše čas  in utripa simbol  0:22 h.
- V posodo za vodo nalijte 1 liter mlačne vode in dodajte 1 Mielejevo tableto za odstranjevanje vodnega kamna ali priporočeno količino sredstva s citronsko kislino.
- Počakajte, da se sredstvo raztopi.
- Posodo za vodo potisnite do konca v aparat.
- Potrdite z OK.



Dvopičje utripa, simbol  pa neprekinjeno sveti. Postopek odstranjevanja vodnega kamna se začne.



Postopek odstranjevanja vodnega kamna lahko prekinete samo v prvi minuti. Pečice ne smete v nobenem primeru izklopiti pred koncem postopka odstranjevanja vodnega kamna, sicer boste morali postopek ponovno zagnati.




Ko preostane še 10 minut, zazveni zvočni signal in utripa simbol .

Čiščenje in vzdrževanje

- Vzemite posodo za vodo iz pečice in odstranite vložek.
- Izpraznite posodo za vodo.
- Posodo za vodo in vložek temeljito izperite.
- V posodo za vodo dodajte 1 liter vode in ponovno vstavite vložek.
- Posodo za vodo potisnite do konca v aparat.

Utripajoči simbol  ugasne in utripa simbol .

- Potrdite z OK.

Dvopičje utripa, simbol  pa neprekinjeno sveti. Postopek odstranjevanja vodnega kamna se nadaljuje.

Ko je postopek odstranjevanja vodnega kamna končan, zazveni zvočni signal.


- Izklopite pečico.
- Posodo za vodo vzemite iz pečice, jo izpraznite in osušite.
- Počakajte, da se notranjost pečice ohladi.
- Na koncu notranjost pečice posušite.
- Vrata pečice zaprite šele, ko je njena notranjost povsem suha.

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.

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

Težava	Vzrok in rešitev
<p>Pečice ni mogoče vklopiti.</p>	<p>Izklopila se je varovalka.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Aktivirajte varovalko (minimalne karakteristike so navedene na napisni ploščici). <p>Morda je prišlo do tehnične motnje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pečico za pribl. 1 minuto ločite od električnega omrežja, tako da <ul style="list-style-type: none"> – izklopite stikalo ustrezne varovalke/povsem odvijete taljivo varovalko ali – izklopite FI-zaščitno stikalo (zaščitno stikalo za okvarni tok). ■ Če pečice tudi po ponovnem vklopu/privitju varovalke oz. FI zaščitnega stikala ne morete vklopiti, pokličite električarja ali servisno službo.
<p>Pečica se ne segreje.</p>	<p>Aktivirana je sejemska nastavitev. Na prikazovalniku je izpisano $dE\eta_{7A}$.</p> <p>Parno pečico sicer lahko upravljate, vendar njeno gretje ne deluje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dezaktivirajte sejemsko nastavitev (glejte poglavje „Nastavitve“). <p>Notranjost pečice se je segrela zaradi delovanja grelnega predala, ki je nameščen pod njo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Odprite vrata pečice in pustite, da se njena notranjost ohladi.
<p>Na prikazovalniku se pojavita simbol ξ in številka med 1 in 10. Utripata <i>0:22 h in ξ.</i></p>	<p>Iz parne pečice morate odstraniti vodni kamen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Odstranite vodni kamen iz pečice (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Odstranjevanje vodnega kamna“).
<p>Po izklopu pečice je še vedno slišati zvok ventilatorja.</p>	<p>Ventilator deluje še po končanem postopku. Pečica je opremljena z ventilatorjem, ki odvaja soparo iz njene notranjosti. Ventilator deluje še nekaj časa po izklopu pečice in se nato avtomatsko izklopi.</p>

Kaj storiti, če ...

Težava	Vzrok in rešitev
Posodo za vodo le stežka oz. sunkovito vstavljate/jemljete iz pečice.	<p>Priključek na posodi za vodo je tog.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tesnilo priključka posode za vodo rahlo namažite s silikonsko mastjo (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Posoda za vodo“).
Pečica se po selitvi ne preklopi več s faze segrevanja na fazo kuhanja.	<p>Temperatura vrelišča vode se je spremenila, ker se nadmorska višina novega mesta postavitve razlikuje od prejšnje za najmanj 300 m.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izvedite postopek odstranjevanja vodnega kamna, da prilagodite temperaturo vrelišča (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Odstranjevanje vodnega kamna iz parne pečice“).
Med delovanjem pečice izhaja nenavadno veliko pare ali izhaja para na drugih mestih kot običajno.	<p>Vrata niso pravilno zaprta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zaprite vrata aparata.
	<p>Vratno tesnilo ni pravilno nameščeno.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pritisnite ga tako, da se povsod enakomerno prilega.
	<p>Na vratnem tesnilu so vidne poškodbe, npr. raze.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zamenjajte vratno tesnilo. Tesnilo lahko naročite na servisu (glejte konec teh navodil za uporabo).
Po daljšem času se vrata glasno odpirajo in zapirajo.	<p>Tečaji vrat so postali togi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Namastite tečaje vrat, npr. s priloženo silikonsko mastjo.
Na prikazovalniku se pojavi simbol , poleg tega lahko zazveni zvočni signal.	<p>Posoda za vodo ni potisnjena do konca v parno pečico.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vzemite posodo za vodo iz aparata in jo potisnite do konca nazaj v ležišče.
	<p>V posodi za vodo ni dovolj vode. Gladina vode mora segati med obe oznaki.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Napolnite posodo za vodo.

Težava	Vzrok in rešitev
<p>Faza segrevanja traja nenavadno dolgo.</p>	<p>V posodi za vodo se je nakopičil vodni kamen, ker ni nastavljena trdota vode, ki ustreza uporabljeni vodovodni vodi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavite trdoto vode, ki ustreza vaši vodovodni vodi (glejte poglavje „Nastavitve“). ■ Odstranite vodni kamen iz pečice (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Odstranjevanje vodnega kamna“). ■ Če je trdota vode pravilno nastavljena ali če se težava ponovi, pokličite servisno službo.
<p><i>F 5</i> <i>F 6</i></p>	<p>Tehnična okvara</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izklopite pečico in pokličite servisno službo.
<p><i>F20</i></p>	<p>Posoda za vodo ni potisnjena do konca v parno pečico.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vzemite posodo za vodo iz aparata in jo potisnite do konca nazaj v ležišče. ■ Pečico izklopite in jo ponovno vklopite. <p>Tesnilo priključka je togo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tesnilo priključka posode za vodo rahlo namažite s silikonsko mastjo (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Posoda za vodo“).

Dodatna oprema

Miele ponuja širok izbor delov opreme ter izdelkov za čiščenje in nego, ki so prilagojeni vašemu aparatu.

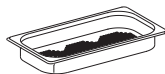
Te izdelke lahko preprosto naročite preko spletne prodajalne Miele.

Lahko pa jih kupite tudi na servisu Miele (glejte zadnjo stran) ali pri svojem trgovcu z opremo Miele.

Posoda za kuhanje v pari

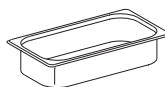
Na voljo so številne perforirane in neperforirane posode za kuhanje v različnih velikostih:

DGGL 1



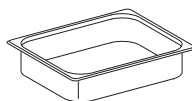
perforirana posoda za kuhanje
kapaciteta 1,5 l
uporabna prostornina 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (Š x G x V)

DGG 2



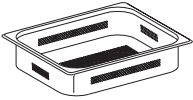
neperforirana posoda za kuhanje
kapaciteta 2,5 l
uporabna prostornina 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (Š x G x V)

DGG 3



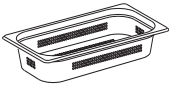
neperforirana posoda za kuhanje
kapaciteta 4,0 l
uporabna prostornina 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (Š x G x V)

DGGL 4



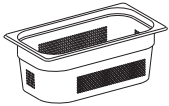
perforirana posoda za kuhanje
kapaciteta 4,0 l
uporabna prostornina 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (Š x G x V)

DGGL 5



perforirana posoda za kuhanje
kapaciteta 2,5 l
uporabna prostornina 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (Š x G x V)

DGGL 6



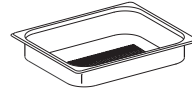
perforirana posoda za kuhanje
kapaciteta 4,0 l
uporabna prostornina 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (Š x G x V)

DGG 7



neperforirana posoda za kuhanje
kapaciteta 4,0 l
uporabna prostornina 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (Š x G x V)

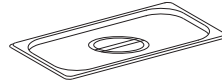
DGGL 8



perforirana posoda za kuhanje
kapaciteta 2,0 l
uporabna prostornina 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (Š x G x V)

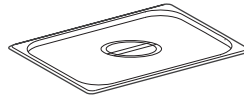
Pokrovi za posode za kuhanje

DGD 1/3



Pokrov za posode 325 x 175 mm

DGD 1/2



Pokrov za posode 325 x 265 mm

Dodatna oprema

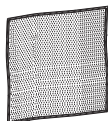
Sredstva za čiščenje in nego

Tablete za odstranjevanje vodnega kamna (6 kosov)



Za odstranjevanje vodnega kamna iz pečice

Krpa iz mikrovlaknen



Za odstranjevanje prstnih odtisov in manjše umazanije

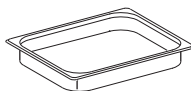
Silikonska mast



Za mazanje tesnila priključka posode za vodo

Drugo

DGG 15

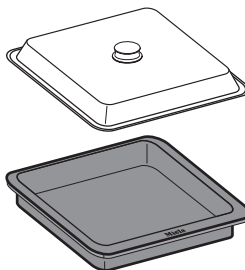


Prestrezni pladenj za prestrzanje tekočin, ki kapljajo iz posod za kuhanje; uporaben tudi kot posoda za kuhanje. 325 x 265 x 40 mm (Š x G x V)

Večnamenski pekač

Pekač iz aluminijeve litine s prevleko proti prijemanju, s pokrovom iz plemenitega jekla. Primeren tudi za uporabo na polju za pečenje na indukcijski kuhalni plošči ter za vse podpultne in vgradne pečice.

KMB 5000-S*



Maksimalna kapaciteta pribl. 2,5 kg
325 x 260 x 60 mm (Š x G x V)

* Ni primeren za plinske kuhalne plošče.

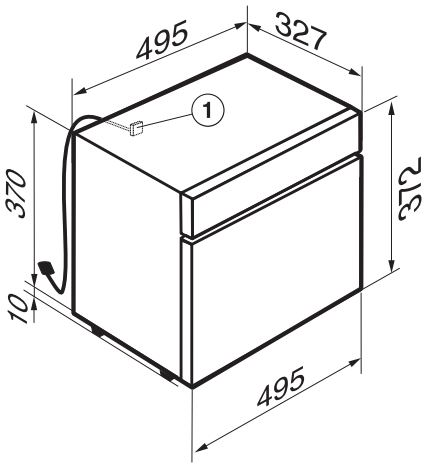
Priklop z vtičem na omrežnem
priključnem kablu

Napajanje: 230 V, 50 Hz

Priključna moč: 2,2 kW

Masa: 19,3 kg

Oznaka VDE: da



① Omrežni priključni kabel – uvodnica
na pečici

Mere (V x Š x G):

- parna pečica: glejte sliko
- notranjost pečice 240 x 335 x
275 mm

Servisna služba

Kontakt v primeru motenj

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

Telefonska številka servisne službe Miele je navedena na koncu tega dokumenta.

Osebe servisa potrebuje oznako modela in tovarniško številko vašega aparata. Oba podatka najdete na napisni ploščici.

Napisna ploščica

Tukaj nalepite priloženo napisno ploščico. Prepričajte se, da se oznaka modela ujema s podatki na hrbtni strani tega dokumenta.



Garancija

Garancijska doba je 2 leti.

Podrobnejše informacije so navedene v priloženih garancijskih pogojih.

MIELE Trgovina in servis d.o.o., Brnčičeva ulica 41G, Ljubljana (v nadaljevanju: »Miele Slovenija«) kupcu priznava – poleg garancijskih pravic, ki so za prodajalca po zakonu obvezne, in brez omejitve le-teh – pravice v skladu z naslednjo garancijsko obveznostjo:

I. Trajanje in začetek garancije

1. Miele Slovenija za blago zagotavlja garancijo v naslednjem garancijskem roku:
 - a) 24 mesecev za gospodinjne aparate ob uporabi v skladu z navodili za uporabo,
 - b) 12 mesecev za profesionalne stroje ob uporabi v skladu z navodili za uporabo.
2. Miele Slovenija jamči za lastnosti in brezhibno delovanje blaga v garancijskem roku. Garancijski rok začne teči z datumom, ki je naveden na dobavnici blaga in se šteje kot datum izročitve blaga.

II. Pogoji garancije

1. Garancija velja za blago, kupljeno pri pooblaščenem trgovcu ali neposredno pri podjetju Miele v državi članici EU, Švici ali Norveški.
2. Garancija velja na področju Republike Slovenije, drugih držav članic EU, Švice in Norveške.
3. Poleg garancijskega lista je treba predložiti tudi dobavnico blaga, iz katere izhaja podatek o datumu izročitve blaga in podatki, ki identificirajo blago.

III. Vsebina in obseg garancije

1. Napake na blagu bodo brezplačno odpravljene v skupnem roku 45 dni po tem, ko uporabnik zahteva njihovo odpravo, bodisi s popravilom bodisi z zamenjavo pokvarjenih delov. Stroške, ki pri tem nastanejo, npr. za transport blaga, potne stroške, stroške dela in nadomestnih delov, bo krilo podjetje Miele Slovenija. Zamenjani deli ali blago preidejo v last podjetja Miele Slovenija.
2. V garancijskem roku lahko izdelek popravlja samo servisna služba Miele Slovenija ali pooblaščen Miele servis.
3. Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.
4. Podjetje Miele Slovenija bo po preteku garancijskega roka proti plačilu še 3 leta zagotavljalo popravilo, vzdrževanje in nadomestne dele.
5. Garancija ne zajema nobenih drugih odškodninskih zahtevkov zoper podjetje Miele Slovenija, razen če servis, ki ga je pooblastilo podjetje Miele Slovenija, ravna namerno ali hudo malomarno.
6. Dobava potrošnega materiala in pribora ni zajeta v garanciji.

IV. Omejitve garancije

Garancija ne pokriva napak ali motenj, ki so posledica:

1. napačne postavitve ali inštalacije, npr. neupoštevanja veljavnih varnostnih predpisov ali pisnih navodil za uporabo, inštalacijo in montažo;
2. uporabe, ki ni skladna s predpisi, oziroma nepravilnega upravljanja ali obremenitve, kot je npr. uporaba neprimernih pralnih/pomivalnih sredstev ali kemikalij;
3. nakupa blaga v drugi državi članici EU, Švici ali na Norveškem, ki je zaradi posebnih tehničnih specifikacij neuporabno ali je uporabno le z omejitvami;
4. zunanjih vplivov, kot so poškodbe med transportom, poškodbe zaradi sunkov ali udarcev, škoda zaradi vremenskih vplivov ali drugih naravnih pojavov;
5. popravil in sprememb, ki jih ne izvede osebje servisa, ki ga je podjetje Miele za ta dela pooblastilo in posebej izšolalo;
6. uporabe neoriginalnih nadomestnih delov in opreme, ki je ni posebej odobrilo podjetje Miele Slovenija;

Garancija

7. loma stekla in pregorelih žarnic;
8. nihanj električnega toka in napetosti, ki niso znotraj tolerančnih meja, ki jih navaja proizvajalec;
9. neupoštevanja napotkov glede vzdrževalnih del in čiščenja, navedenih v navodilih za uporabo;
10. obrabe zaradi uporabe in naravne obrabe, npr. slabša zmogljivost polnjenja baterij in komponente, ki jih je treba tekom življenjske dobe izdelka redno menjati skladno z navodili za uporabo.

V. Varstvo podatkov

Za namene obdelave garancijskega zahtevka bo Miele Slovenija ali pooblaščen Miele servis ob uveljavljanju garancije od imetnika garancije pridobil osebne podatke (ime, priimek, naslov, telefonska številka in elektronski naslov). Podatke se obdeluje 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 Slovenije, 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, njihovega popravka ali izbrisa, pravico do omejitve obdelave in pravico do prenosljivosti podatkov, lahko pa vloži tudi pritožbo pri Informacijskem pooblaščenču. Vprašanja v zvezi z obdelavo podatkov se lahko naslovijo na privacy@miele.si.



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

DG 6001

sl-Sl

M.-Nr. 10 681 120 / 01