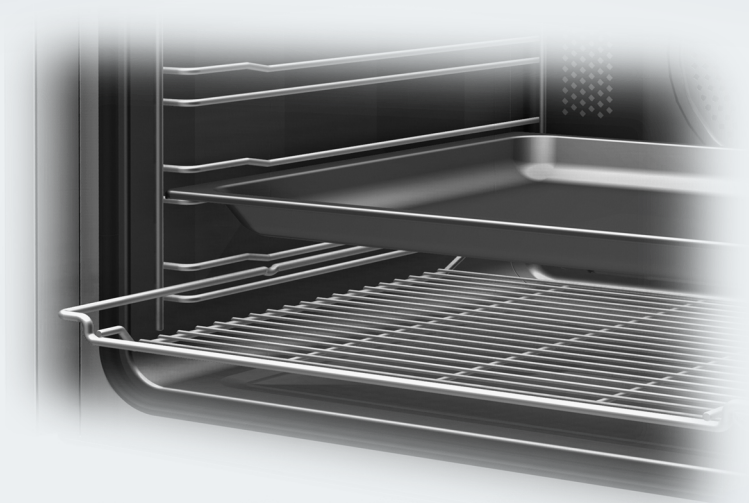



## Navodila za uporabo in montažo Vgradna pečica



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> .....  | 5  |
| <b>Vaš prispevek k varovanju okolja</b> .....   | 13 |
| <b>Pregled</b> .....  | 14 |
| <b>Upravljalni elementi</b> .....   | 15 |
| Tipka Vklon/izklop .....  | 16 |
| Prikazovalnik .....   | 16 |
| Senzorske tipke .....   | 16 |
| Simboli.....  | 18 |
| <b>Princip upravljanja</b> .....  | 19 |
| Izbira točke menija .....   | 19 |
| Sprememba nastavitve na izbirnem seznamu.....   | 19 |
| Sprememba nastavitve s segmentnim prikazom .....  | 19 |
| Izbira načina delovanja ali funkcije .....  | 20 |
| Vnos številke .....   | 20 |
| <b>Oprema</b> .....   | 21 |
| Napisna ploščica .....  | 21 |
| Dobavni komplet .....   | 21 |
| Priložena in dodatna oprema.....  | 21 |
| Varnostne funkcije .....  | 25 |
| Površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean .....  | 26 |
| Oprema, odporna proti pirolizi.....   | 26 |
| <b>Prvi zagon</b> .....   | 27 |
| Osnovne nastavitve .....  | 27 |
| Prvo segrevanje pečice .....  | 28 |
| <b>Nastavitve</b> .....   | 29 |
| Pregled nastavitvev .....   | 29 |
| Priklic menija „Nastavitve“ .....   | 30 |
| Jezik  ..... | 30 |
| Ura .....   | 30 |
| Osvetlitev .....  | 30 |
| Prikazovalnik .....   | 31 |
| Glasnost .....  | 31 |
| Enote .....   | 32 |
| Booster .....   | 32 |
| Predlagane temperature .....  | 32 |
| Priporočilo za pirolizo .....   | 32 |
| Delovanje hladil. ventilat.....   | 32 |
| Varnost .....   | 33 |
| Verzija program. opreme .....   | 33 |
| Zastopniki .....  | 33 |
| Tovarniške nastavitve .....   | 33 |

|   |    |
|---|----|
| <b>Nast. zv. sig.</b> .....   | 34 |
| <b>Glavni meni in podmeniji</b> .....   | 35 |
| <b>Nasveti za varčevanje z energijo</b> .....                                     | 36 |
| <b>Upravljanje</b> .....  | 38 |
| Sprememba vrednosti in nastavitvev za postopek priprave .....                     | 38 |
| Sprememba temperature in središčne temperature .....                              | 38 |
| Nastavitvev časov priprave .....  | 39 |
| Sprememba časovnih nastavitvev .....  | 39 |
| Brisanje časovnih nastavitvev .....   | 39 |
| Prekinitev postopka priprave .....  | 40 |
| Predhodno segrevanje pečice .....   | 40 |
| Booster .....   | 40 |
| <b>Avtomatski programi</b> .....  | 41 |
| Kategorije .....  | 41 |
| Uporaba avtomatskih programov .....   | 41 |
| Napotki za uporabo .....  | 41 |
| <b>Druge uporabe</b> .....  | 42 |
| Odtajevanje .....   | 42 |
| Vkuhanje .....  | 43 |
| Sušenje .....   | 45 |
| Pečenje pri nizki temperaturi .....   | 46 |
| Zamrznjeni izdelki/gotove jedi .....  | 47 |
| Gretje posode .....   | 47 |
| <b>Peka</b> .....   | 48 |
| Nasveti za peko .....   | 48 |
| Napotki k tabelam za pripravo živil .....   | 48 |
| Napotki za uporabo načinov delovanja .....  | 49 |
| <b>Pečenje</b> .....  | 50 |
| Nasveti za pečenje .....  | 50 |
| Napotki k tabelam za pripravo živil .....   | 50 |
| Napotki za uporabo načinov delovanja .....  | 51 |
| Termometer za živila .....  | 52 |
| <b>Pečenje na žaru</b> .....  | 54 |
| Nasveti za pečenje na žaru .....  | 54 |
| Napotki k tabelam za pripravo živil .....   | 54 |
| Napotki za uporabo načinov delovanja .....  | 55 |
| <b>Čiščenje in vzdrževanje</b> .....  | 56 |
| Nepripravna čistilna sredstva .....   | 56 |
| Odstranjevanje normalne umazanije .....   | 57 |
| Odstranjevanje trdovratne umazanije (ne velja za izvlečna vodila FlexiClip) ..... | 57 |

# Vsebina

---

|  |    |
|--|----|
| Čiščenje notranjosti pečice s funkcijo Piroлиза .....              | 58 |
| Snemanje vrat pečice .....   | 62 |
| Razstavljanje vrat .....   | 63 |
| Ponovna namestitve vrat .....                                      | 66 |
| Odstranjevanje stranskih vodil z izvlečnimi vodili FlexiClip ..... | 66 |
| Spuščanje grelnika za zgornje gretje/žar .....                     | 67 |
| <b>Kaj storiti, če</b> .....                                       | 68 |
| <b>Servisna služba</b> .....                                       | 72 |
| Kontakt v primeru motenj .....                                     | 72 |
| <b>Inštalacija</b> .....   | 73 |
| Vgradne mere .....   | 73 |
| Vgradnja v visoko ali spodnjo omaro .....                          | 73 |
| Pogled s strani .....  | 74 |
| Priključki in prezračevanje .....                                  | 75 |
| Vgradnja pečice .....  | 76 |
| Električni priključek .....  | 77 |
| <b>Tabele za pripravo živil</b> .....                              | 78 |
| Umešano testo .....  | 78 |
| Krhko testo .....  | 79 |
| Kvašeno testo .....  | 80 |
| Skutno-oljno testo .....   | 81 |
| Biskvitno testo .....  | 82 |
| Kuhano testo, listnato testo, beljakovo pecivo .....               | 83 |
| Pikantne jedi .....  | 84 |
| Govedina .....   | 85 |
| Teletina .....   | 86 |
| Svinjina .....   | 87 |
| Jagnjetina, divjačina .....  | 88 |
| Perutnina, ribe .....  | 89 |
| <b>Podatki za inštitute za preizkušanje</b> .....                  | 90 |
| Preizkusne jedi po EN 60350-1 .....                                | 90 |
| Razred energijske učinkovitosti .....                              | 91 |
| <b>Garancijski list</b> .....                                      | 92 |

## 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.

## Varnostna navodila in opozorila

---

- ▶ 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 opeklin zaradi vročih površin. Otroška koža je bolj občutljiva za visoke temperature kot koža odraslih. Med čiščenjem s pirolizo se pečica segreje še bolj kot med običajnim delovanjem. Preprečite, da bi se otroci dotaknili pečice, medtem ko v njej poteka čiščenje s pirolizo.

▶ 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.

## 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.
  - ▶ 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.



▶ 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.

## Varnostna navodila in opozorila

---

- ▶ 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.
- ▶ Emajl na dnu 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  brez funkcije Booster.
- ▶ Dno pečice se lahko zaradi vlečenja predmetov po njegovi površini poškoduje. Če na dno pečico postavite lonce, ponve ali posode, jih ne vlecite po njegovi površini.
- ▶ Nevarnost poškodbe zaradi vodne pare. Če se po vroči površini polije mrzla tekočina, nastane para, ki lahko povzroči močne oparine. Poleg tega se lahko vroče emajlirane površine zaradi nenadne spremembe temperature poškodujejo. Nikoli ne polivajte mrzlih tekočin neposredno na vroče emajlirane površine.
- ▶ 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.
- ▶ Groba umazanija v pečici lahko povzroči močno razvijanje dima. Grobo umazanijo odstranite iz pečice, še preden zaženete postopek pirolize.
- ▶ Nevarnost poškodbe zaradi škodljivih hlapov. Med čiščenjem s pirolizo se lahko sproščajo hlapi, ki lahko povzročijo draženje sluznic. Med čiščenjem s pirolizo se ne zadržujte daljši čas v kuhinji in preprečite, da bi otroci in hišni ljubljenci vstopili v kuhinjo. Med čiščenjem s pirolizo poskrbite za dobro prezračevanje kuhinje. Preprečite, da bi se neprijetni vonj razširil še v druge prostore.
- ▶ Stranska vodila lahko odstranite (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Odstranjevanje stranskih vodil z vodili FlexiClip“). Stranska vodila pravilno vgradite nazaj.

## Varnostna navodila in opozorila

---

- ▶ 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.
- ▶ Uporabljajte samo priloženi Mielejev termometer za živila. Če je termometer za živila poškodovan, ga morate zamenjati z novim originalnim Mielejevim termometrom.
- ▶ Plastika termometra za živila se lahko pri zelo visokih temperaturah stopi. Termometra za živila ne uporabljajte v načinih delovanja z žarom. Termometra ne hranite v notranjosti pečice.
- ▶ Zaradi visokih temperatur, ki se razvijejo med pirolizo, se lahko oprema, ki ni odporna proti pirolizi, poškoduje. Vso opremo, ki ni odporna proti pirolizi, vzemite iz pečice, preden zaženete čiščenje s pirolizo. To velja tudi za dodatno opremo, ki ni odporna proti pirolizi (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“).

## Odstranjevanje embalaže

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

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

## Odstranjevanje starega aparata

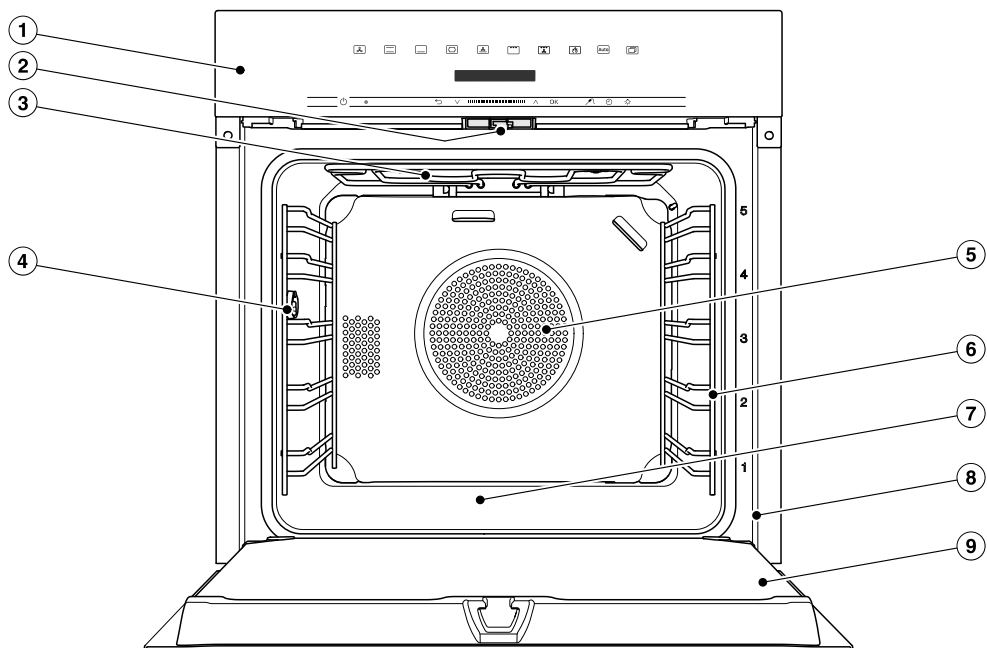
Električna in elektronska oprema pogosto vsebuje še uporabne materiale. Vsebuje tudi določene snovi, zmesi in sestavne dele, ki so potrebni za njeno delovanje in varnost. Vse navedeno pa lahko v navadnih gospodinskih odpadkih ali ob nepravilnem ravnanju predstavlja nevarnost za zdravje ljudi in za okolje.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



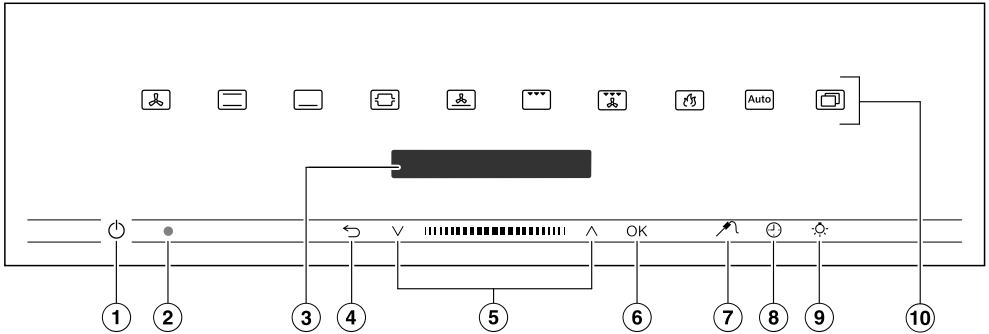
Namesto tega poskrbite za odvoz v uradne lokalne centre za zbiranje in prevzem električne in elektronske opreme, kjer bodo brezplačno poskrbeli za morebitno reciklažo, ali pa aparat odpeljite k svojemu trgovcu oziroma na podjetje Miele. Za izbris morebitnih osebnih podatkov, shranjenih v aparatu, ki 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.








# Pregled

## Vgradna pečica



- ① Upravljalni elementi
- ② Zapiralo vrat
- ③ Grelnik za zgornje gretje/žar
- ④ Vtičnica za termometer za živila
- ⑤ Odprtina za vsesavanje zraka za ventilator, za katerim je nameščen obročasti grelnik
- ⑥ Stranska vodila s 5 nivoji vstavljanja
- ⑦ Dno pečice, pod katerim je nameščen spodnji grelnik
- ⑧ Sprednji okvir z napisno ploščico
- ⑨ Vrata



- ① Tipka Vklon/izklon  v poglobitvi  
Za vklop in izklon pečice
- ② Optični vmesnik  
(samo za osebje servisa Miele)
- ③ Prikazovalnik  
Za prikaz ure in informacij za upravljanje
- ④ Senzorska tipka   
Za vračanje po korakih in prekinitvev postopka priprave
- ⑤ Območje za navigacijo s puščicama  in   
Za listanje po seznamih in za spreminjanje vrednosti
- ⑥ Senzorska tipka OK  
Za priklic funkcij in za shranjevanje nastavitvev
- ⑦ Senzorska tipka   
Za nastavitvev središčne temperature in preklapljanje prikaza med središčno temperaturo in preostalim časom
- ⑧ Senzorska tipka   
Za nastavitvev zvočnega signala, časa priprave, ure začetka ali konca postopka priprave
- ⑨ Senzorska tipka   
Vklon in izklon osvetlitve notranjosti pečice
- ⑩ Senzorske tipke  
Za izbiro načinov delovanja, avtomatskih programov in nastavitvev

# Upravljalni elementi

---


## Tipka Vklop/izklop

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


S to tipko vklopite in izklopite pečico.

## Prikazovalnik

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

Po vklopu pečice s tipko Vklop/izklop  se pojavi glavni meni z zahtevo Izberite način delovanja.

## Senzorske tipke

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






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

## Senzorske tipke nad prikazovalnikom

Informacije o načinih delovanja in drugih funkcijah najdete v poglavjih „Glavni meni in podmeniji“, „Nastavitve“, „Avtomatski programi“ in „Druge uporabe“.



## Senzorske tipke pod prikazovalnikom






| Senzorska tipka   | Funkcija  |
|---|---|
|    | <p>Odvisno od tega, v katerem meniju se trenutno nahajate, se s to senzorsko tipko lahko vrnete v nadrejeni meni ali v glavni meni.</p> <p>Če istočasno poteka postopek priprave, ga lahko s to senzorsko tipko prekinete.</p>  |
|     | <p>V območju za navigacijo lahko s puščicama ali območjem med njima listate po izbirnih seznamih navzgor ali navzdol. Točka menija, ki jo želite izbrati, se izpiše na prikazovalniku.</p> <p>S puščicama ali območjem med njima lahko spreminjate vrednosti in nastavitve.</p>           |
| <p>OK</p>   | <p>Ko se pojavi vrednost, napotek ali nastavev, ki jo lahko potrdite, senzorska tipka OK zasveti oranžno.</p> <p>Z izbiro te senzorske tipke priključete funkcije, npr. nastavlja zvoni signal, shranite spremembe vrednosti ali nastavev ali potrdite sporočila.</p>                     |
|    | <p>Če uporabite termometer za živila, lahko s to senzorsko tipko nastavite središčno temperaturo in preklapljate med prikazoma preostalega časa in središčne temperature.</p>   |
|    | <p>Če v pečici ne poteka noben postopek priprave, lahko s to senzorsko tipko kadar koli nastavite zvoni signal (npr. za kuhanje jajc).</p> <p>Če v pečici istočasno poteka postopek priprave, lahko nastavite zvoni signal, čas priprave ter uro začetka ali konca postopka priprave.</p> |
|  | <p>Z izbiro te senzorske tipke lahko vklopite in izklopite osvetlitev notranjosti pečice.</p> <p>Odvisno od izbrane nastavitve osvetlitev notranjosti pečice po 15 sekundah ugasne ali pa ostane ves čas vklopljena ali izklopljena.</p>  |

# Upravljalni elementi

---

## Simboli

Na prikazovalniku se lahko pojavijo naslednji simboli:

| Simbol  | Pomen  |
|---|--|
|  | Ta simbol označuje dodatne informacije in napotke za upravljanje. To informacijsko okence potrdite z <i>OK</i> .       |
|  | Nastavljiv zvočni signal   |
|  | Kljukica označuje trenutno nastavitev.   |
|   | 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 „Varnost“).                    |

Pečico upravljate z območjem za navigacijo, ki vključuje puščici  $\wedge$  in  $\vee$  ter območje med njima **||||**.

Ko se pojavi vrednost, napotek ali nastavitev, ki jo lahko potrdite, senzorska tipka **OK** zasveti oranžno.

## Izbira točke menija

- Dotaknite se puščice  $\wedge$  ali  $\vee$  ali potegnite po območju med puščicama **||||** v desno ali levo, dokler se ne pojavi zelena točka menija.

**Nasvet:** Če puščico zadržite, izbirni seznam neprekinjeno teče naprej, dokler ne izpustite puščice.

- Izbiro potrdite z **OK**.

## Sprememba nastavitve na izbirnem seznamu

Trenutna nastavitev je označena s kljukico  $\checkmark$ .

- Dotaknite se puščice  $\wedge$  ali  $\vee$  ali potegnite po območju med puščicama **||||** v desno ali levo, dokler se ne pojavi zelena vrednost ali nastavitev.

- Potrdite z **OK**.

Nastavitev 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 nastavitev izklopljena ali pa je izbrana minimalna vrednost (npr. pri glasnosti)

- Dotaknite se puščice  $\wedge$  ali  $\vee$  ali potegnite po območju med puščicama **||||** v desno ali levo, dokler se ne pojavi zelena nastavitev.


- Izbiro potrdite s tipko **OK**.

Nastavitev je tako shranjena. Vrnite se v nadrejeni meni.

# Princip upravljanja


---

## Izbira načina delovanja ali funkcije

Senzorske tipke za načine delovanja in funkcije (npr. Nadaljnji ) so nad prikazovalnikom (glejte poglavje „Upravljanje“ in „Nastavitve“).

- Dotaknite se senzorske tipke zelene načina delovanja ali funkcije.

Senzorska tipka na upravljalni plošči sveti oranžno.

- V načinih delovanja in funkcijah: nastavite vrednosti, npr. temperaturo.
- V meniju Nadaljnji ) listajte po seznamu, dokler se ne pojavi zelena točka menija.
- Potrdite z *OK*.

## Sprememba načina delovanja


Med postopkom priprave lahko nastavitev preklopite na drug način delovanja.

Senzorska tipka načina delovanja, ki je bil doslej izbran, sveti oranžno.

- Dotaknite se senzorske tipke novega načina delovanja ali funkcije.


Izpišejo se spremenjeni način delovanja in pripadajoče predlagane vrednosti.

Senzorska tipka spremenjenega načina delovanja sveti oranžno.

V meniju Nadaljnji ) listajte po seznamu, dokler se ne pojavi zelena točka menija.

## Vnos številke

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

- Dotaknite se puščice  $\wedge$  ali  $\vee$  ali potegnite po območju med puščicama  v desno ali levo, dokler ni zelena številka označena s svetlim ozadjem.

**Nasvet:** Če puščico zadržite, se vrednosti neprekinjeno povečujejo ali zmanjšujejo, dokler ne izpustite puščice.

- Potrdite z *OK*.

Spremenjena številka je shranjena. Vrnite se v nadrejeni meni.

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 srednjem 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
- kuharska knjiga z recepti za avtomatske programe in načine delovanja
- termometer za živila
- 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 <sup>5</sup><sub>1</sub> za vstavljanje delov opreme.

Oznake nivojev vstavljanja lahko vidite na srednjem okvirju.

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

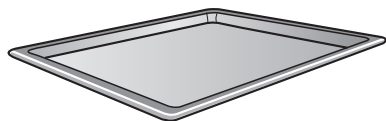
Dele opreme (npr. rešetko) vstavite med obe prečki.

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

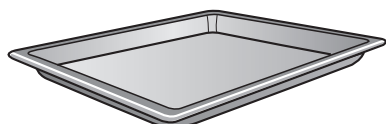
# Oprema

## Plitvi pekač, globoki pekač in rešetka z varovali

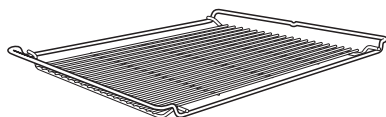
Plitvi pekač HBB 71:



Globoki pekač HUBB 71:



Rešetka HBBR 72:



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

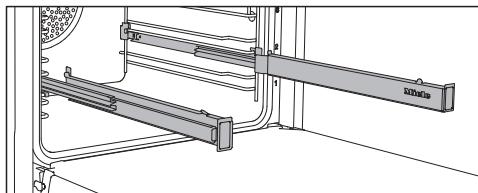
Rešetko vstavite vedno z odlagalno površino navzdol.

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.

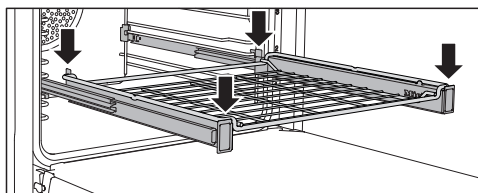
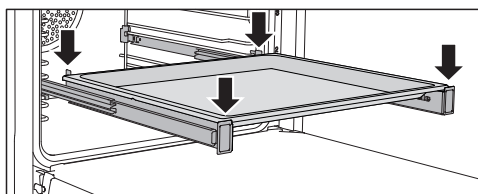
## Izvlačna vodila FlexiClip HFC 72



Izvlačna vodila FlexiClip lahko uporabljate na nivojih 1–4.

Vodila FlexiClip najprej potisnite do konca v pečico in šele nato nanje položite del opreme.

Slednji se tako samodejno varno namesti med sprednja in zadnja zatiča in je zaščiten pred zdrsom.



Vodila FlexiClip lahko obremenite z največ 15 kg.

## Vgradnja in odstranitev izvlečnih vodil FlexiClip

⚠ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

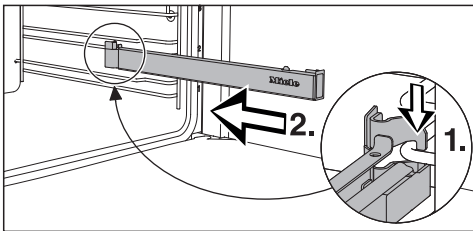
Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.

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

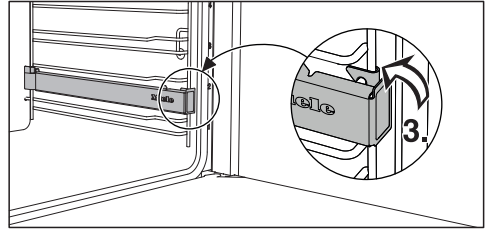
Vodila FlexiClip vgradite med prečki nivoja vstavljanja.

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

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



- Vodilo FlexiClip spredaj zatakните na spodnjo prečko zelenega nivoja vstavljanja (1.) in ga potisnite vzdolž prečke v pečico (2.).

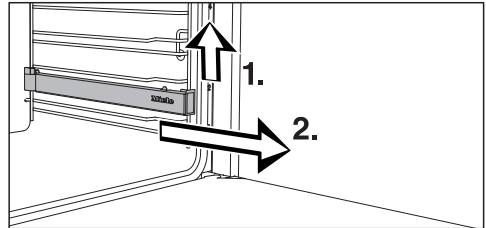


- Vodilo FlexiClip potisnite tako, da se na spodnji prečki nivoja zaskoči (3.).

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

Če želite vodilo FlexiClip odstraniti iz pečice, ravnajte na naslednji način:

- Vodilo FlexiClip potisnite do konca v pečico.



- Vodilo spredaj privzdignite (1.) in ga izvlecite vzdolž prečke nivoja vstavljanja iz pečice (2.).

# Oprema

## Okrogli modeli za peko



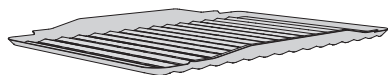
**Okrogli model za peko brez luknjic HBF 27-1** je zelo primeren za pripravo pice, nizkih kolačev iz kvašenega ali umešanega testa, sladkih in pikantnih pit, popečenih sladic, lepinje ali za peko zamrznjenih kolačev ali pice.

**Luknjičasti okrogli model za peko HBFP 27-1** je bil razvit posebej za pripravo peciva iz svežega kvašenega in skutno-oljnega testa, kruha in žemljic. Drobne luknjice omogočajo porjavenje spodnje strani peciva. Uporabite ga lahko tudi za sušenje živil.

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

- Vstavite rešetko in nanjo položite okrogli model za peko.

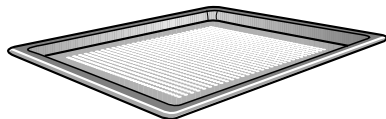
## Plošča za pečenje in pečenje na žaru HGBB 71



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

## Luknjičasti pekač Gourmet HBBL 71



Luknjičasti pekač Gourmet je bil razvit posebej za pripravo peciva iz svežega kvašenega in skutno-oljnega testa, kruha in žemljic.

Drobne luknjice omogočajo porjavenje spodnje strani peciva.

Pekač Gourmet lahko uporabite tudi za sušenje živil.

Emajlirana površina je oplemenitena s prevleko PerfectClean.

Enake možnosti uporabe vam nudi tudi **luknjičasti okrogli model za peko HBFP 27-1**.

## 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.

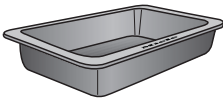


## Pekač Gourmet HUB Pokrov pekača HBD

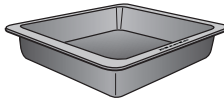
V nasprotju z običajnimi pekači lahko pekače Miele Gourmet vstavite neposredno v stranska vodila pečice. Tako kot rešetka so opremljeni z varovalom, ki preprečuje, da bi takrat, ko jih želite le delno izvleči, povsem zdrsnili iz pečice. Površina pekačev je opremljena s prevleko proti prijemanju.

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.

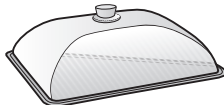
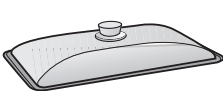
|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| <b>Globina: 22 cm</b> | <b>Globina: 35 cm</b> |
| HUB 5000-M            | HUB 5001-XL*          |
| HUB 5001-M*           |                       |



HBD 60-22

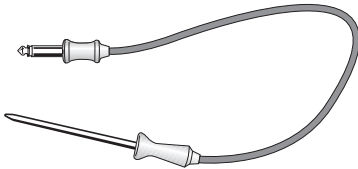


HBD 60-35



\* primeren za indukcijske kuhalne plošče

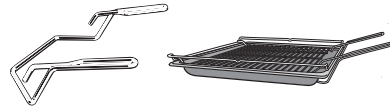
## Termometer za živila



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

- Če uporabite termometer za živila, izvlečna vodila FlexiClip ne smejo biti nameščena na 4. nivoju, ker prekrivajo vtičnico za termometer.

## Ročaj za jemanje delov opreme iz pečice HEG




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

## Oprema za čiščenje in vzdrževanje

- Mielejeva večnamenska krpa iz mikrovlnen
- Mielejevo čistilo za pečice

## Varnostne funkcije

- **Zapora vklopa**  (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Varnost“)
- **Zapora tipk** (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Varnost“)
- **Hladilni ventilator** (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Delovanje hladilnega ventilatorja“)
- **Varnostni izklop**  
Varnostni izklop se avtomatsko aktivira, če pečica deluje nenavadno dolgo. Ta čas trajanja je odvisen od izbranega načina delovanja.

# Oprema

---

- **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“).
- **Zapora vrat** za čiščenje s pirolizo  
V začetku čiščenja s pirolizo se vrata iz varnostnih razlogov zaklenejo. Vrata se ponovno odklenejo šele, ko temperatura v notranjosti pečice pade pod 280 °C.

## 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:

- Stranska vodila
- Rešetka
- globokega pekača
- plitvega pekača
- plošče za pečenje in pečenje na žaru
- luknjičastega pekača Gourmet
- okrogli luknjičasti model za peko
- okrogli model za peko

## Oprema, odporna proti pirolizi

Preberite napotke v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.

V nadaljevanju navedena oprema lahko med postopkom pirolize ostane v pečici:

- Stranska vodila
- Izvlečna vodila FlexiClip HFC 72
- Rešetka

## Osnovne nastavitve

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



Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

Ko pečico priključite na električno omrežje, se avtomatsko vklopi.

## Nastavitev jezika

- Izberite želeni jezik.

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

## Nastavitev lokacije

- Izberite zeleno lokacijo.

## Nastavitev ure

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

## Zaključek prvega zagona

- Sledite morebitnim nadaljnjim navodilom na prikazovalniku.


Prvi zagon je tako končan.

# Prvi zagon


## Prvo segrevanje pečice

Med prvim segrevanjem pečice se lahko razvije neprijeten vonj. 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.
- Vključite pečico s tipko Vkllop/izklop .

Pojavi se Izberite način delovanja.


- Izberite Vroč zrak plus .

Izpiše se predlagana temperatura (160 °C).


Vključijo se gretje pečice, osvetlitev in hladilni ventilator.

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

Pečico segrevajte najmanj eno uro.

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

## 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.


## Pregled nastavitvev



| Točka menija  | Možne nastavitve   |
|---|--|
| Jezik  | ...   deutsch   english   ...<br>Lokacija  |
| Ura   | Prikaz<br>Vklop*   izklop   Nočni izklop<br>Območje prikaza ure<br>12-urni   24-urni*<br>Nastavitvev   |
| Osvetlitev  | Vklop<br>„Vklop“ za 15 sekund*<br>izklop   |
| Prikazovalnik   | Svetlost<br><br>QuickTouch<br>Vklop   izklop*   |
| Glasnost  | Toni zvočnega signala<br>Melodije* <br>Ton <br>Ton pritiska na tipko<br><br>Melodije<br>Vklop*   izklop |
| Enote   | Temperatura<br>°C*   °F  |
| Booster   | Vklop *   izklop   |
| Predlagane temperature  |  |
| Priporočilo za pirolizo   | Vklop *   izklop   |
| Delovanje hladil. ventilat.   | Temperaturno krmilj.*<br>Časovno krmiljeno   |
| Varnost   | Zapora tipk<br>Vklop   izklop*<br>Zapora vklopa <br>Vklop   izklop*   |
| Verzija program. opreme   |  |
| Zastopniki  | Sejemska nastavitvev<br>Vklop   izklop*  |
| Tovarniške nastavitve   | Nastavitve aparata<br>Predlagane temperature   |

\* Tovarniška nastavitvev

# Nastavitve

## Priklic menija „Nastavitve“

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

- Izberite Nadaljnji .
- Izberite Nastavitve .
- Izberite želeno nastavitvev.




Zdaj lahko preverite ali spremenite nastavitve.

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

## Jezik

Nastavite lahko svoj jezik in svojo lokacijo.

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

**Nasvet:** Če po pomoti izberete jezik, ki ga ne razumete, 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.  
Če poleg tega izberete nastavitvev Prikazovalnik | QuickTouch | Vkllop, se vse senzorske tipke takoj odzovejo na dotik.  
Če poleg tega izberete nastavitvev

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

- izklop  
Prikazovalnik je temen, da varčuje z energijo. Pečico morate najprej vklopiti, šele nato jo lahko upravljate.
- Nočni izklop  
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).

## Nastavitvev

Nastavite ure in minute.

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

## Osvetlitev

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

## Prikazovalnik

### Svetlost

Svetlost prikazovalnika je prikazana s segmentnim prikazom.

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

### QuickTouch

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

- Vkllop  
Če ste dodatno izbrali nastavev Ura | Prikaz | Vkllop ali Nočni izklop, se senzorske tipke odzivajo tudi, kadar je pečica izklopljena.
- izklop  
Neodvisno od nastavitve Ura | Prikaz se senzorske tipke odzivajo samo, če je pečica vklopljena in še določen čas po izklopu.

## Glasnost

### Toni zvočnega signala

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

## 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.

## Melodije

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

# Nastavitve

---

## Enote

### Temperatura

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

### Booster

Funkcija **Booster** je namenjena hitremu segrevanju notranjosti pečice.

- **Vkllop**  
Funkcija **Booster** je med fazo segrevanja postopka priprave avtomatsko vklopljena. Grelnik za zgornje gretje/žar, obročasti grelnik in ventilator skupaj predhodno segrejejo notranjost pečice na nastavljeno temperaturo.
- **izklop**  
Funkcija **Booster** je med fazo segrevanja postopka priprave izklopljena. Notranjost pečice segrevajo samo grelniki, ki pripadajo izbranemu načinu delovanja.

### 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 želeni način delovanja.
- Spremenite predlagano temperaturo.
- Potrdite z **OK**.

## Priporočilo za pirolizo

Nastavite lahko, ali naj se priporočilo za izvedbo pirolize pojavi (vklop) ali ne (izklop).

## 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 pohištveni sprednji stranici.

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



## Varnost

### Zapora tipk

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

- Vklp  
Zapora tipk je aktivirana. Dotaknite se senzorske tipke OK in jo zadržite vsaj 6 sekund, da za kratek čas dezaktivirate zaporo tipk.
- izklop  
Zapora tipk je dezaktivirana. Vse senzorske tipke se ob izbiri takoj odzovejo.

### 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.

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

## 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..


- Vklp  
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).

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


### Nastavitev zvočnega signala


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

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 območjem za navigacijo nastavite 06:20.
- Potrdite z OK.


Nastavev 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 nastavev zvočnega signala, ki se odšteva, pojavita takoj, ko je dosežena nastavljena temperatura.


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

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

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

- Dotaknite se senzorske tipke .
  - Po potrebi potrdite z OK.
- 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 nastavev zvočnega signala.

- Spremenite nastavev.
- Potrdite z OK.












Spremenjena nastavev zvočnega signala se shrani.

### Brisanje nastavitve

- Dotaknite se senzorske tipke .
- Če istočasno poteka postopek priprave, izberite Nast. zv. sig..
- Izberite Izbriši.
- Potrdite z OK.

Nastavev zvočnega signala se izbriše.





## Glavni meni in podmeniji

| Meni   | Predlagana vrednost | Območje    |
|--|---------------------|------------|
| Načini delovanja   |                     |            |
| Vroč zrak plus          | 160 °C              | 30–250 °C  |
| Zgornje/spodnje gretje  | 180 °C              | 30–280 °C  |
| Spodnje gretje          | 190 °C              | 100–280 °C |
| Avtomatsko pečenje      | 160 °C              | 100–230 °C |
| Intenzivno pečenje      | 170 °C              | 50–250 °C  |
| Veliki žar              | 240 °C              | 200–300 °C |
| Žar s kroženjem zraka   | 200 °C              | 100–260 °C |
| Piroliza                |                     |            |
| Avtomatski programi     |                     |            |
| Nadaljnji               |                     |            |
| Eko vroč zrak  | 190 °C              | 100–250 °C |
| Odtajevanje  | 25 °C               | 25–50 °C   |
| Nastavitve              |                     |            |

# Nasveti za varčevanje z energijo

---


## Postopki priprave v pečici

- Za pripravo živil po možnosti uporabljajte avtomatske programe.
- 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“).
- Čiščenje s pirolizo po možnosti zaženite takoj po postopku priprave v pečici. Obstoječa preostala toplota bo tako zmanjšala porabo energije.

## Prilagoditev nastavitvev

- Za upravljalne elemente izberite nastavitev Prikazovalnik | QuickTouch | izklop, da zmanjšate porabo energije.
- Za osvetlitev notranjosti pečice izberite nastavitev Osvetlitev | izklop ali „Vkllop“ za 15 sekund. Osvetlitev notranjosti pečice lahko kadar koli spet vklopite s senzorsko tipko .

## 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

- Vklonite pečico.

Pojavi se glavni meni.

- Živilo, ki ga želite pripraviti, dajte v notranjost pečice.
- Izberite želeni način delovanja.

Najprej se izpiše način delovanja in nato predlagana temperatura.

- Če je potrebno, spremenite predlagano temperaturo.

Pečica v roku nekaj sekund sprejme predlagano temperaturo. Temperaturo lahko naknadno spremenite s puščicama.

- 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.

- Ko je priprava končana, se dotaknite senzorske tipke izbranega načina delovanja, da končate postopek.
- Živilo vzemite iz pečice.
- Izklonite pečico.



## Sprememba vrednosti in nastavitvev 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
- Središčna temper.
- Čas priprave
- Konec ob
- Zagon ob

## Sprememba temperature in središčne temperature


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

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

- Dotaknite se puščice  $\wedge$  ali  $\vee$  ali potegnite po območju med njima  v desno ali levo.

Na prikazovalniku se izpiše nastavljena temperatura.

- Če je potrebno, spremenite temperaturo in središčno temperaturo.
- Potrdite z *OK*.

**Nasvet:** Temperaturo lahko spremenite tudi neposredno z območjem za navigacijo. Za spremembo središčne temperature se dotaknite senzorske tipke .


Postopek priprave poteka naprej s spremenjenima nastavljenima temperaturama.

## 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 nastavitev Konec ob ali Zagon ob, se postopek zažene z nastavljenim časom priprave.

# Upravljanje

## Prekinitev postopka priprave

- Dotaknite se senzorske tipke izbranega načina delovanja ali senzorske tipke .
- Če se izpiše Prekinitev postopka, potrdite z OK.

Gretje pečice in osvetlitev se izklopita. Časovne nastavitve so izbrisane.




Pojavi se glavni meni.

## Predhodno segrevanje pečice

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



Predhodno segrevanje pečice je potrebno le pri pripravi nekaterih živil.




- Večino živil pripravite tako, da jih vložite v hladno pečico, s čimer izrabite tudi toploto, ki se razvija v fazi segrevanja pečice.
- Pečico predhodno segrejte pri naslednjih pripravah in načinih delovanja:

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

## Booster

Funkcija **Booster** je namenjena hitremu segrevanju notranjosti pečice.

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

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

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

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

## Izklop funkcije **Booster** za en postopek priprave

- Preden izberete želeni način delovanja, nastavite **Booster** | izklop.


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

Če želite nato zagnati postopek s funkcijo **Booster**, izberite nastavev **Booster** | **Vklop**, da jo ponovno vklopite.




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

## Kategorije

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

## Uporaba avtomatskih programov

■ Izberite Avtomatski programi .

Pojavi se izbirni seznam.

■ Izberite želeno kategorijo.

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

■ Izberite želeni avtomatski program.

■ Sledite navodilom na prikazovalniku.

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

Pri avtomatskih programih so središčne temperature fiksno določene.

## Napotki za uporabo

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

## Druge uporabe


---

V tem poglavju boste našli informacije o naslednjih uporabah:


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

### Odtajevanje

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

- Izberite Nadaljnji .
- Izberite Odtajevanje.
- Po potrebi spremenite predlagano temperaturo.

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.

### 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 živilom 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.



## Druge uporabe


### 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<br>25–35 min  |
| Kumare                             | -/-   | 30 °C<br>25–30 min  |
| Rdeča pesa                         | 120 °C<br>30–40 min   | 30 °C<br>25–30 min  |
| Stročji fižol<br>(zelen ali rumen) | 120 °C<br>90–120 min  | 30 °C<br>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 prepaha.
- 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.


## 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, ki jih želite posušiti, po potrebi olupite, jim odstranite peščiča in jih narežite.
- Živila, ki jih želite posušiti, enakomerno razporedite glede na velikost po rešetki ali globokem pekaču, po možnosti v enem sloju.


**Nasvet:** Uporabite lahko tudi luknjičasti pekač Gourmet, če je na voljo.

- Hkrati lahko sušite na največ dveh nivojih.  
Živilo 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, ki se suši na globokem pekaču, obračajte v rednih časovnih intervalih.

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

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

 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 način 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.

## Druge uporabe

### Pečenje pri nizki temperaturi

Pečenje pri nizki temperaturi je idealno za občutljive kose govedine, svinjine, teteline 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).
- Meso 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.


Če uporabite termometer za živila, upoštevajte napotke v poglavju „Pečenje“, odstavek „Termometer za živila“.

### 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 kuhalni plošči močno popecite meso z vseh strani.

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

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

- Popečeno meso položite na rešetko.
- Temperaturo znižajte na 100 °C (glejte poglavje „Tabele za pripravo živil“).
- Meso specite do konca.

### Zamrznjeni izdelki/gotove jedi

#### 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.

#### Nasveti za pomfrit, krokete in podobno

- Te zamrznjene izdelke lahko pečete na plitvem ali globokem pekaču. Da bo pečenje bolj nežno, pod živila položite papir za peko.
- Vedno izberite nižjo temperaturo, ki je navedena na embalaži.
- Živilo večkrat obrnite.


### 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.

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

### 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 **zaprti 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 načinih delovanja Vroč zrak plus  in Avtomatsko pečenje  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 priprave. 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 priprave

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


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


## Nasveti

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

## Napotki za uporabo načinov delovanja

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

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



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


## Avtomatski programi

- Sledite navodilom na prikazovalniku.

## Vroč zrak plus ali Avtomatsko pečenje

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

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

V načinu delovanja Avtomatsko pečenje  se notranjost pečice med fazo začetnega segrevanja najprej segreje na visoko temperaturo (pribl. 230 °C). Takoj ko je ta temperatura dosežena, pečica samodejno preklopi na nastavljeno temperaturo (temperaturo nadaljnjega pečenja).

- 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 priprave se ne spremeni.

- Živilo vstavite na 2. nivo.

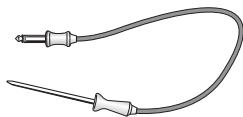
## Uporaba načina delovanja Eko vroč zrak

Ta način delovanja uporabljajte za energetske varčne pečenje majhnih količin mesa ali mesnih jedi.

- Živilo vstavite na 2. nivo.

# Pečenje

## Termometer za živila



S termometrom za živila lahko zelo natančno nadzorujete potek pečenja.

### Način delovanja

Kovinsko konico termometra v celoti zabodete v živilo do ročaja. V kovinski konici je temperaturni senzor, ki med postopkom pečenja meri središčno temperaturo v notranjosti živila.

Naraščanje središčne temperature odraža stanje pripravljenosti živila. Odvisno od tega, ali želite pečenko pripraviti do stopnje medium ali pa povsem pečeno, nastavite nižjo ali višjo središčno temperaturo.





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

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

### Možnosti uporabe

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

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

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

## Pomembna navodila za uporabo

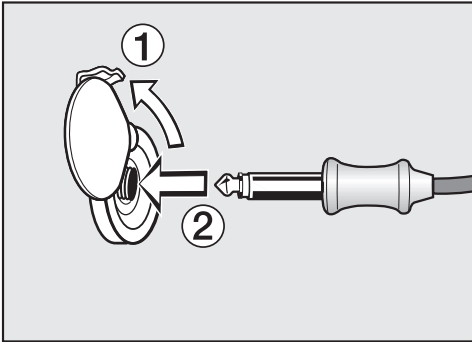
- Meso lahko položite v posodo ali na rešetko.
- Kovinsko konico termometra za živila v celoti zabodite v živilo do ročaja, tako da temperaturni senzor približno doseže središče.
- Pri perutnini je za vbod kovinske konice najprimernejše mesto najdebelejši del prsi. S palcem in kazalcem poiščite najdebelejše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

## Uporaba termometra za živila

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

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

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




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

Pri avtomatskih programih so središčne temperature fiksno določene.

Sledite navodilom na prikazovalniku.

Postopek priprave se konča, ko je dosežena središčna temperatura.


 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

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

## Kasnejši zagon postopka s termometrom za živila

Če želite, lahko nastavite tudi poznejši zagon postopka priprave.

- Ko izberete način delovanja, izberite senzorsko tipko .

- Izberite Zagon ob.

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

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

## Prikaz preostalega časa

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

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

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

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

## Preklapljanje med prikazoma preostalega časa in središčne temperature

Ko se izpiše preostali čas, lahko preklapljate med prikazoma preostalega časa in središčne temperature.

- Dotaknite se senzorske tipke .

Na prikazovalniku se poleg temperature izpiše preostali čas ali središčna temperatura.

# 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.

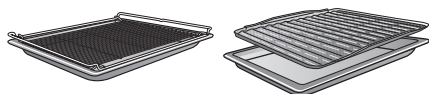
Med pečenjem na žaru naj bodo vrata pečice zaprta.

- 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.

## 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.

Ne uporabite plitvega pekača.



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

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

## 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.

# 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, amoniak, 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,
- 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,
- 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).
- Grelnik za zgornje gretje/žar spustite navzdol.

## Odstranjevanje normalne umazanije

Okrog celotnega obsega odprtine notranjosti pečice je za zatesnitev vratnega stekla nameščeno občutljivo tesnilo iz steklenih vlaken, ki se lahko z drgnjenjem in grobim čiščenjem poškoduje.

Tesnila iz steklenih vlaken po možnosti ne čistite.

## Odstranjevanje normalne umazanije

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

## Čiščenje termometra za živila

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

Termometer za živila čistite samo z vlažno krpo.

## 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.

# 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.

## Čiščenje notranjosti pečice s funkcijo Piroлиза

Namesto na roke lahko pečico očistite tudi s pomočjo funkcije Piroлиза .

Med čiščenjem s pirolizo se notranjost pečice segreje na temperaturo več kot 400 °C. Nečistoče, ki so prisotne v pečici, se zaradi visoke temperature razgradijo in razpadejo v pepel.

Na voljo so tri stopnje pirolize z različnim trajanjem:

- stopnja 1, če je pečica le rahlo umazana,
- stopnja 2, če je pečica precej umazana,
- stopnja 3, če je pečica zelo umazana.

Po zagonu čiščenja s pirolizo se vrata pečice avtomatsko zaklenejo. Ponovno jih lahko odprete šele po koncu postopka čiščenja.

Čiščenje s pirolizo lahko zaženete tudi s časovnim zamikom, npr. da izkoristite cenejšo nočno tarifo električnega toka.

Po čiščenju s pirolizo lahko ostanke (npr. pepel), ki se naberejo glede na stopnjo umazanosti pečice, enostavno odstranite.

## Priprava na čiščenje s pirolizo

Zaradi visokih temperatur, ki se razvijejo med pirolizo, se lahko oprema, ki ni odporna proti pirolizi, poškoduje.


Vso opremo, ki ni odporna proti pirolizi, vzemite iz pečice, preden zaženete čiščenje s pirolizo. To velja tudi za dodatno opremo, ki ni odporna proti pirolizi.

V nadaljevanju navedena oprema je odporna proti pirolizi in lahko med čiščenjem s pirolizo ostane v pečici:

- Stranska vodila
  - Izvlečna vodila FlexiClip HFC 72
  - Rešetka HBBR 72
- Opremo, ki ni odporna proti pirolizi, vzemite iz pečice.
  - Rešetko potisnite na najvišji nivo vstavljanja.

Groba umazanija v pečici lahko povzroči močno razvijanje dima. Zaradi zapečenih ostankov lahko na emajlirani površini nastanejo trajne spremembe barve ali mat madeži. Preden zaženete čiščenje s pirolizo, odstranite grobo umazanijo iz pečice in s strgalom za steklo postrgajte ostanke, ki so se prijeli emajlirane površine.

## Zagon čiščenja s pirolizo


 Nevarnost poškodbe zaradi škodljivih hlapov.

Med čiščenjem s pirolizo se lahko sproščajo hlapi, ki lahko povzročijo draženje sluznic.

Med čiščenjem s pirolizo se ne zadržujte daljši čas v kuhinji in preprečite, da bi otroci in hišni ljubljenci vstopili v kuhinjo.


Med čiščenjem s pirolizo poskrbite za dobro prezračevanje kuhinje.

Preprečite, da bi se neprijetni vonj razširil še v druge prostore.

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Med čiščenjem s pirolizo se pečica segreje še bolj kot med običajnim delovanjem.

Preprečite, da bi se otroci dotaknili pečice, medtem ko v njej poteka čiščenje s pirolizo.

- Izberite Piroliza .
- Izberite stopnjo pirolize, ki ustreza umazanosti pečice.
- Potrdite z OK.

Sledite navodilom na prikazovalniku.

- Potrdite z OK.

Čiščenje s pirolizo lahko zaženete takoj ali pa s časovnim zamikom.

# Čiščenje in vzdrževanje

---

## Takojšnji zagon čiščenja s pirolizo



- Če želite čiščenje s pirolizo zagnati takoj, izberite Takojšnji zagon.
- Potrdite z **OK**.

Čiščenje s pirolizo se zažene.

Vrata se avtomatsko zaklenejo. Nato se avtomatsko vklopita gretje pečice in hladilni ventilator.

Osvetlitev notranjosti pečice med pirolizo ni vklopljena.

Izpiše se preostali čas čiščenja s pirolizo, ki ga ni mogoče spremeniti.


Če ste medtem aktivirali nastavljen zvočni signal, po preteku nastavljenega časa zazveni zvočni signal, utripa  in prikaz časa začne teči naprej. Ko se dotaknete senzorske tipke , zvočni in optični signal ugasneta.

## Zagon čiščenja s pirolizo s časovnim zamikom

- Če želite čiščenje s pirolizo zagnati pozneje, izberite Zagon ob.
- Potrdite z **OK**.
- Nastavite uro, ob kateri želite, da se začne čiščenje s pirolizo.
- Potrdite z **OK**.

Vrata se avtomatsko zaklenejo. Na prikazovalniku se izpiše Zagon ob in nastavljena ura.

Senzorska tipka  sveti oranžno.

Do ure zagona lahko še spremenite nastavitev ure začetka postopka s senzorsko tipko .

Ko nastopi ura zagona, se avtomatsko vklopita gretje pečice in hladilni ventilator, na prikazovalniku se izpiše preostali čas postopka.

## Zaključek čiščenja s pirolizo

Ko preostali čas doseže 0:00, se izpiše sporočilo, da se bodo vrata odklenila.

Ko so vrata odklenjena, se izpiše Postopek končan in zazveni zvočni signal.

- Izklopite pečico.

Zvočni in optični signal ugasneta.



Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Po čiščenju s pirolizo je pečica še zelo vroča. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.

Preden odstranite morebitne ostanke pirolize in namažete stranska vodila, počakajte, da se grelniki, notranjost pečice in oprema ohladijo.

- Iz notranjosti pečice in z opreme, odporne proti pirolizi, očistite morebitne ostanke (npr. pepel).
- Na papirnato brisačo nanesite nekaj kapljic jedilnega olja, ki prenese zelo visoke temperature, in z njim namastite stranska vodila.

Večino ostankov lahko odstranite s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali pa s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaknen.

Odkvisno od umazanosti se lahko na notranjem steklu vrat nabere vidna obloga. To lahko odstranite z gobico za pomivanje posode, s strgalom za steklo ali z jekleno spiralo (npr. Spontex Spirinett) in sredstvom za ročno pomivanje posode.

Okrog celotnega obsega odprtine notranjosti pečice je za zatesnitev vratnega stekla nameščeno občutljivo tesnilo iz steklenih vlaken, ki se lahko z drgnjenjem in grobim čiščenjem poškoduje.

Tesnila iz steklenih vlaken po možnosti ne čistite.

Zaradi prelitih sadnih sokov lahko emajlirane površine trajno spremenijo barvo. Vendar pa te spremembe barve ne poslabšajo lastnosti emajla. Teh madežev ne poskušajte na vsak način odstraniti.

## Izvlačna vodila FlexiClip

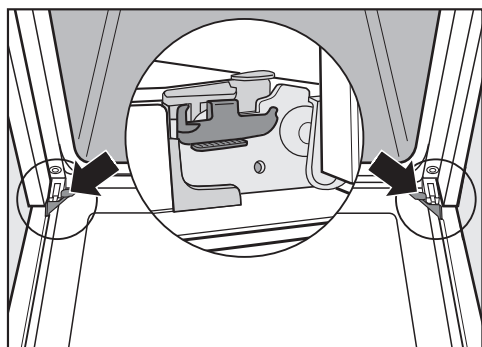
Po čiščenju lahko na izvlečnih vodilih FlexiClip ostanejo zabarvana ali poblebela mesta. Vendar to v nobenem pogledu ne vpliva na njihove uporabne lastnosti.

- Izvlačna vodila FlexiClip po čiščenju s pirolizo večkrat izvlecite.

# Čiščenje in vzdrževanje

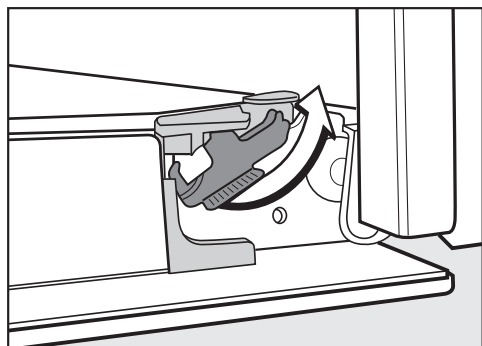
## Snemanje vrat pečice

Vrata tehtajo pribl. 10 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 odlomi.

- Vrata pečice zaprite do nastavka.



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

## Razstavljanje vrat

Vrata so sestavljena iz odprtega sistema 4 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.

Posamezne strani stekel so prekrite z različnimi premazi. Strani, ki so obrnjene proti notranjosti pečice, delujejo toplotnoodbojno.

Če stekla v vratih narobe namestite nazaj, se pečica poškoduje.

Pazite, da stekla v vratih po čiščenju pravilno namestite nazaj.

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.

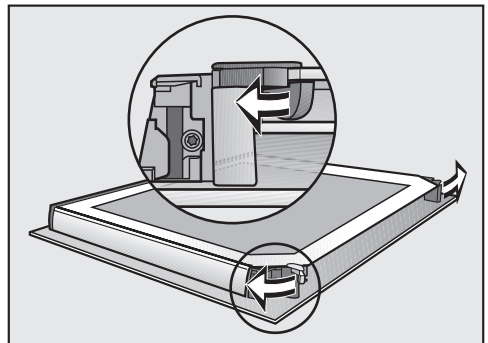
⚠ Nevarnost poškodbe zaradi vrat, ki se zaprejo.

Če vrata razstavljate 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.

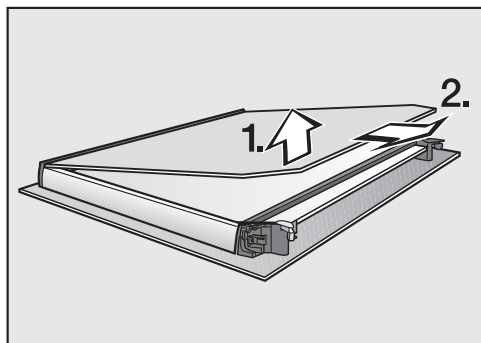
Najbolje je, če jih položite tako, da je ročaj ob robu mize, saj v tem primeru steklena plošča ravno leži na površini in se med čiščenjem ne more razbiti.



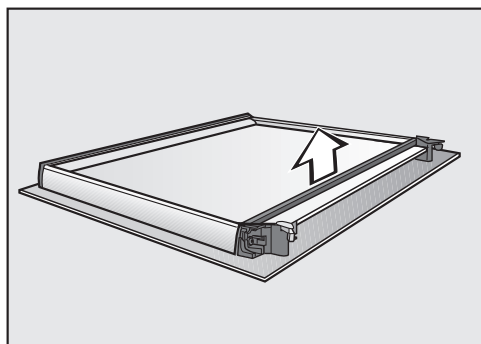
- Odprite aretirna mehanizma za stekla v vratih, tako da ju obrnete navzven.

## Čiščenje in vzdrževanje

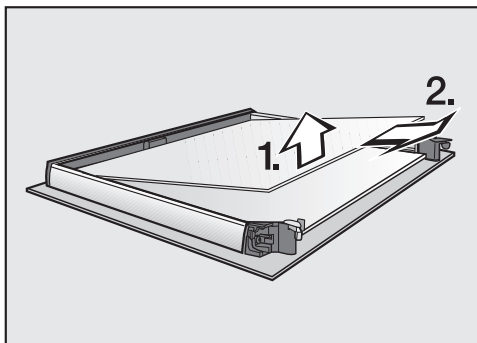
Notranje in obe vmesni stekli eno za drugim odstranite:



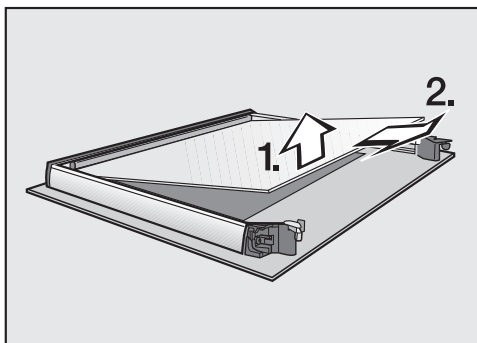
- Notranje steklo **rahlo** privzdignite in ga potegnite iz plastične letve.



- Odstranite tesnilo.



- Rahlo privzdignite zgornje od vmesnih stekel in ga izvlecite.



- Rahlo privzdignite spodnje od vmesnih stekel 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.

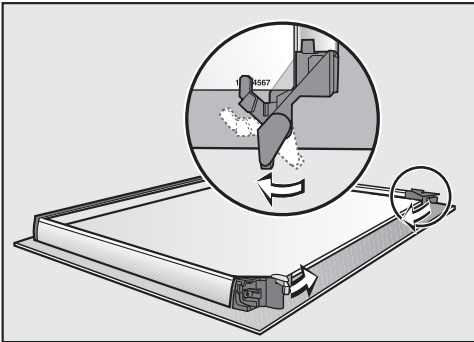


## Čiščenje in vzdrževanje

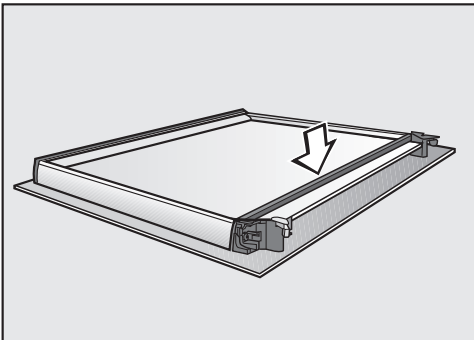
Nato vrata pečice skrbno sestavite nazaj:

Obe vmesni stekli sta enaki. Za orientacijo pri pravilni vgradnji je na stekli vtisnjena številka materiala.

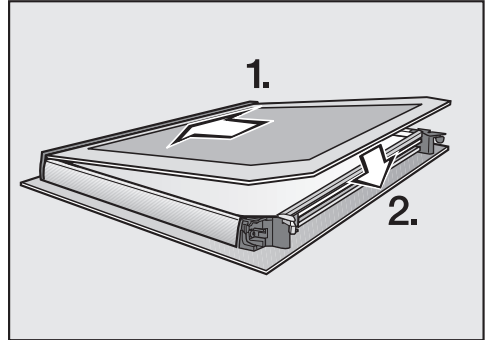
- Spodnje od vmesnih stekel obrnite tako, da je številka materiala čitljiva (ni zrcalno obrnjena).



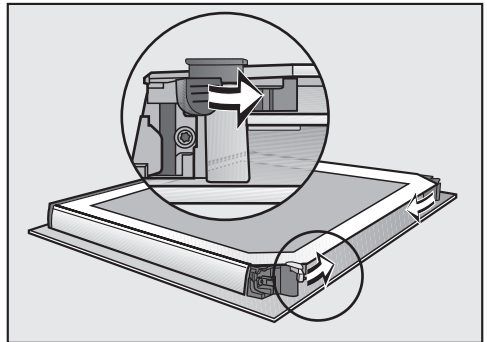
- Aretirna mehanizma za stekla v vratih obrnite navznoter, tako da ležita na spodnjem od vmesnih stekel.
- Zgornje od vmesnih stekel obrnite tako, da je številka materiala čitljiva (ni zrcalno obrnjena). Steklo mora ležati na aretirnih mehanizmih.



- Namestite tesnilo.



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

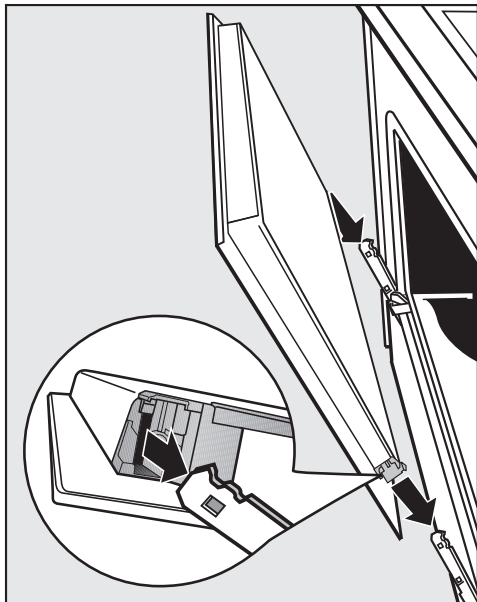


- Aretirna mehanizma za stekla v vratih zaprite, tako da ju obrnete navznoter.

Vrata so tako ponovno sestavljena.

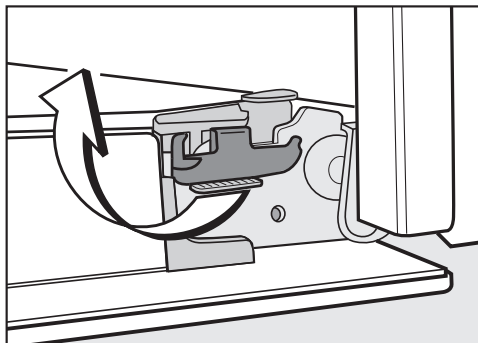
# Čiščenje in vzdrževanje

## Ponovna namestitve vrat



- Vrata primite ob straneh in jih natakните 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 ročiči obvezno zablokirajte.



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

## Odstranjevanje stranskih vodil z izvlečnimi vodili FlexiClip

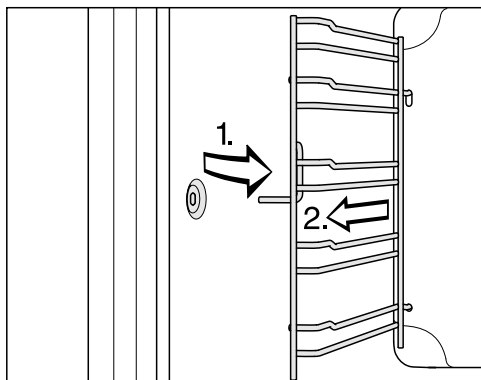
Stranska vodila lahko snameste skupaj z izvlečnimi vodili FlexiClip (če so del opreme).

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.

## Spušcanje grelnika za zgornje gretje/žar

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

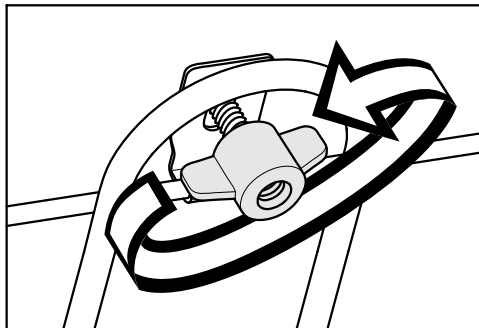
**⚠ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.**

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

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

Emajl dna pečice se lahko poškoduje, če nanj pade matica. Dno pečice zaščitite npr. s kuhinjsko krpo.

- Odstranite stranska vodila.



- Odvijte krilno matico.

Grelnik za zgornje gretje/žar se lahko poškoduje.

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

- Grelnik previdno spustite navzdol.

Strop pečice je zdaj dostopen.




- Strop pečice čistite samo s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali pa s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaknen.
- Po čiščenju grelnik za zgornje gretje/žar namestite nazaj.
- Namestite krilno matico in jo privijte.
- Namestite stranska vodila.




## 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.


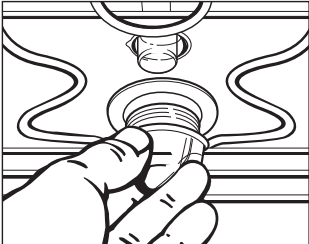

Naslednje tabele naj vam bodo v pomoč pri iskanju in odpravljanju vzrokov motenj in napak.

| Težava  | Vzrok in rešitev  |
|---|---|
| <b>Prikazovalnik je temen.</b>  | Izbrali ste nastavitvev Ura   Prikaz   izklop. Kadar je pečica izklopljena, je zato prikazovalnik temen. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Takoj ko pečico vklopite, se pojavi glavni meni. Če želite, da je ura trajno prikazana, izberite nastavitvev Ura   Prikaz   Vklop.</li></ul>   |
|   | Pečica nima električnega toka. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Preverite, ali je omrežni vtič pečice vstavljen v vtičnico.</li><li>■ Preverite, ali se je izklopila (oz. pregorela) varovalka. Pokličite električarja ali servisno službo Miele.</li></ul>  |
| <b>Ne slišite nobenega zvočnega signala.</b>  | Zvočni signali so izklopljeni ali pa je izbrana pretiha nastavitvev. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vklopite zvočne signale ali povečajte glasnost z nastavitvijo Glasnost   Toni zvočnega signala.</li></ul>  |
| <b>Pečica se ne segreje.</b>  | Aktivirana je sejemska nastavitvev. Izbirate lahko točke menija na prikazovalniku in senzorske tipke, gretje pečice pa ne deluje. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Dezaktivirajte sejemsko nastavitvev, tako da izberete Zastopniki   Sejemska nastavitvev   izklop.</li></ul>   |
| <b>Ob vklopu se na prikazovalniku izpiše Zapora vklopa .</b> | Vklopljena je zapora vklopa  <ul style="list-style-type: none"><li>■ Potrdite z OK.</li></ul> Pojavi se Za 6 sek. pritisnite „OK“. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Zaporo vklopa izklopite za en postopek priprave, tako da se dotaknete senzorske tipke OK in jo zadržite najmanj šest sekund.</li><li>■ Če želite zaporo vklopa trajno izklopiti, izberite nastavitvev Varnost   Zapora vklopa    izklop.</li></ul> |

| Težava  | Vzrok in rešitev  |
|---|---|
| <p><b>Senzorske tipke se ne odzivajo.</b></p>   | <p>Izbrali ste nastavev Prikazovalnik   QuickTouch   izklop. Zato se senzorske tipke pri izklopljeni pečici ne odzivajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Takoj ko pečico vklopite, se senzorske tipke odzivajo. Če želite, da se senzorske tipke vedno odzivajo tudi, kadar je pečica izklopljena, izberite nastavev Prikazovalnik   QuickTouch   Vklop.</li> </ul> <p>Pečica ni priklopljena na električno omrežje.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preverite, ali je vtič pečice vstavljen v vtičnico.</li> <li>■ Preverite, če se je izklopila (oz. pregorela) varovalka. Pokličite električarja ali servisno službo Miele.</li> </ul> <p>Prišlo je do težave v krmiljenju.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dotaknite se tipke Vklop/izklop  in jo zadržite, dokler se prikazovalnik ne izklopi in aparat znova zažene.</li> </ul> |
| <p><b>Na prikazovalniku se izpiše</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>■ Izklopite in ponovno vklopite pečico.</li> <li>■ Postopek priprave znova zaženite.</li> </ul>  |
| <p><b>Na prikazovalniku se izpiše</b> 12:00.</p>  | <p>Izpad električne energije je trajal več kot 150 ur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovno nastavite uro in datum.</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 OK.</li> </ul> <p>Nato je pečica ponovno pripravljena za uporabo.</p>  |
| <p><b>Na prikazovalniku se izpiše</b>  Napaka F32.</p> | <p>Zapora vrat za čiščenje s pirolizo se ne zaklene.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izklopite in ponovno vklopite pečico. Nato ponovno zaženite zeleno čiščenje s pirolizo.</li> <li>■ Če se sporočilo ponovno izpiše, pokličite servis.</li> </ul>   |
| <p><b>Na prikazovalniku se izpiše</b>  Napaka F33.</p> | <p>Zapora vrat za čiščenje s pirolizo se ne odklene.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izklopite in ponovno vklopite pečico.</li> <li>■ Če se zapora vrat ne odklene, pokličite servis Miele.</li> </ul>   |

## Kaj storiti, če ...

| Težava  | Vzrok in rešitev   |
|---|--|
| <p><b>Na prikazovalniku se izpiše <small>Napaka</small> in koda napake, ki tukaj ni navedena.</b></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 porjavenju 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 <i>Zgornje/spodnje gretje</i>  svetli ali sijoči modeli za peko niso primerni. Uporabljajte mat, temne modele za peko.</li> </ul>   |
| <p><b>Po čiščenju s pirolizo so v notranjosti pečice še vedno ostanki umazanije.</b></p>              | <p>Med pirolizo nečistoče zgorijo in v pečici ostane pepel.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pepel odstranite s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali pa s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaken.</li> </ul> <p>Če je poleg pepela v pečici prisotna groba umazanija, še enkrat zaženite čiščenje s pirolizo in tokrat po potrebi izberite daljše trajanje postopka.</p> |

| Težava  | Vzrok in rešitev   |
|---|--|
| <p><b>Pri vstavljanju ali jemanju opreme iz pečice slišite značilen zvok.</b></p>   | <p>Zaradi površine stranskih vodil, ki je odporna proti pirolizi, pride pri vstavljanju ali odstranjevanju opreme do učinka drgnjenja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Če se želite izogniti temu učinku drgnjenja, na papirnato brisačo nanesite nekaj kapljic jedilnega olja, ki prenese zelo visoke temperature, in z njim namastite stranska vodila. To ponovite po vsakem čiščenju s pirolizo.</li> </ul>  |
| <p><b>Osvetlitev notranjosti pečice se čez kratek čas izklopi.</b></p>  | <p>Izbrali ste nastavev Osvetlitev   „Vkllop“ za 15 sekund.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Če želite, da je osvetlitev notranjosti pečice vklopljena ves čas postopka priprave, izberite nastavev Osvetlitev   Vkllop.</li> </ul>  |
| <p><b>Osvetlitev notranjosti pečice je izklopljena.</b></p>   | <p>Izbrali ste nastavev Osvetlitev   izkllop.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Z dotikom senzorske tipke  vklopite osvetlitev za 15 sekund.</li> <li>■ Če želite, izberite nastavev Osvetlitev   Vkllop ali „Vkllop“ za 15 sekund.</li> </ul>   |
| <p><b>Osvetlitev notranjosti pečice se ne vklopi.</b></p>  | <p>Halogenska žarnica je pregorela.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <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> |

## Servisna služba

---

Na spletni strani [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) lahko poiščete informacije o samostojnem odpravljanju motenj in nadomestnih delih Miele.

### 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.

### Garancija

Garancijska doba je 2 leti.

Podrobnejše informacije so navedene v priloženih garancijskih pogojih.

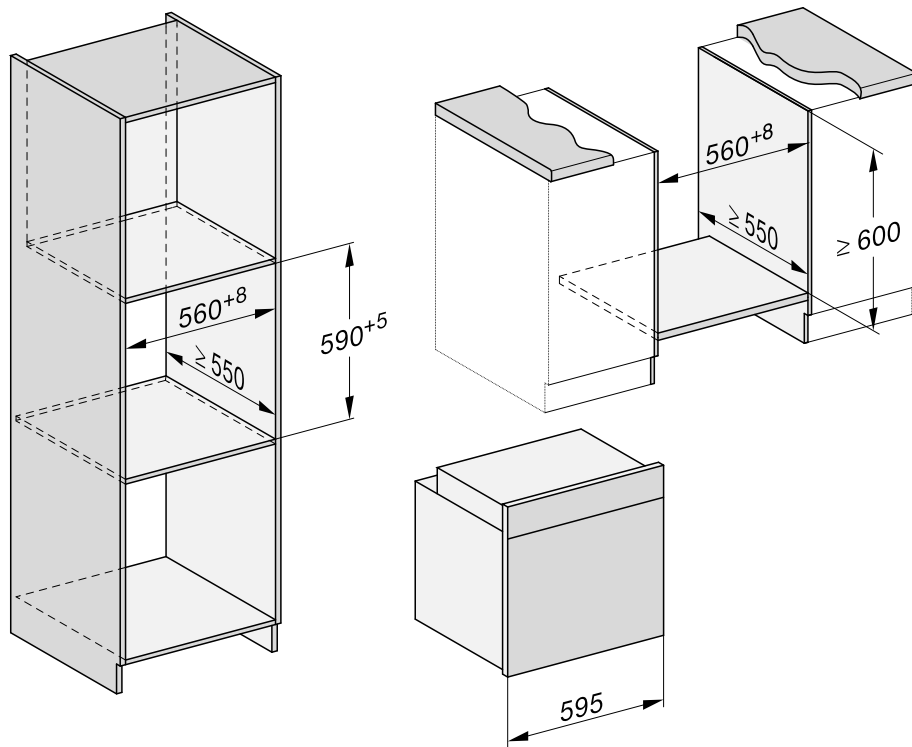


## Vgradne mere

Mere so podane v milimetrih.

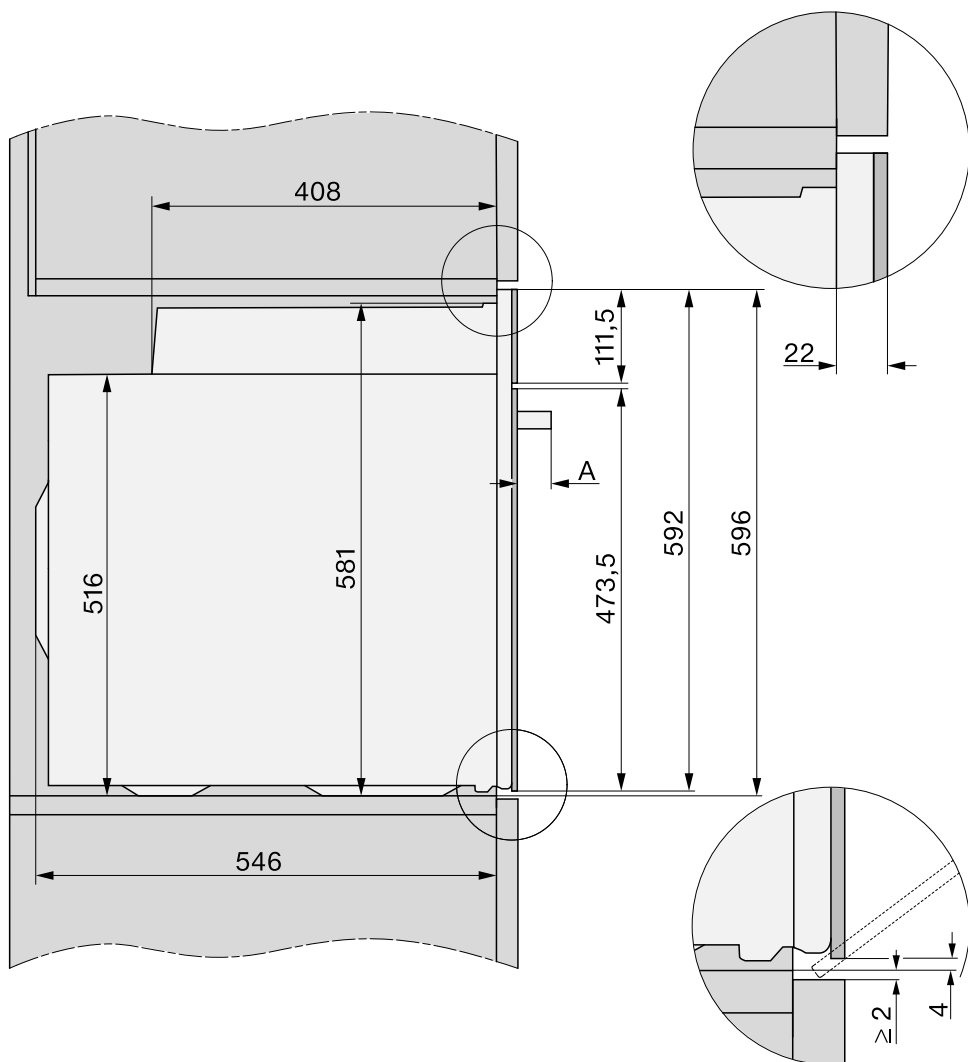
### Vgradnja v visoko ali spodnjo omaro

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



# Inštalacija

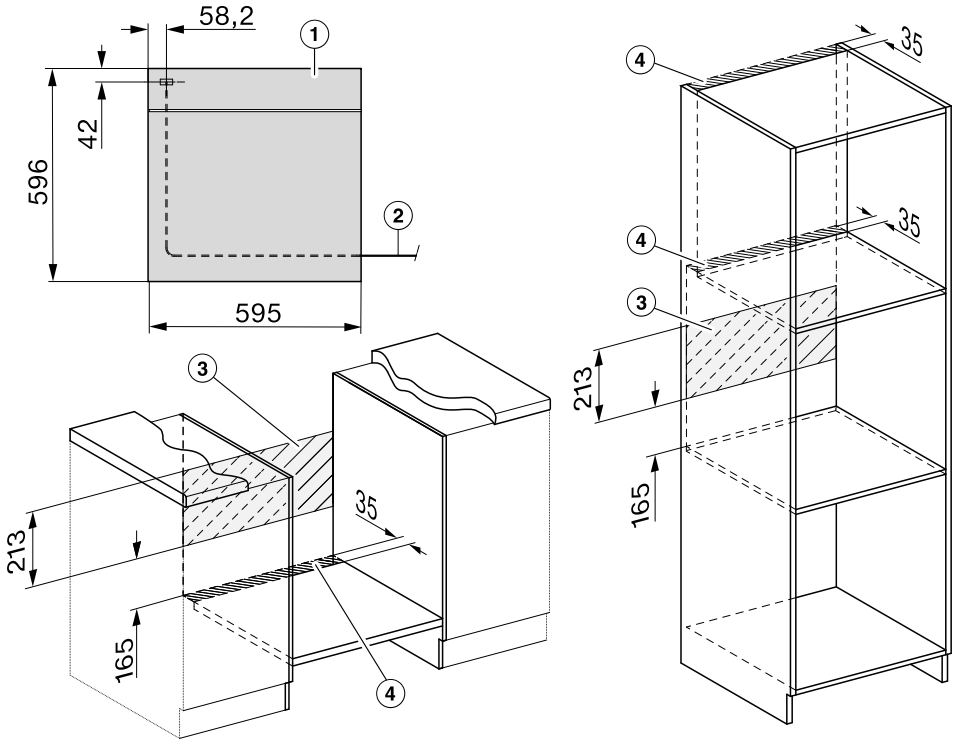
## Pogled s strani



**A** H 71xx: 43 mm

H 72xx: 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.

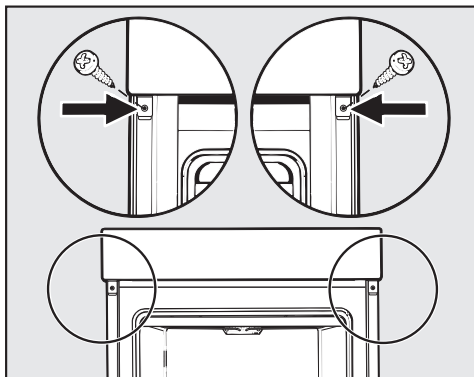
- Pečico priklopite na električno omrežje.

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 **fiksni 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 osebju 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 prezom.

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

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

### 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<br>(oprema)   |  |  [°C] |  |  5 <sub>1</sub> |  [min] |
|---|---|--|---|--|--|
| Mafini (1 pekač)  |  | 150–160  | –   | 2  | 25–35  |
| Mafini (2 pekača)   |  | 150–160  | –   | 1+3  | 30–40 <sup>3</sup>   |
| Majhni kolački* (1 pekač)   |  | 150  | –   | 2  | 25–35  |
|   |  | 160 <sup>2</sup>   | –   | 3  | 20–30  |
| Majhni kolački* (2 pekača)  |  | 150 <sup>2</sup>   | –   | 1+3  | 25–35  |
| Peščen kolač (rešetka, pravokotni model, 30 cm) <sup>1</sup>                                  |  | 150–160  | –   | 2  | 60–70  |
|   |  | 155–165 <sup>2</sup>   | –   | 2  | 60–70  |
| Marmorni, orehov kolač (rešetka, pravokotni model, 30 cm) <sup>1</sup>                        |  | 150–160  | –   | 2  | 55–65  |
|   |  | 150–160  | ✓   | 2  | 60–70  |
| Marmorni, orehov kolač (rešetka, model v obliki venca/model za šarkelj, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |  | 150–160  | ✓   | 2  | 55–65  |
|   |  | 150–160  | ✓   | 2  | 60–70  |
| Sadni kolač (1 pekač)   |  | 155–165  | –   | 2  | 40–50  |
|   |  | 155–165  | ✓   | 1  | 55–65  |
| Sadni kolač (rešetka, tortni model, Ø 26 cm) <sup>1</sup>                                     |  | 150–160  | ✓   | 2  | 55–65  |
|   |  | 165–175 <sup>2</sup>   | –   | 2  | 50–60  |
| Tortna podlaga (rešetka, tortni model, Ø 28 cm) <sup>1</sup>                                  |  | 150–160  | –   | 2  | 25–35  |
|   |  | 170–180 <sup>2</sup>   | –   | 2  | 15–25  |

 način delovanja,  temperatura,  Booster,  5<sub>1</sub> nivo vstavljanja,  čas priprave,  Vroč zrak plus,  Zgornje/spodnje gretje, ✓ vklop, – izklop

\* 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.

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

# Tabele za pripravo živil

## Krhko testo

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

 način delovanja,  temperatura,  Booster,  nivo vstavljanja,  čas priprave,  
 Vroč zrak plus,  Eko vroč zrak,  Zgornje/spodnje gretje,  Intenzivno pečenje,  
 ✓ vklop, – izklop

\* 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.

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







 način delovanja,  temperatura,  Booster,  <sup>5</sup><sub>1</sub> nivo vstavljanja,  čas priprave,  
 Vroč zrak plus,  Zgornje/spodnje gretje, ✓ vklop, – izklop

- 1 Uporabite mat, temen model za peko in ga postavite na sredino rešetke.
- 2 Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.
- 3 Na dno pečice položite rešetko in nanjo postavite posodo. Odvisno od velikosti posode lahko odstranite tudi stranska vodila.
- 4 Pekače lahko vzamete iz pečice tudi prej, če je živilo že pred pretekom navedenega časa priprave dovolj porjavelo.



## Skutno-oljno testo










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









 način delovanja,  temperatura,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> nivo vstavljanja,  čas priprave,  
 Vroč zrak plus,  Zgornje/spodnje gretje, ✓ vklop, – izklop

<sup>1</sup> Pekače lahko vzamete iz pečice tudi prej, če je živilo že pred pretekom navedenega časa priprave dovolj porjavelo.

# Tabele za pripravo živil

## Biskvitno testo

| Kolači/pecivo (oprema)   |                       |  |  |  |
|--|--|---|---|--|
|  | [°C]   |   | 5<br>1  | [min]  |
| Biskvitno dno (2 jajci) (rešetka, tortni model, Ø 26 cm) <sup>1</sup>  |  160–170 <sup>2</sup> | –   | 2   | 15–25  |
| Biskvitno dno (4–6 jajc) (rešetka, tortni model, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |  150–160 <sup>2</sup> | –   | 2   | 30–40  |
| Vodni biskvit* (rešetka, tortni model, Ø 26 cm) <sup>1</sup>           |  180                  | –   | 2   | 25–35  |
|  |  150–170 <sup>2</sup> | –   | 2   | 25–45  |
| Biskvitna plošča (1 pekač)   |  180–190 <sup>2</sup> | –   | 2   | 10–20  |

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













\* 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.

# Tabele za pripravo živil

## Kuhano testo, listnato testo, beljakovo pecivo




















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












 način delovanja,  temperatura,  Booster,  5  
1 nivo vstavljanja,  čas priprave,  
 Vroč zrak plus,  vklop, – izklop

<sup>1</sup> Pekače lahko vzamete iz pečice tudi prej, če je živilo že pred pretekom navedenega časa priprave dovolj porjavelo.

# Tabele za pripravo živil

## Pikantne jedi

| Živilo (oprema)   |  |  temperatura [°C] |  Booster |  nivo vstavljanja |  čas priprave [min] |
|---|---|--|---|--|---|
| Slana kvašena pita (1 pekač)  |  | 220–230 <sup>1</sup>   | ✓   | 1  | 35–45   |
|   |  | 180–190  | –   | 1  | 30–40   |
| Čebulni kolač (1 pekač)   |  | 180–190 <sup>1</sup>   | ✓   | 2  | 25–35   |
|   |  | 170–180  | –   | 2  | 30–40   |
| Pica, kvašeno testo (1 pekač)                                       |  | 170–180  | ✓   | 2  | 25–35   |
|   |  | 210–220 <sup>1</sup>   | –   | 2  | 20–30   |
| Pica, skutno-oljno testo (1 pekač)                                  |  | 170–180  | ✓   | 2  | 25–35   |
|   |  | 190–200 <sup>1</sup>   | ✓   | 2  | 25–35   |
| Zamrznjena pica, predhodno pečena (rešetka)                         |  | 200–210  | –   | 2  | 20–25   |
| Toast* (rešetka)  |  | 300  | –   | 3  | 5–8   |
| Popečene/gratinirane jedi (npr. toast) (rešetka na globokem pekaču) |  | 275 <sup>2</sup>   | –   | 3  | 3–6   |
| Zelenjava na žaru (rešetka na globokem pekaču)                      |  | 275 <sup>2</sup>   | –   | 4  | 5–10 <sup>3</sup>   |
|   |  | 250 <sup>2</sup>   | –   | 3  | 5–10 <sup>3</sup>   |
| Ratatouille (1 globoki pekač)                                       |  | 180–190  | –   | 2  | 40–60   |








 način delovanja,  temperatura,  Booster,  nivo vstavljanja,  čas priprave,  Zgornje/spodnje gretje,  Intenzivno pečenje,  Vroč zrak plus,  Eko vroč zrak,  Veliki žar,  Žar s kroženjem zraka, ✓ vklop, – izklop











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

- 1 Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.
- 2 Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo.
- 3 Če se le da, živilo po preteku polovice časa priprave obrnite.

# Tabele za pripravo živil

## Govedina

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
















 način delovanja,  temperatura,  Booster,  5 nivo vstavljanja,  čas priprave,  središčna temperatura,  Avtomatsko pečenje,  Zgornje/spodnje gretje,  Eko vroč zrak,  Veliki žar, ✓ vklop, – izklop









\* 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.
- 4 Pečico predhodno 15 minut segrevajte pri 120 °C. Ko vstavite živilo, znižajte temperaturo.
- 5 Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo.
- 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<br>(oprema)  |  |  [°C] |  |  |  [min] |  <sup>7</sup><br>[°C] |
|---|---|--|---|---|---|---|
| Dušena telečja pečenka, pribl. 1,5 kg<br>(pekač s pokrovom) |  | 160–170 <sup>3</sup>   | ✓   | 2 <sup>5</sup>  | 120–130 <sup>6</sup>  | –   |
|   |  | 170–180 <sup>3</sup>   | ✓   | 2 <sup>5</sup>  | 120–130 <sup>6</sup>  | –   |
| Telečji file, pribl. 1 kg (globoki pekač)                   |  | 160–170 <sup>3</sup>   | ✓   | 2 <sup>5</sup>  | 30–60   | 45–75   |
| Telečji file, „rožnat“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>            |  | 80–85 <sup>4</sup>   | –   | 2 <sup>5</sup>  | 50–60   | 45–48   |
| Telečji file, „medium“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>            |  | 90–95 <sup>4</sup>   | –   | 2 <sup>5</sup>  | 80–90   | 54–57   |
| Telečji file, „povsem pečen“,<br>pribl. 1 kg <sup>1</sup>   |  | 95–100 <sup>4</sup>  | –   | 2 <sup>5</sup>  | 90–100  | 63–66   |
| Telečji hrbet, „rožnat“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>           |  | 80–85 <sup>4</sup>   | –   | 2 <sup>5</sup>  | 80–90   | 45–48   |
| Telečji hrbet, „medium“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>           |  | 90–95 <sup>4</sup>   | –   | 2 <sup>5</sup>  | 100–130   | 54–57   |
| Telečji hrbet, „povsem pečen“,<br>pribl. 1 kg <sup>1</sup>  |  | 95–100 <sup>4</sup>  | –   | 2 <sup>5</sup>  | 130–140   | 63–66   |

 način delovanja,  temperatura,  Booster,  nivo vstavljanja,  čas priprave,  središčna temperatura,  Avtomatsko pečenje,  Zgornje/spodnje gretje, ✓ vklop, – izklop

- 1 Uporabite rešetko in globoki pekač.
- 2 Meso najprej popecite na kuhalni plošči.
- 3 Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.
- 4 Pečico 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)  |  | [°C]                |   | <sup>5</sup>   | [min]                | <sup>10</sup> [°C] |
|--|--|---------------------|---|----------------|----------------------|--------------------|
| Svinjska pečenka/vratovina, pribl. 1 kg (pekač s pokrovom) |  | 160–170             | ✓ | 2 <sup>5</sup> | 130–140 <sup>6</sup> | 80–90              |
|  |  | 170–180             | ✓ | 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>                   |  | 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>               |  | 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, Booster, <sup>5</sup> nivo vstavljanja, čas priprave, središčna temperatura, Avtomatsko pečenje, Zgornje/spodnje gretje, Vroč zrak plus, Eko vroč zrak, Veliki žar, ✓ vklop, – izklop

- 1 Uporabite rešetko in globoki pekač.
- 2 Meso najprej popecite na kuhalni plošči.
- 3 Pečico predhodno 15 minut segrevajte pri 120 °C. Ko vstavite živilo, znižajte temperaturo.
- 4 Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo.
- 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<br>(oprema)  |               | <br>[°C] |  | <br>5<br>1 | <br>[min] |  <sup>6</sup><br>[°C] |
|---|--|---|---|---|--|---|
| Jagnečje stegno s kostjo, pribl. 1,5 kg (pekač s pokrovom)        |               | 170–180   | –   | 2 <sup>4</sup>  | 100–120 <sup>5</sup>   | 64–82   |
| Jagnečji hrbet brez kosti (globoki pekač)                         |  <sup>1</sup> | 180–190 <sup>2</sup>  | ✓   | 2 <sup>4</sup>  | 10–20  | 53–80   |
| Jagnečji 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,  Booster,  nivo vstavljanja,  čas priprave,  središčna temperatura,  Zgornje/spodnje gretje, ✓ vklop, – izklop

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



# Tabele za pripravo živil

## Perutnina, ribe


















| Živilo (oprema)                                      |  | temperatura [°C]     |   | nivo vstavljanja <sup>5</sup> <sub>1</sub> | čas priprave [min]   | središčna temperatura <sup>7</sup> [°C] |
|--|--|----------------------|---|--|----------------------|---|
| Perutnina, 0,8–1,5 kg (globoki pekač)                |  | 170–180              | ✓ | 2 <sup>3</sup>                             | 55–65                | 85–90                                   |
| Piščanec, pribl. 1,2 kg (rešetka na globokem pekaču) |  | 180–190 <sup>1</sup> | – | 2 <sup>3</sup>                             | 55–65 <sup>4</sup>   | 85–90                                   |
| Perutnina, pribl. 2 kg (pekač)                       |  | 180–190              | ✓ | 2 <sup>3</sup>                             | 100–120 <sup>5</sup> | 85–90                                   |
|  |  | 190–200              | ✓ | 2 <sup>3</sup>                             | 110–130 <sup>5</sup> | 85–90                                   |
| Perutnina, pribl. 4 kg (pekač)                       |  | 160–170              | ✓ | 2 <sup>3</sup>                             | 180–200 <sup>6</sup> | 90–95                                   |
|  |  | 180–190              | ✓ | 2 <sup>3</sup>                             | 180–200 <sup>6</sup> | 90–95                                   |
| Ribe, 200–300 g (npr. postrvi) (globoki pekač)       |  | 210–220 <sup>2</sup> | – | 2 <sup>3</sup>                             | 15–25                | 75–80                                   |
| Ribe, 1–1,5 kg (npr. morske postrvi) (globoki pekač) |  | 210–220 <sup>2</sup> | – | 2 <sup>3</sup>                             | 30–40                | 75–80                                   |
| Ribji file v foliji, 200–300 g (globoki pekač)       |  | 200–210              | – | 2 <sup>3</sup>                             | 25–30                | 75–80                                   |









način delovanja, temperatura, Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> nivo vstavljanja, čas priprave, središčna temperatura, Avtomatsko pečenje, Žar s kroženjem zraka, Zgornje/spodnje gretje, Eko vroč zrak, ✓ vklop, – izklop

- 1 Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo.
- 2 Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.
- 3 Vgradite izvlečna vodila FlexiClip (če so na voljo).
- 4 Ko preteče polovica časa pečenja, živilo obrnite.
- 5 Na začetku postopka priprave prilijte pribl. 0,25 l tekočine.
- 6 Po 30 minutah prilijte pribl. 0,5 l tekočine.
- 7 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)   |  |  temperatura<br>[°C] |  |  <sup>5,6</sup> |  čas priprave<br>[min] |
|--|---|---|---|--|--|
| Majhni kolački (1 plitvi pekač <sup>1</sup> )  |  | 150   | –   | 2  | 25–35  |
|  |  | 160 <sup>4</sup>  | –   | 3  | 20–30  |
| Majhni kolački (2 plitva pekača <sup>1</sup> )   |  | 150 <sup>4</sup>  | –   | 1+3  | 25–35  |
| Brizgano pecivo (1 plitvi pekač <sup>1</sup> )   |  | 140   | –   | 2  | 35–45  |
|  |  | 160 <sup>4</sup>  | –   | 3  | 20–30  |
| Brizgano pecivo (2 plitva pekača <sup>1</sup> )  |  | 140   | –   | 1+3  | 40–50 <sup>7</sup>   |
| Jabolčna pita (Apple Pie) (rešetka <sup>1</sup> , tortni model <sup>2</sup> , Ø 20 cm) |  | 160   | –   | 2  | 80–100   |
|  |  | 180   | –   | 1  | 80–90  |
| Vodni biskvit (rešetka <sup>1</sup> , tortni model <sup>2</sup> , Ø 26 cm)             |  | 180   | –   | 2  | 25–35  |
|  |  | 150–170 <sup>4</sup>  | –   | 2  | 25–45  |
| Toast (rešetka <sup>1</sup> )  |  | 300   | –   | 3  | 5–8  |
| 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>8</sup>   |

 način delovanja,  temperatura,  Booster, <sup>5</sup> nivo vstavljanja,  čas priprave,  
 Vroč zrak plus,  Zgornje/spodnje gretje,  Veliki žar, ✓ vklop, – izklop

- <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.
- <sup>5</sup> Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo.
- <sup>6</sup> Vgradite izvlečna vodila FlexiClip (če so na voljo).
- <sup>7</sup> Pekače lahko vzamete iz pečice tudi prej, če je živilo že pred pretekom navedenega časa priprave dovolj porjavelo.
- <sup>8</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 .
- Izberite nastavitve Osvetlitev | „Vklop“ za 15 sekund (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Osvetlitev“).
- 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 7262 BP |
| 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       | 1,10 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   | 47,0 kg   |

# Garancijski list

---

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

## I. Trajanje in začetek garancije

1. Garancija se odobri za naslednje obdobje:
  - a) 24 mesecev za gospodinjske aparate, kot so pečice (tudi kombinirane pečice z mikrovalovi), parne pečice (tudi kombinirane parne pečice in parne pečice z mikrovalovi), pečice Dialog, mikrovalovne pečice, podpultne pečice, predali za vakuumiranje in grelni predali, kuhalne plošče (indukcijske, električne in plinske, vključno z elementi SmartLine in ProLine), kuhinjske nape, kavni avtomati (vgradni in prostostoječi), hladilniki, zamrzovalniki, kombinirani hladilniki, vinske vitrine, pomivalni stroji, pralni stroji, sušilni stroji, pralno-sušilni stroji, likalni aparati, sesalniki (talni in brezžični sesalniki ter robotski sesalniki), vendar ne omejeno zgolj na navedene aparate, če se uporabljajo v skladu z navodili za uporabo in namenom uporabe.
  - b) 12 mesecev za profesionalne aparate, kot so „mali 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 nastavitve 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 vložijo tudi pritožbo pri Informacijskem pooblaščenju. 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 7262 BP

sl-SI

M.-Nr. 11 627 640 / 05