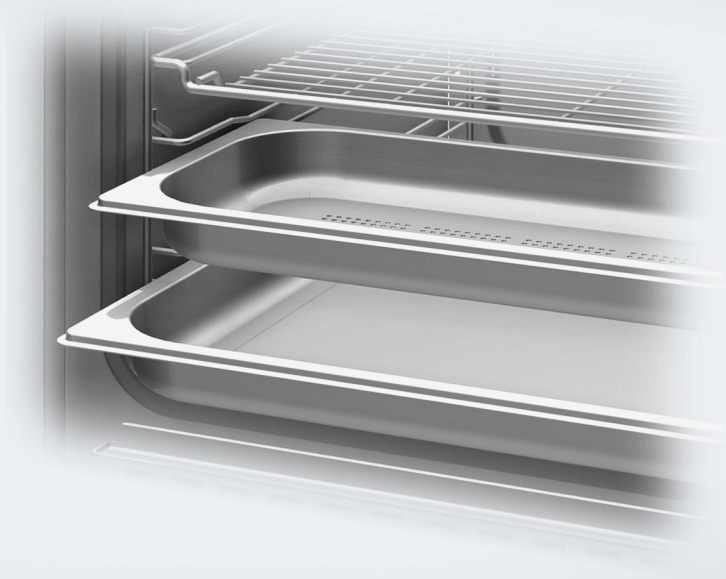


Navodila za uporabo in montažo Parna pečica



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

Vsebina

Varnostna navodila in opozorila	4	Kuhanje s tekočinami.....	24
Trajnostnost in varovanje okolja ...	9	Lastni recepti	24
Spoznavanje aparata	10	Kuhanje v pari	25
Parna pečica.....	10	Eko kuhanje v pari	25
Napisna ploščica	11	Napotki k tabelam kuhanja	25
Priložena oprema.....	11	Zelenjava	26
Dodatna oprema.....	11	Ribe	29
Upravljalni elementi	12	Meso.....	32
Prikazovalnik	13	Riž.....	34
Senzorske tipke.....	13	Žita	35
Simboli	13	Testenine	36
Opis delovanja	14	Cmoki.....	37
Posoda za vodo	14	Stročnice, suhe.....	38
Prestrezni pladenj	14	Kokošja jajca	40
Temperatura.....	14	Sadje	41
Čas priprave.....	14	Klobase	41
Zvoki med delovanjem	15	Raki.....	42
Faza segrevanja	15	Školjke.....	43
Faza kuhanja	15	Kuhanje menija	44
Redukcija pare	15	Druge uporabe	45
Prvi zagon	16	Pogrevanje.....	45
Prvo čiščenje parne pečice	16	Odtajevanje	47
Nastavitev trdote vode	16	Blanširanje.....	50
Prilagoditev vrelišču	16	Vkuhanje	50
Nastavitve	17	Sterilizacija posode	53
Prikaz delovnih ur	17	Vzhajanje testa	53
Spreminjanje in shranjevanje nastavitvev	17	Pogrevanje vlažnih brisač.....	53
Trdota vode.....	19	Topljenje želatine.....	53
Upravljanje	20	Utekočinjanje kristaliziranega medu	54
Upravljanje parne pečice.....	20	Topljenje čokolade.....	54
Sprememba vrednosti za postopek priprave	21	Priprava jogurta	55
Začasna prekinitvev postopka priprave	22	Razpustitev slanine.....	56
Dobro je vedeti	23	Dušenje čebule.....	56
Posebnosti kuhanja v pari	23	Sočenje.....	56
Posoda	23	Lupljenje živil.....	57
Prestrezni pladenj.....	23	Konzerviranje jabolk	57
Nivo vstavljanja.....	24	Priprava jajčnega sira	57
Zamrznjena živila	24	Avtomatski programi	58
Temperatura	24	Čiščenje in vzdrževanje	60
Čas priprave	24	Napotki za čiščenje in vzdrževanje ..	60
		Nepriperna čistilna sredstva.....	60
		Čiščenje sprednje stranice	61
		Čiščenje notranjosti pečice	61

Čiščenje posode za vodo	61
Čiščenje opreme.....	61
Čiščenje stranskih vodil.....	62
Odstranjevanje vodnega kamna iz parne pečice.....	62
Odpravljanje težav	64
Sporočila na prikazovalniku	64
Nepričakovano vedenje aparata.....	65
Zvoki med delovanjem	65
Splošne težave ali tehnične motnje	66
Servisna služba.....	67
Kontakt v primeru motenj.....	67
Garancija.....	67
Inštalacija.....	68
Varnostna navodila za vgradnjo	68
Vgradne mere	69
Vgradnja v visoko omaro	69
Vgradnja v spodnjo omaro	70
Pogled s strani.....	71
Priklon in prezračevanje	72
Vgradnja pečice.....	73
Električni priključek	74
Podatki za inštitute za	
preizkušanje	75
Tehnični podatki	76
Garancijski list	77

Varnostna navodila in opozorila

Ta parna 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 parne 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 parna pečica je namenjena uporabi v gospodinjstvu in podobnih okoljih.
- ▶ Ta parna pečica ni namenjena za uporabo na prostem.
- ▶ Pečico uporabljajte izključno v okvirih, običajnih za gospodinjstvo, za kuhanje v pari, odtajevanje in pogrevanje živil. Dovoljena ni nobena druga vrsta uporabe.
- ▶ Osebe, ki zaradi svojih fizičnih, zaznavnih ali duševnih zmožnosti oziroma svoje neizkušenosti ali neznanja niso sposobne varno upravljati parne pečice, je ne smejo uporabljati brez nadzora odgovorne osebe. Navedene osebe smejo upravljati parno pečico brez nadzora samo, če so z njo seznanjene do te mere, da jo lahko varno uporabljajo. Poznati in razumeti morajo možne nevarnosti, ki jim pretijo zaradi napačnega upravljanja.

Če so pri hiši otroci

- ▶ Poskrbite, da se otroci, mlajši od osem let, ne zadržujejo v neposredni bližini pečice, razen če so pod stalnim nadzorom.
- ▶ Otroci, starejši od osem let, lahko uporabljajo parno pečico brez nadzora samo, če so z njo seznanjeni do te mere, da jo lahko varno uporabljajo. Poznati in razumeti morajo morebitne nevarnosti, ki jim pretijo zaradi napačnega upravljanja.
- ▶ Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati parne pečice brez nadzora.
- ▶ Otroci, ki se zadržujejo v bližini parne pečice, naj bodo vedno pod nadzorom. Nikoli ne pustite, da bi se otroci igrali z aparatom.
- ▶ Nevarnost zadušitve z embalažnim materialom. Otroci se lahko med igro zavijejo v ovojni material (npr. folije) ali si ga povlečejo čez glavo, kar lahko vodi do zadušitve. Embalažne materiale zato shranite zunaj dosega otrok.
- ▶ Nevarnost opeklin zaradi pare in vročih površin. Otroška koža je bolj občutljiva za visoke temperature kot koža odraslih. Med delovanjem pečice iz reže za odvod sopare izhaja para. Steklo v vratih in upravljalna plošča pečice se segrejeta. Preprečite, da bi se otroci dotaknili pečice, medtem ko deluje. Otroke zadržujte stran od pečice, dokler se toliko ne ohladi, da je izključena vsaka nevarnost poškodbe.
- ▶ Nevarnost poškodbe zaradi odprtih vrat. Vrata lahko obremenite z največ 8 kg. Otroci se lahko ob odprtih vratih aparata poškodujejo. Preprečite otrokom, da bi stali, sedeli ali se naslanjali na odprta vrata aparata.

Tehnična varnost

- ▶ Nestrokovna inštalacija, vzdrževalna dela ali popravila lahko povzročijo resno nevarnost za uporabnika, za katero proizvajalec ne prevzema odgovornosti. Namestitev in vzdrževalna dela ali popravila lahko opravlja samo usposobljen strokovnjak ali osebje servisne službe Miele.
- ▶ Če je parna pečica poškodovana, lahko ogroža vašo varnost. Preverite, da na njej ni vidnih poškodb. Poškodovanega aparata v nobenem primeru ne smete uporabljati.

Varnostna navodila in opozorila

► 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, sistemi za varnostno kopiranje). 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.

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

► Priključni podatki (napetost in frekvenca), navedeni na napisni ploščici, se morajo obvezno ujemati s podatki vašega električnega omrežja, sicer bo prišlo do poškodbe pečice.

Podatke obvezno preverite že pred priklopom aparata. Če ste v dvomih, se posvetujte z električarjem.

► Razdelilne doze ali električni podaljški ne zagotavljajo potrebne varnosti (nevarnost požara). Zato parne pečice ne priključite na električno omrežje preko tovrstnih naprav.

► Parno pečico lahko uporabljate samo, če je pravilno vgrajena, saj je le tako zagotovljeno varno delovanje.

► Ta parna 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 parne pečice ne popravi usposobljen strokovnjak ali servisna služba Miele, prenehajo veljati pravice, ki izhajajo iz garancije.

► Priporočamo vam, da pokvarjene sestavne dele zamenjate z originalnimi nadomestnimi deli. Pri pravilni vgradnji originalnih nadomestnih delov Miele zagotavlja, da v celoti izpolnjujejo varnostne zahteve, vaše pravice, ki izhajajo iz garancije, pa se ohranijo.

- ▶ Če z omrežnega priključnega kabla odstranite omrežni vtič ali če priključni kabel ni opremljen z omrežnim vtičem, mora parno pečico priključiti na električno omrežje usposobljen strokovnjak ali osebje servisa Miele.
- ▶ Če je poškodovan priključni kabel, ga lahko zamenjate samo s specialnim priključnim kablom.
- ▶ Ob inštalacijskih in vzdrževalnih posegih ter popravilih mora biti parna pečica povsem ločena od električnega omrežja. To zagotovite na naslednji način:
 - izklopite varovalke električne napeljave ali
 - povsem odvijte taljive varovalke električne napeljave ali
 - izvlecite omrežni vtič (če je na voljo) iz vtičnice. Pri tem ne vlecite za kabel, temveč primite vtič in ga izvlecite.
- ▶ Če je pečica vgrajena za pohoštvono 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. Pohoštvona vrata zaprite šele, ko se pečica popolnoma ohladi.

Pravilna uporaba

- ▶ Nevarnost opeklin zaradi vroče pare in vročih površin. Parna pečica se med delovanjem segreje. Ob stiku s paro, notranjostjo pečice, stranskimi vodili, opremo in živili, ki se pripravljajo, se lahko opečete. Pri vstavljanju ali jemanju vročih živil iz pečice ter pri delu v vroči notranjosti pečice vedno nosite zaščitne rokavice.
- ▶ Nevarnost opeklin zaradi vročih jedi. Jed se lahko med vstavljanjem ali jemanjem posode v pečico in iz nje prelije čez robove. Pri tem se lahko opečete. Pazite, da pri vstavljanju jedi v pečico ali jemanju iz nje vroča jed ne pljuske čez rob posode.
- ▶ Nevarnost opeklin zaradi vroče vode. Po koncu postopka priprave je v uparjalniku še nekaj vroče vode, ki se prečrpa nazaj v posodo za vodo. Pri odstranjevanju in odlaganju posode za vodo pazite, da se ne prevrne.
- ▶ V zaprtih pločevinkah ob vkuhavanju in pogrevanju nastane nadtlak, zaradi katerega lahko pločevinke počijo. Parne pečice ne uporabljajte za vkuhavanje in pogrevanje pločevink.

Varnostna navodila in opozorila

- ▶ Plastična posoda, ki ni odporna proti visokim temperaturam in pari, se pri visokih temperaturah stopi in lahko poškoduje pečico. Uporabljajte samo plastično posodo, ki je odporna proti visokim temperaturam (do 100 °C) in pari. Upoštevajte podatke proizvajalca posode.
- ▶ Živila, ki jih hranite v notranjosti pečice, se lahko izsušijo, vlaga, ki izhaja iz njih, pa lahko povzroči korozijo v parni pečici. V pečici ne hranite nobenih živil in pri pripravi ne uporabljajte pripomočkov, ki lahko zarjavijo.
- ▶ Nevarnost poškodbe zaradi odprtih vrat. Ob odprtih vratih se lahko udarite ali spotaknete. Vrat ne puščajte po nepotrebnem odprtih.
- ▶ Vrata pečice lahko obremenite z največ 8 kg. Na odprta vrata pečice ne sedajte in se ne naslanjajte nanje. Prav tako nanje ne polagajte težkih predmetov. Pazite tudi, da med vrata pečice in njeno notranjost ne priprete nobenega predmeta, ker lahko s tem poškodujete pečico.
- ▶ Če v bližini parne pečice uporabljate električno napravo, npr. ročni mešalnik, pazite, da njegove priključne vrvice ne priprete z vrati pečice, ker se lahko poškoduje njena izolacija.

Čiščenje in vzdrževanje

- ▶ Nevarnost poškodbe zaradi električnega udara. Para iz parne čistilne naprave lahko zaide do delov pod napetostjo in povzroči kratki stik. Za čiščenje nikoli ne uporabljajte parne čistilne naprave.
- ▶ Zaradi razenja se lahko steklo v vratih pečice poškoduje. Za čiščenje stekla v vratih ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev, trdih gobic ali ščetk ter ostrih kovinskih strgal.
- ▶ Stranska vodila lahko snamete. Stranska vodila pravilno vgradite nazaj.
- ▶ Če na stene pečice iz plemenitega jekla zaidejo jedi ali tekočine, ki vsebujejo sol, jih takoj temeljito odstranite, da preprečite korozijo.

Oprema

- ▶ Priporočamo vam, da uporabljate originalno opremo Miele. V primeru namestitve ali vgradnje drugačne opreme lahko prenehajo vse pravice, ki izhajajo iz kakršne koli garancije.
- ▶ Mielejevi originalni nadomestni deli so na voljo vsaj 10 let in do 15 let po koncu serijske proizvodnje vaše parne pečice.

Odstranjevanje embalaže

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

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

Odstranjevanje starega aparata

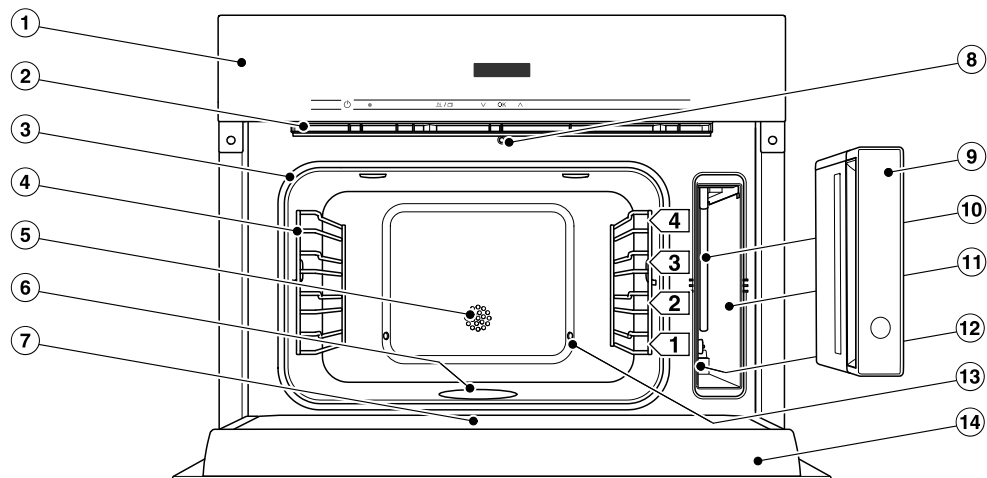
Električna in elektronska oprema pogosto vsebuje še uporabne materiale. Vsebuje tudi določene snovi, zmesi in sestavne dele, ki so potrebni za njeno delovanje in varnost. Vse navedeno pa lahko v navadnih gospodinskih odpadkih ali ob nepravilnem ravnanju predstavlja nevarnost za zdravje ljudi in za okolje.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



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

Spoznavanje aparata

Parna pečica



- ① Upravljalni elementi
- ② Reža za odvod sopare
- ③ Vratno tesnilo
- ④ Stranska vodila s 4 nivoji vstavljanja
- ⑤ Temperaturno tipalo
- ⑥ Grelnik na dnu
- ⑦ Prestrezni žleb
- ⑧ Avtomatsko odpiralo vrat za redukcijo pare
- ⑨ Posoda za vodo s snemljivo zaščito pred pljuskanjem
- ⑩ Sesalna cev
- ⑪ Ležišče posode za vodo
- ⑫ Napisna ploščica
- ⑬ Vstopna odprtina za paro
- ⑭ Vrata

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

Napisna ploščica

Napisna ploščica je v ležišču posode za vodo.

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

Identifikacijsko oznako modela in serijsko številko (SN) najdete tudi na majhni ploščici, ki je vidna pri odprtih vratih aparata na sprednjem okvirju.

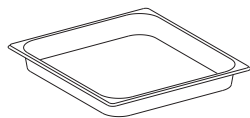
Te podatke imejte pripravljene, če boste zaradi morebitnih težav poklicali podjetje Miele, saj boste le tako lahko dobili najustreznejšo pomoč.

Priložena oprema

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

Odvisno od države in modela je lahko priložena še druga oprema.

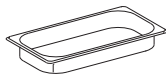
Prestrezní pladenj DGG 100-40



1 prestrezní pladenj iz plemenitega jekla za prestrézanje tekočine, ki kaplja iz posode.

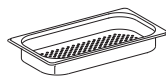
Prestrezní pladenj lahko uporabite tudi kot posodo za kuhanje v pari.
375 x 394 x 40 mm (Š x G x V)

Posoda za kuhanje v pari DGG 50-40



1 neperforirana posoda za kuhanje v pari iz plemenitega jekla
Zmogljivost 2,2 l/
Uporabna prostornina 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (Š x G x V)

Posoda za kuhanje v pari DGGL 50-40



2 perforirani posodi za kuhanje v pari iz plemenitega jekla
Zmogljivost 2,2 l/
Uporabna prostornina 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (Š x G x V)

Rešetka



1 rešetka za namestitev lastne posode

Tablete za odstranjevanje vodnega kamna

Za odstranjevanje vodnega kamna iz pečice

Dodatna oprema

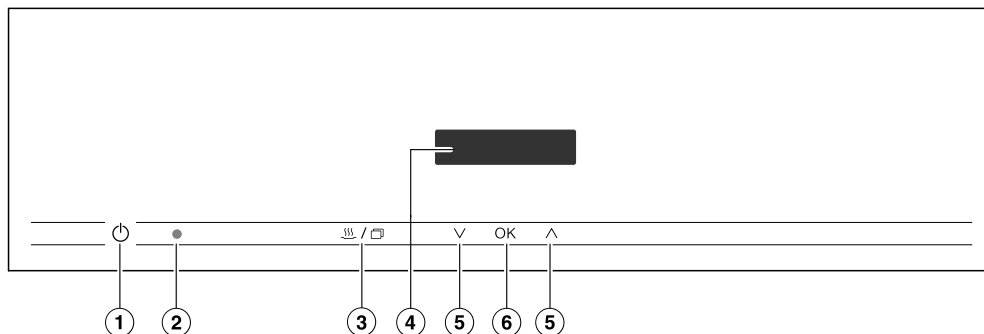
V spletni prodajalni Miele, na servisu Miele ali pri specializiranem prodajalcu so na voljo izdelki, ki so posebej prilagojeni parnim pečicam, npr. negovalna sredstva in oprema.

Do spletne prodajalne Miele lahko dostopate prek naslednje QR kode:



Spoznavanje aparata

Upravljalni elementi



- ① Tipka Vklon/izklon ⏻ v poglobitvi
Za vklop in izklon parne pečice
- ② Optični vmesnik
(samo za osebje servisa Miele)
- ③ Senzorska tipka $\text{☁} / \text{☐}$
Za preklapljanje med kuhanjem v pari, *ECCO* kuhanjem v pari in avtomatskimi programi
- ④ Prikazovalnik
Za prikaz informacij o upravljanju
- ⑤ Senzorski tipki $\text{∨} / \text{∧}$
Za spreminjanje vrednosti in nastavitve ter listanje po izbirnih seznamih
- ⑥ Senzorska tipka *OK*
Za potrditev vnosa ali izbire in shranjevanje nastavitve

Prikazovalnik




Na prikazovalniku so izpisane informacije o temperaturi, časih priprave, avtomatskih programih in nastavitvah.

Senzorske tipke

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

Simboli

Na prikazovalniku se lahko med delovanjem pojavijo naslednji simboli in prikazi:

Simbol/prikaz	Pomen
	Kuhanje v pari
 (utripa)	V aparatu ni posode za vodo ali pa v njej ni dovolj vode.
<i>ECD</i>	<i>ECD</i> kuhanje v pari
Auto <i>R</i> + številka/-e	Avtomatski program
Številke + °C	Temperatura
Številke + h	Čas priprave
 + številka/-e	Iz parne pečice je treba odstraniti vodni kamen (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Odstranjevanje vodnega kamna in parne pečice“).

Spoznavanje aparata

Opis delovanja

Posoda za vodo

V posodo za vodo lahko nalijete največ 1,5 litra in najmanj 1,0 litra vode. Na posodi za vodo so oznake. Nivo vode v posodi ne sme v nobenem primeru presegati zgornje oznake.

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

Odstranjevanje posode za vodo deluje po sistemu push-pull: ko želite odstraniti posodo, jo rahlo pritisnite.

Po koncu postopka priprave je v uparjalniku še nekaj vroče vode, ki se prečrpa nazaj v posodo za vodo. Posodo za vodo izpraznite po vsakem postopku priprave s paro.

Prestrezni pladenj

Če kuhate v perforirani posodi za kuhanje, na 1. nivo vstavite prestrezni pladenj. Tako boste prestregli tekočino, ki kaplja iz posod, in jo boste po končanem kuhanju zlahka odstranili.

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

Temperatura

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

Predlagana temperatura

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

Čas priprave

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

Zvoki med delovanjem

Po vklopu pečice, med delovanjem in po izklopu pečice lahko slišite šumeč zvok. Ta zvok ne pomeni motnje delovanja ali okvare pečice, temveč nastaja med črpanjem vode.

Kadar parna pečica deluje, slišite zvok ventilatorja.

Faza segrevanja

V fazi segrevanja se notranjost pečice segreje na nastavljeno temperaturo. Naraščajoča temperatura je izpisana na prikazovalniku.

Trajanje faze segrevanja je odvisno od količine in temperature živil. Na splošno faza segrevanja traja pribl. 7 minut. Pri pripravi ohlajenih ali zamrznjenih živil in pri nizkih temperaturah kuhanja je nekoliko daljša.

Faza kuhanja

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

Redukcija pare

Če postopek poteka pri temperaturi nad pribl. 80 °C, se malo pred koncem postopka priprave vrata pečice avtomatsko odprejo za režo, da lahko para izhaja iz pečice. Vrata se avtomatsko zaprejo nazaj.

Redukcijo pare lahko tudi izklopite (glejte poglavje „Nastavitve“). Če je izklopljena, ob odpiranju vrat iz pečice buhne velika količina pare.

Prvi zagon

Prvo čiščenje parne pečice

- Če so na pečici in njeni opremi nalepke ali zaščitne folije, jih odstranite.

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

Čiščenje posode za vodo

- Vzemite posodo za vodo iz aparata.
- Odstranite zaščito pred pljuskanjem.
- Posodo za vodo ročno pomijte.

Čiščenje opreme/notranjosti pečice

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

Parna pečica je bila pred dobavo premazana z negovalnim sredstvom.

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

Nastavitev trdote vode

Da bo delovanje parne pečice brezhibno in da boste iz nje pravočasno odstranili vodni kamen, morate nastaviti lokalno trdoto vode.

Kolikor bolj trda je voda, toliko pogosteje morate odstraniti vodni kamen iz parne pečice.

Tovarniško je nastavljena trdota vode 21 °dH.

Podatek o vaši krajevni trdoti vode lahko dobite na pristojnem podjetju za oskrbo s pitno vodo.

- Nastavite trdoto svoje vode (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Spreminjanje in shranjevanje nastavitve“).


Prilagoditev vrelišču

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

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

Destilirana voda ali voda, obogatena z ogljikovo kislino, in druge tekočine lahko poškodujejo pečico.

Uporabljajte **izključno svežo, hladno pitno vodo** (pod 20 °C).

- Vzemite posodo za vodo iz pečice in jo napolnite do zgornje oznake.
- Posodo za vodo potisnite v aparat.
- Pečico zaženite za 15 minut v načinu delovanja Kuhanje v pari  (100 °C). Postopajte, kot je opisano v poglavju „Upravljanje“.






Prilagoditev vrelišču po selitvi

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

Prikaz delovnih ur

Prikličete lahko skupno število delovnih ur vaše parne pečice.

Parna pečica je **izklopljena**.




- Dotaknite se senzorske tipke  /  in jo zadržite.
- Med zadrževanjem senzorske tipke  /  se enkrat na kratko dotaknite tipke za vklop/izklop .

Izpišejo se ure delovanja.



Spreminjanje in shranjevanje nastavitev

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



Parna pečica je **izklopljena**.

- Dotaknite se senzorske tipke  in jo zadržite.
- Med zadrževanjem tipke  se enkrat na kratko dotaknite tipke Vklop/izklop .

Pojavi se **P1**.

- S senzorsko tipko  ali  nastavite želeni program.
- Potrdite z *OK*.

Pojavita se **S** in številka.

- S senzorsko tipko  ali  nastavite želeni status/želeno trdoto vode.
- Potrdite z *OK*.

Izbrani status je shranjen.

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

Nastavitve

Tovarniška nastavitve je prikazana z odebeleno pisavo.

Program		Trdota vode/ status	Možne nastavitve
P1	Trdota vode	21°	Glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Trdota vode“
P2	Glasnost zvočnih signalov	S1 S2 S3 S4	Zelo tih Tih Glasi Zelo glasi
P3	Ton tipk	S0 S1	Izklop Vklop
P4	Redukcija pare	S0 S1	Izklop Vklop
P5	Enota temperature	S1 S2	°C °F
P6	Sejemska nastavitve	S0 S1	Izklop, parna pečica greje Vklop, parna pečica ne greje

Trdota vode

Podatek o vaši krajevni trdoti vode lahko dobite na pristojnem podjetju za oskrbo s pitno vodo.

Trdoto vode lahko nastavite med 1 °dH in 70 °dH.

Če uporabljate ustekleničeno pitno vodo, npr. mineralno vodo, mora biti brez dodatka ogljikove kisline. Nastavite ustrezno vsebnost kalcija. Vsebnost kalcija je navedena na etiketi steklenice v mg/l Ca²⁺ ali ppm (mg Ca²⁺/l).

Trdota vode		Vsebnost kalcija mg/l Ca ²⁺ ali ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Nastavit ev
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1°
2	0,4	14	2°
3	0,5	21	3°
4	0,7	29	4°
5	0,9	36	5°
6	1,1	43	6°
7	1,3	50	7°
8	1,4	57	8°
9	1,6	64	9°
10	1,9	71	10°
11	2,0	79	11°
12	2,2	86	12°
13	2,3	93	13°
14	2,5	100	14°
15	2,7	107	15°
16	2,9	114	16°
17	3,1	121	17°
18	3,2	129	18°
19	3,4	136	19°
20	3,6	143	20°
21	3,8	150	21°

Trdota vode		Vsebnost kalcija mg/l Ca ²⁺ ali ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Nastavit ev
°dH	mmol/l		
22	4,0	157	22°
23	4,1	164	23°
24	4,3	171	24°
25	4,5	179	25°
26	4,7	186	26°
27	4,9	193	27°
28	5,0	200	28°
29	5,2	207	29°
30	5,4	214	30°
31	5,6	221	31°
32	5,8	229	32°
33	5,9	236	33°
34	6,1	243	34°
35	6,3	250	35°
36	6,5	257	36°
37–45	6,6–8,0	258–321	37°–45°
46–60	8,2–10,7	322–429	46°–60°
61–70	10,9–12,5	430–500	61°–70°

Upravljanje

Upravljanje parne pečice

Destilirana voda ali voda, obogatena z ogljikovo kislino, in druge tekočine lahko poškodujejo pečico.

Uporabljajte **izključno svežo, hladno pitno vodo** (pod 20 °C).

- Napolnite posodo za vodo in jo potisnite v aparat.
- Če kuhate v perforirani posodi za kuhanje, na 1. nivo vstavite prestrezni pladenj.
- Živilo, ki ga želite pripraviti, dajte v pečico.
- Vklopite pečico.




Pojavi se  100 °C. Utripa simbol 100.

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

Pečica v roku nekaj sekund sprejme temperaturo. Če se želite vrniti na nastavev temperature, se dvakrat dotaknite *OK*.



Pojavi se  0:00 h.
0 za ure utripa.

- Če želite nastaviti čas kuhanja,
 - krajši od 1 ure, potrdite z *OK*.
 - daljši od 1 ure, s senzorsko tipko \wedge (od 0 naprej) ali ∇ (od 9 nazaj) nastavite zelene ure in jih potrdite z *OK*.
- S senzorsko tipko \wedge (od 00 naprej) ali ∇ (od 59 nazaj) nastavite še zelene minute.
- 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.

Čas priprave se začne odšteti.

Če kuhanje poteka pri temperaturi nad pribl. 80 °C, se malo pred koncem časa priprave vrata avtomatsko odprejo za režo, da lahko para izhaja iz pečice.

Po preteku časa priprave se oglasi zvočni signal.

- Živilo vzemite iz pečice.
- Izklopite pečico.

Nov postopek priprave lahko zaženete šele, ko se avtomatsko odpiralo vrat vrne v svoj izhodiščni položaj. Ne pritiskajte ga ročno, ker se lahko poškoduje.

Čiščenje parne pečice

- Po potrebi vzemite prestrezni pladenj iz pečice in ga izpraznite.

 Nevarnost opeklin zaradi vroče vode.

Po končanem postopku je v posodi za vodo še nekaj vroče vode, s katero se lahko opečete.


Pri odstranjevanju in odlaganju posode za vodo pazite, da se ne prevrne.

- Vzemite posodo za vodo iz aparata.
- Snemite zaščito pred pljuskanjem in izpraznite posodo.
- Pečico v celoti očistite in osušite, kot je opisano v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.

Pazite, da se zaščita pred pljuskanjem ob nameščanju pravilno zaskoči.

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

Dodajanje vode

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

- Iz pečice vzemite posodo za vodo in jo napolnite.
- Posodo za vodo ponovno potisnite v aparat.

Postopek priprave se nadaljuje.

Sprememba vrednosti za postopek priprave

Takoj ko se postopek priprave začne, lahko spremenite temperaturo in čas priprave za ta postopek.

Sprememba temperature

- Enkrat se dotaknite *OK*.

Prikazovalnik se preklopi na nastavitev temperature in temperatura utripa.

- Spremenite temperaturo z dotikom senzorske tipke \vee ali \wedge .
- Potrdite z *OK*.

Sprememba časa priprave

- Dvakrat se dotaknite *OK*.


Prikazovalnik se preklopi na nastavitev časa kuhanja in številka za ure utripa.

- Spremenite čas priprave z dotikom senzorske tipke \vee ali \wedge .
- Potrdite z *OK*.

Upravljanje


Začasna prekinitev postopka priprave

Če odprete vrata, se postopek priprave v načinih delovanja s paro prekine. Gretje pečice se izklopi. Časovne nastavitve so shranjene.

 Nevarnost poškodbe zaradi vroče pare.

Če odprete vrata pečice, lahko iz nje buhne zelo veliko vroče pare. S paro se lahko opečete.

Stopite za korak nazaj in počakajte, da vroča sopara izpuhti.

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin in vročih jedi.

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

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

Pazite, da pri vstavljanju jedi v pečico in jemanju iz nje vroča jed ne pljuskne čez rob posode.

Ko zaprete vrata pečice, se postopek priprave nadaljuje.

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

Najprej se pečica ponovno segreje, pri čemer lahko sledite naraščanju temperature. Ko je dosežena nastavljena temperatura, se začne odštovati preostali čas priprave.

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

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

Posebnosti kuhanja v pari

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

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

Posoda

Posoda za kuhanje v pari

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

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

Lastna posoda

Uporabite lahko tudi lastno posodo. Vendar pri tem upoštevajte:

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

Prestrezni pladenj

Če kuhate v perforirani posodi za kuhanje, na 1. nivo vstavite prestrezni pladenj.

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

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

Dobro je vedeti

Nivo vstavljanja

Za posodo za kuhanje in rešetko lahko izberete kateri koli nivo vstavljanja, lahko pa kuhate tudi na več nivojih hkrati. Čas kuhanja se zato ne spremeni.

Če pri kuhanju v pari uporabite več visokih posod hkrati, naj bo njihov položaj zamaknjen. Med njimi po možnosti pustite prost en nivo.

Posodo za kuhanje, rešetko in stekleni pladenj vedno vstavite med prečki nivoja, da bodo zaščiteni pred nagibanjem.

Zamrznjena živila

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

Temperatura

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

Čas priprave

Pri kuhanju v pari začne čas priprave teči šele, ko je dosežena nastavljena temperatura.

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

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

Kuhanje s tekočinami

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



Lastni recepti

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

Eko kuhanje v pari

Za energetske varčno kuhanje v pari lahko uporabite način delovanja Eko kuhanje v pari. Eko kuhanje v pari je primerno predvsem za kuhanje zelenjave in rib. Za kuhanje škrobnih živil, npr. krompirja, riža in testenin, je eko kuhanje v pari manj primerno.

Priporočamo vam, da nastavite čase priprave in temperature iz tabele v poglavju „Kuhanje v pari“.
Po potrebi lahko kuhanje še nekoliko podaljšate.

- Vključite pečico.
 - Dotaknite se senzorske tipke  / .
- Na prikazovalniku se izpiše *ECD*.
- Potrdite z *OK*.
 - Nastavite temperaturo in čas priprave.

Napotki k tabelam kuhanja

Upoštevajte podatke o časih priprave, temperaturah in po potrebi opozorila za pripravo.

Izbira časa priprave ⌚

Časi priprave so orientacijske vrednosti.

- Najprej nastavite krajši navedeni čas. Po potrebi ga lahko nato še nekoliko podaljšate.

Kuhanje v pari

Zelenjava

Sveža zelenjava

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

Zamrznjena živila

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

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

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

Posoda za kuhanje v pari

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

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

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

Nivo vstavljanja

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

Čas priprave

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

Nastavitve

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

Kuhanje v pari

Zelenjava	🕒 [min]
Artičoke	32–38
Cvetača, cela	27–28
Cvetača, posamezni cvetki	8
Fižol, stročji	10–12
Brokoli, posamezni cvetki	3–4
Korenček, cel	7–8
Korenček, razpolovljen	6–7
Korenček, narezan	4
Radič, razpolovljen	4–5
Kitajsko zelje, narezano	3
Grah	3
Koromač, polovice	10–12
Koromač, trakovi	4–5
Ohrovt, narezan	23–26
Krompir, čvrst, olupljen cel polovice četrtnine	27–29 21–22 16–18
Krompir, pretežno čvrst, olupljen cel polovice četrtnine	25–27 19–21 17–18
Krompir, mokast, olupljen cel polovice četrtnine	26–28 19–20 15–16
Koleraba, narezana na palčke	6–7
Buča, kocke	2–4
Koruzni storž	30–35
Blitva, narezana	2–3
Paprika, kocke ali trakovi	2

Kuhanje v pari

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

🕒 čas kuhanja

Ribe

Sveže ribe

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

Zamrznjene ribe

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

Priprava

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

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

Posoda za kuhanje v pari

Perforirano posodo predhodno namastite.

Nivo vstavljanja

Če ribe pripravljate v perforirani posodi in istočasno kuhate še druga živila v drugih posodah, pod posodo z ribami vstavite prestrezni ali stekleni pladenj. Tako se boste izognili prenosu okusov zaradi tekočine, ki kaplja iz posode z ribami.

Temperatura

85–90 °C

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

100 °C

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

Za kuhanje rib v omaki ali juhi.

Čas priprave

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

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

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

Kuhanje v pari

Nasveti

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

Nastavitve

Kuhanje v pari SSS

Temperatura: glejte tabelo

Čas kuhanja: glejte tabelo

Kuhanje v pari

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

🌡️ temperatura, 🕒 čas priprave

Kuhanje v pari

Meso

Sveže meso

Meso pripravite kot običajno.

Zamrznjena živila

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

Priprava

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

Čas priprave

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

Nasveti

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

Nastavitve

Kuhanje v pari SSS

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

Kuhanje v pari

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

🕒 čas kuhanja

Kuhanje v pari

Riž

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

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

Nastavitve

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

Žita

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

Žita lahko kuhate v obliki celih zrn ali zdrobljena.

Nastavitve

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

Kuhanje v pari

Testenine

Suhe testenine

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

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

Sveže testenine

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


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

Nastavitve

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

Cmoki

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


Sveže cmoke kuhajte v namaščeni perforirani posodi.

Nastavitve

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

Kuhanje v pari

Stročnice, suhe

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

Leče ni treba namakati.


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

Nastavitve

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

Kuhanje v pari

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

🕒 čas kuhanja

Kuhanje v pari

Kokošja jajca

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

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


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

Nastavitve

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

Sadje

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


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

Nastavitve

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja


Klobase


Nastavitve

Kuhanje v pari 

Temperatura: 90 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

Kuhanje v pari

Raki

Priprava

Zamrznjene rake pred kuhanjem v pari odtajajte.
Rakom odstranite lupino in drobovje ter jih operite.

Posoda za kuhanje v pari

Perforirano posodo predhodno namastite.

Čas priprave

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



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



Nastavitve

Kuhanje v pari 

Temperatura: glejte tabelo

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 temperatura,  čas priprave

Školjke

Sveže testenine

 Nevarnost zastrupitve zaradi pokvarjenih školjk.

Pokvarjene školjke lahko povzročijo zastrupitev.

Pripravljajte samo zaprte školjke.

Školjk, ki so po kuhanju še vedno zaprte, ne zaužijte.

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

Zamrznjene školjke

Zamrznjene školjke pred kuhanjem odtajajte.

Čas priprave



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



Nastavitve

Kuhanje v pari 

Temperatura: glejte tabelo

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 temperatura,  čas priprave

Kuhanje v pari

Kuhanje menija

Pri ročnem kuhanju menijev izklopite redukcijo pare (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Redukcija pare“).

Pri kuhanju menijev lahko sestavite v meni različna živila z različnimi časi priprave, npr. file rdečega okuna z rižem in brokolijem. Živila pri tem vstavljate v pečico v različnih časih, da so na koncu istočasno pripravljena.

Nivo vstavljanja

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

Temperatura

Temperatura pri kuhanju menijev mora znašati 100 °C, saj se večina živil kuha pri tej temperaturi. Menija ne smete v nobenem primeru kuhati pri nižji temperaturi, če so za živila priporočene različne temperature, npr. za file orade 85 °C in za krompir 100 °C.

Če je za kuhanje določenega živila priporočena temperatura npr. 85 °C, morate najprej preizkusiti, kakšen je rezultat, če ga kuhate pri 100 °C.

Občutljive vrste rib, kot sta morski list in navadna plošča, pri 100 °C postanejo zelo čvrste.

Čas priprave

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

Primer

Časi priprave živil
(glejte tabele kuhanja v poglavju „Kuhanje v pari“)

Riž parboiled	24 minut
Rdeči okun, file	6 minut
Brokoli	4 minute

Izračun časov:

24 minut minus 6 minut = 18 minut
(1. čas kuhanja: riž)

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

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

Čas priprave	24 minut riž		
		6 minut file rdečega okuna	
			4 minut e brokoli
Nastavitev	18 min	2 min	4 min

Kuhanje menija

- V pečico najprej vstavite posodo z rižem.
- Nastavite prvi čas kuhanja, torej 18 minut.
- Ko preteče 18 minut, vstavite file rdečega okuna.
- Nastavite drugi čas kuhanja, torej 2 minuti.
- Ko pretečeta 2 minuti, vstavite še brokoli.
- Nastavite tretji čas kuhanja, torej 4 minute.

Pogrevanje

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

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

Posoda

Manjše količine živil lahko segrevate na krožniku, večje količine pa v posodi za kuhanje v pari.

Čas

Število krožnikov ali posod za kuhanje ne vpliva na čas.

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


Nasveti

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

Pogrevanje živil

- Živilo, ki ga želite pogreti, pokrijte s krožnikom ali folijo, odporno proti pari in visoki temperaturi (do 100 °C).
- Živilo postavite na rešetko ali v posodo za kuhanje v pari.

Nastavitve

Kuhanje v pari 
Temperatura: 100 °C
Čas: glejte tabelo

Druge uporabe

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


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

🕒 čas

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

Odtajevanje

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

 Nevarnost okužbe zaradi razvoja mikroorganizmov.

Mikroorganizmi, npr. salmonela, lahko povzročijo hude zastrupitve.

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

Tekočine, ki se izcedi, ne smete uporabiti.

Odtajana živila vedno uporabite takoj po času mirovanja.

Temperatura

Optimalna temperatura odtajevanja znaša 60 °C.

Izjemi: mleto meso in divjačina 50 °C.

Postopek pred in po odtajevanju

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

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

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

Posoda za kuhanje v pari

Za tajanje živil, iz katerih kaplja, npr. piščanca, uporabite perforirano posodo za kuhanje v pari, pod katero vstavite prestrezni ali stekleni pladenj (odvisno od modela). Živila tako ne ležijo v izcejeni tekočini.

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

Nasveti

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

Nastavitve

Kuhanje v pari 

Temperatura: glejte tabelo

Čas odtajevanja: glejte tabelo

Čas mirovanja: glejte tabelo

Druge uporabe

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

Zamrznjeno živilo	Količina	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Mlečni izdelki				
Sir, rezine	125 g	60	15	10
Skuta	250 g	60	20–25	10–15
Smetana	250 g	60	20–25	10–15
Mehki siri	100 g	60	15	10–15
Sadje				
Jabolčna čežana	250 g	60	20–25	10–15
Koščki jabolk	250 g	60	20–25	10–15
Marelice	500 g	60	25–28	15–20
Jagode	300 g	60	8–10	10–12
Maline/ribez	300 g	60	8	10–12
Češnjje	150 g	60	15	10–15
Breskve	500 g	60	25–28	15–20
Slive	250 g	60	20–25	10–15
Kosmulje	250 g	60	20–22	10–15
Zelenjava				
zamrznjeno v kosu	300 g	60	20–25	10–15
Ribe				
Ribji fileji	400 g	60	15	10–15
Postrvi	500 g	60	15–18	10–15
Jastog	300 g	60	25–30	10–15
Rakovice	300 g	60	4–6	5
Pripravljene jedi				
Meso, zelenjava, priloga/ enolončnica/juhe	480 g	60	20–25	10–15
Meso				
Pečenka, rezine	po 125–150 g	60	8–10	15–20
Mleto meso	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

Druge uporabe

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

🌡️ temperatura, 🕒 čas odтаяvanja, ⌚ čas mirovanja

Druge uporabe


Blanširanje

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

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

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

Nastavitve

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas blanširanja: 1 minuta

Vkuhanje

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

Kozarci

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

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

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

Sadje

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

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

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

Zelenjava

Zelenjavo operite, očistite in narežite.

Pred vkuhanjem zelenjavo blanširajte, da bo ohranila svojo barvo (glejte poglavje „Druge uporabe“, odstavek „Blanširanje“).

Količina polnjenja

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

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

Meso in klobase

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

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

Nasveti

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

Vkuhavanje živil

- Rešetko potisnite na 1. nivo.
- Kozarce postavite na rešetko. Kozarci se ne smejo dotikati.

Nastavitve

Kuhanje v pari 

Temperatura: glejte tabelo

Čas vkuhavanja: glejte tabelo

Druge uporabe

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

🌡️ temperatura, 🕒 čas vkuhanja

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


Sterilizacija posode

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

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

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


Nastavitve

Kuhanje v pari 
Temperatura: 100 °C
Čas: 15 minut

Vzhajanje testa

- Testo pripravite po receptu.
- Nepokrito skledo s testom postavite na vstavljeno rešetko.


Nastavitve

Kuhanje v pari 
Temperatura: 40 °C
Čas: po receptu

Pogrevanje vlažnih brisač

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


Nastavitve

Kuhanje v pari 
Temperatura: 70 °C
Čas: 2 minuti

Topljenje želatine

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

Nastavitve

Kuhanje v pari 
Temperatura: 90 °C
Čas: 1 minuta

Druge uporabe

Utekočinjanje kristaliziranega medu

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

Glavni namen utekočinjanja medu s temperaturo 60 °C je, da ponovno dobimo živilo, ki ga je mogoče mazati.

Nastavitve

Kuhanje v pari SSS

Temperatura: 60 °C

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

Topljenje čokolade

V pečici lahko raztopite vse vrste čokolade.

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

- Čokolado razlomite na manjše kose.
- Večje količine čokolade dajte v neperforirano posodo za kuhanje, manjše količine pa v skodelico ali skledo.
- Posodo ali skodelico prekrijte s folijo, odporno proti pari in visoki temperaturi (do 100 °C), ali s pokrovom.
- Večje količine čokolade vmes enkrat premešajte.

Nastavitve

Kuhanje v pari SSS

Temperatura: 65 °C

Čas: 20 minut

Priprava jogurta

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

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

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

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

Jogurt in mleko morata imeti enako vsebnost maščobe.

Kozarcev v času mirovanja ne smete premikati ali stresati.


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

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

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

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

Nastavitve

Kuhanje v pari 
Temperatura: 40 °C
Čas: 5:00 ur

Možni vzroki za slabe rezultate

Jogurt ni čvrst:

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

Izločila se je tekočina:

kozarci so bili premaknjeni, jogurt se ni dovolj hitro ohladil

Jogurt je zrnat:

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


Druge uporabe

Razpustitev slanine

Slanina ne porjavi.

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

Nastavitve


Kuhanje v pari 
Temperatura: 100 °C
Čas: 4 minute

Dušenje čebule

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

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

Nastavitve

Kuhanje v pari 
Temperatura: 100 °C
Čas dušenja: 4 minute

Sočenje

V parni pečici lahko sočite mehko in srednje trdo sadje.

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

Priprava

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

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

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


Nasveti

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

Sočenje sadja

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


Nastavitve


Kuhanje v pari 
Temperatura: 100 °C
Čas: 40–70 minut

Lupljenje živil

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

Nastavitve

Kuhanje v pari 
Temperatura: 100 °C
Čas: glejte tabelo


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

 čas

Konzerviranje jabolk

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


Nastavitve

Kuhanje v pari 
Temperatura: 50 °C
Čas konzerviranja: 5 minut

Priprava jajčnega sira

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

Nastavitve

Kuhanje v pari 
Temperatura: 100 °C
Čas kuhanja: 4 minute



Avtomatski programi

Vaša parna pečica je opremljena z 20 avtomatskimi programi za pripravo različne zelenjave. Temperatura in čas priprave sta določena, zelenjavo morate le pripraviti skladno z navodili (glejte tabelo „Pregled programov“).

Če želite uporabiti avtomatski program in ste pred tem že izvedli postopek priprave v pečici, se mora notranjost pečice najprej ohladiti na sobno temperaturo.

Napotke in namige za kuhanje zelenjave v pari boste našli v poglavju „Kuhanje v pari“, odstavek „Zelenjava“.

Uporaba avtomatskih programov

- Pripravite zelenjavo in jo dajte v perforirano posodo za kuhanje v pari.
- Na 1. nivo vstavite prestrezni pladenj. Posodo z zelenjavo lahko vstavite na poljuben nivo.
- Napolnite posodo za vodo in jo potisnite v aparat.
- Vključite pečico.
- Dotaknite se senzorske tipke  / . Pojavi se *ECC*.

Če se dotaknete senzorske tipke \vee ali \wedge , preklopite na avtomatske programe.


- S senzorsko tipko \vee ali \wedge nastavite želeni program, npr. A15.
- Potrdite z *OK*.
- S senzorsko tipko \vee ali \wedge nastavite želeno stopnjo kuhanja.
 - čvrsto $_$
 - srednje čvrsto $_ =$
 - mehko $_ = \bar{=}$
- Potrdite z *OK*.

Pregled programov

Številka programa	Zelenjava	
A1	Cvetača	Cvetki, srednji
A2	Stročji fižol (zelen, rumen)	Cel
A3	Brokoli	Cvetki, srednji
A4	Kitajsko zelje	Trakovi
A5	Grah	—
A6	Koromač	Trakovi
A7	Kolerabica	Palčke
A8	Buča	Kocke
A9	Koruza	Storži
A10	Korenje	Kocke/palčke/rezine
A11	Paprika	Trakovi
A12	Krompir v oblicah	Čvrst, srednji
A13	Por	Kolobarji
A14	Romanesko	Cvetki, srednji
A15	Brstični ohrovt	—
A16	Slan krompir	Čvrst, četrtine
A17	Beluši, zeleni	Srednji
A18	Beluši, beli	Srednji
A19	Špinača	—
A20	Sladki grah	—


Čiščenje in vzdrževanje

Napotki za čiščenje in vzdrževanje

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

Pustite, da se notranjost pečice, stranska vodila in deli njene opreme ohladijo, preden jih očistite.

 Nevarnost poškodbe zaradi električnega udara.

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

Za čiščenje nikoli ne uporabljajte parne čistilne naprave.

Če uporabite neprimerno čistilno sredstvo, se lahko vse površine zabarvajo ali spremenijo. Vse površine so občutljive za razenje. Pri steklenih površinah lahko raze povzročijo prelom steklene površine. Za čiščenje uporabljajte izključno gospodinjska sredstva za pomivanje. Ostanke čistilnih sredstev takoj odstranite.

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

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

Površine se lahko zabarvajo ali spremenijo.

Najbolje je, da umazanijo takoj odstranite.

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

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

Neprimerna čistilna sredstva

Da se površine ne bodo poškodovale, pri čiščenju ne uporabljajte

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

- jeklene volne,
- jeklenih spiral,
- točkovnega čiščenja z mehanskimi čistilnimi sredstvi,
- čistil in sprejev za pečice.

Čiščenje sprednje stranice

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

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

Čiščenje notranjosti pečice

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

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

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

Vratno tesnilo je zasnovano za celotno življenjsko dobo aparata. Če se zgodi, da ga morate kljub temu zamenjati, pokličite servisno službo (glejte konec teh navodil za uporabo).

Čiščenje avtomatskega odpirala vrat

Pazite, da se odpiralo vrat ne zlepi z ostanki hrane.

- Umazanijo z odpirala vrat **takoj** obrišite s čisto gobasto krpo, sredstvom za ročno pomivanje posode in toplo vodo.
- Po čiščenju površine obrišite še s čisto vodo, dokler ne odstranite vseh ostankov čistilnih sredstev.

Čiščenje posode za vodo

- Vzemite posodo za vodo iz aparata po vsaki uporabi.
- Odstranite zaščito pred pljuskanjem.
- Izpraznite posodo za vodo.
- Posodo za vodo pomijte na roke in jo obrišite, da preprečite ostanke vodnega kamna.
- Zaščito pred pljuskanjem namestite nazaj na posodo za vodo. Pazite, da se zaščita pred pljuskanjem pravilno zaskoči.

Čiščenje opreme

Vsi deli opreme so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

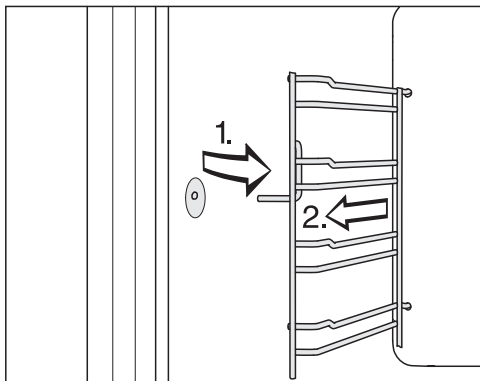
Čiščenje prestreznega pladnja, rešetke in posode za kuhanje

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

Čiščenje in vzdrževanje

Čiščenje stranskih vodil

Stranska vodila so primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.



- Stransko vodilo povlecite iz sprednje pritrdilne odprtine (1.) in ga odstranite iz pečice (2.).
- Stranska vodila pomijte v pomivalnem stroju ali s čisto gobasto krpo, sredstvom za ročno pomivanje posode in toplo vodo.

Ponovna namestitvev poteka v obratnem vrstnem redu.

- Stranska vodila previdno vgradite nazaj.


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

Odstranjevanje vodnega kamna iz parne pečice

Priporočamo vam, da uporabljate Mielejeve tablete za odstranjevanje vodnega kamna (glejte „Dodatna oprema“). Te so bile razvite posebej za aparate Miele in zagotavljajo, da je postopek odstranjevanja vodnega kamna optimalen. Druga sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, ki poleg citronske vsebujejo tudi druge kisline in/ali ki niso brez drugih nezaželenih sestavin, kot so kloridi, lahko povzročijo poškodbe izdelka. Poleg tega upoštevajte, da pri neustrezni koncentraciji raztopine za odstranjevanje vodnega kamna ne more biti zagotovljen zahtevani učinek.

Če zaide na kovino, lahko nastanejo madeži.

Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj obrišite.



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





Po zadnjem preostalem postopku se parna pečica zaklene.

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

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


- Dotaknite se tipke Vklop/izklop  in jo zadržite, dokler se ne pojavi simbol  in za nekaj sekund črtica, ki kroži.


Postopek odstranjevanja vodnega kamna se pripravlja. Takoj ko je priprava končana, utripa simbol  in izpiše se čas odstranjevanja vodnega kamna.


- V posodo za vodo nalijte mlačno vodo do oznake  in dodajte dve tableti sredstva Miele za odstranjevanje vodnega kamna.
- Počakajte, da se tableti raztopita.
- Posodo za vodo potisnite v aparat.
- Potrdite z *OK*.

Postopek odstranjevanja vodnega kamna se začne.

Pečice ne smete v nobenem primeru izklopiti pred koncem postopka odstranjevanja vodnega kamna, sicer boste morali postopek ponovno zagnati.

Med potekom odstranjevanja vodnega kamna morate posodo za vodo **dvakrat** izprati in jo napolniti s svežo vodo. Na to vas opozorita zvočni signal in simbol .

- Odstranite posodo za vodo iz aparata in snemite zaščito pred pljuskanjem.
- Posodo za vodo izpraznite in jo temeljito izperite.
- V posodo za vodo nalijte vodo do oznake  in jo vstavite v aparat.
- Potrdite z *OK*.

Simbol  ugasne. Postopek odstranjevanja vodnega kamna se nadaljuje.

Nekaj minut po tem, ko posodo za vodo drugič izperete in napolnite s svežo vodo, se oglasi zvočni signal. Postopek odstranjevanja vodnega kamna je končan.

Zaključek postopka odstranjevanja vodnega kamna

- Izklopite parno pečico.
- Odstranite posodo za vodo iz aparata in snemite zaščito pred pljuskanjem.
- Posodo za vodo izpraznite in osušite.
- Počakajte, da se notranjost pečice ohladi.
- Na koncu notranjost pečice posušite.
- Vrata zaprite šele, ko je notranjost pečice povsem suha.



Odpravljanje težav

Večino motenj in napak lahko odpravite sami. Tako lahko pogosto prihranite čas in denar, ker se vam ni treba obrniti na servisno službo.

Na spletni strani www.miele.si/support/customer-assistance lahko poiščete dodatne informacije o samostojnem odpravljanju motenj.



Sporočila na prikazovalniku

Težava	Vzrok in rešitev
Po vklopu se na prikazovalniku za kratek čas pojavi <i>RES</i>. Notranjost pečice se ne segreje.	Vklopljena je sejemska nastavitev. Pečico sicer lahko upravljate, vendar njeno gretje ne deluje. ■ Izklopite sejemsko nastavitev (glejte poglavje „Nastavitve“).
Na prikazovalniku se pojavi simbol  in lahko zazveni tudi zvočni signal.	Posoda za vodo ni potisnjena do konca v parno pečico. ■ Vzemite posodo za vodo iz aparata in jo potisnite do konca nazaj v ležišče. V posodi za vodo ni dovolj vode. Nivo vode mora segati med obe oznaki. ■ V posodo za vodo nalijte vodo.
Na prikazovalniku se pojavita simbol  in številka med 1 in 10.	Iz parne pečice morate odstraniti vodni kamen. ■ Odstranite vodni kamen iz pečice (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Odstranjevanje vodnega kamna iz parne pečice“).
Na prikazovalniku se pojavi sporočilo, ki ni navedeno v tej tabeli.	Prišlo je do napake v elektroniki. ■ Za približno eno minuto prekinite električno napajanje kombinirane parne pečice. ■ Če se po ponovni vzpostavitvi električnega napajanja težava ponovi, pokličite servis.

Nepričakovano vedenje aparata

Težava	Vzrok in rešitev
Notranjost pečice se ne segreje.	Notranjost pečice se je segrela zaradi delovanja grelnega predala, ki je nameščen pod njo. <ul style="list-style-type: none"> ■ Odprite vrata pečice in pustite, da se njena notranjost ohladi.
Pečica se po selitvi ne preklopi več s faze segrevanja na fazo kuhanja.	Temperatura vrelišča vode se je spremenila, ker se nadmorska višina novega mesta postavitve razlikuje od prejšnje za najmanj 300 m. <ul style="list-style-type: none"> ■ Izvedite postopek odstranjevanja vodnega kamna, da prilagodite temperaturo vrelišča (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Odstranjevanje vodnega kamna iz parne pečice“).
Med delovanjem pečice izhaja nenavadno veliko pare ali izhaja para na drugih mestih kot običajno.	Vrata niso pravilno zaprta. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zaprite vrata aparata.
	Vratno tesnilo ni pravilno nameščeno. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pritisnite ga tako, da se povsod enakomerno prilega.
	Na vratnem tesnilu so vidne poškodbe, npr. raze. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zamenjajte vratno tesnilo. Tesnilo lahko naročite na servisu (glejte konec teh navodil za uporabo).

Zvoki med delovanjem

Težava	Vzrok in rešitev
Med delovanjem pečice in po izklopu je slišati šumeč zvok.	Ta zvok ni znak napačnega delovanja ali okvare aparata. Šumenje se pojavi med črpanjem vode.
Po izklopu pečice je še vedno slišati zvok ventilatorja.	Ventilator deluje še po končanem postopku. Pečica je opremljena z ventilatorjem, ki odvaja soparo iz njene notranjosti. Ventilator deluje še nekaj časa po izklopu pečice in se nato avtomatsko izklopi.
Ob nadaljevanju delovanja pečice slišite žvižgajoč zvok.	Potem ko zaprete vrata pečice, pride v njeni notranjosti do izravnave tlaka, pri kateri lahko nastajajo žvižgajoči zvoki. Ti zvoki ne pomenijo okvare pečice.

Odpravljanje težav

Splošne težave ali tehnične motnje

Težava	Vzrok in rešitev
Pečice ni mogoče vklopiti.	<p>Izklopila se je varovalka.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Aktivirajte varovalko (minimalne karakteristike so navedene na napisni ploščici). <p>Morda je prišlo do tehnične motnje.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Pečico za pribl. 1 minuto ločite od električnega omrežja, tako da<ul style="list-style-type: none">– izklopite stikalo ustrezne varovalke/povsem odvijete taljivo varovalko ali– izklopite FI-zaščitno stikalo (zaščitno stikalo za okvarni tok).■ Če pečice tudi po ponovnem vklopu/privitju varovalke oz. FI zaščitnega stikala ne morete vklopiti, pokličite električarja ali servisno službo.

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

Garancija

Garancijska doba je dve leti.

Podrobnejše informacije so navedene v priloženih garancijskih pogojih.

Kontakt v primeru motenj

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

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

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

Napisna ploščica je v ležišču posode za vodo. Identifikacijsko oznako modela in serijsko številko najdete tudi na majhni ploščici, ki je vidna pri odprtih vratih aparata na sprednjem okvirju.

Varnostna navodila za vgradnjo

 Škoda zaradi nestrokovne vgradnje.

Zaradi nestrokovne vgradnje se lahko pečica poškoduje.

Pečico lahko vgradi samo usposobljen 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 aparata. Podatke obvezno preverite že pred priklopom aparata. Če ste v dvomih, se posvetujte z električarjem.

► Razdelilne doze ali električni podaljški ne zagotavljajo potrebne varnosti (nevarnost požara). Zato pečice ne priključite na električno omrežje preko tovrstnih naprav.

► Pazite, da bo omrežna vtičnica po vgradnji pečice lahko dostopna.

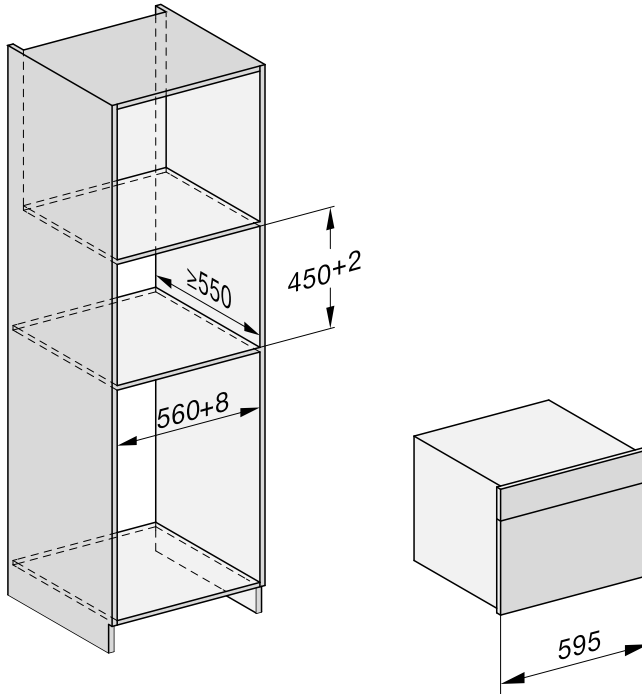
► Parna pečica mora biti nameščena tako, da imate dober pregled tudi nad vsebino posode za kuhanje, ki je vstavljena na najvišji nivo. Le tako boste preprečili oparine zaradi pljuskanja vročih jedi in tekočin čez rob posode.

Vgradne mere

Vse mere so podane v mm.

Vgradnja v visoko omaro

Za vgradno nišo omara ne sme imeti hrbtno stranice.

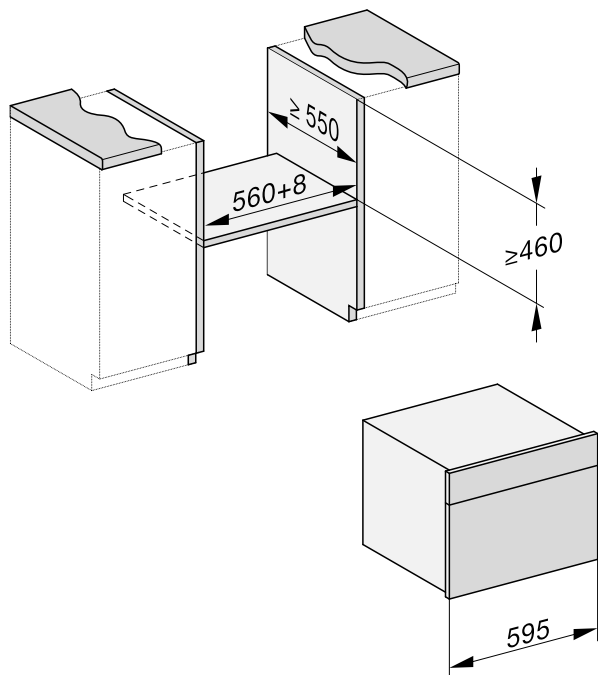


Inštalacija

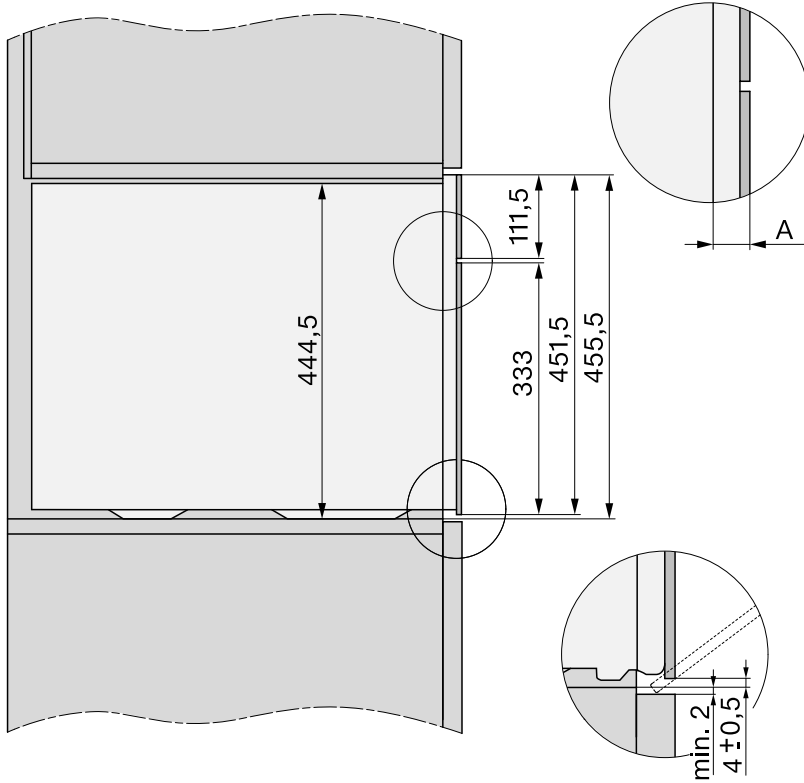
Vgradnja v spodnjo omaro

Za vgradno nišo omara ne sme imeti hrbtnne stranice.

Če pečico vgradite pod električno ali indukcijsko kuhalno ploščo, upoštevajte navodila za vgradnjo kuhalne plošče in vgradno višino kuhalne plošče.



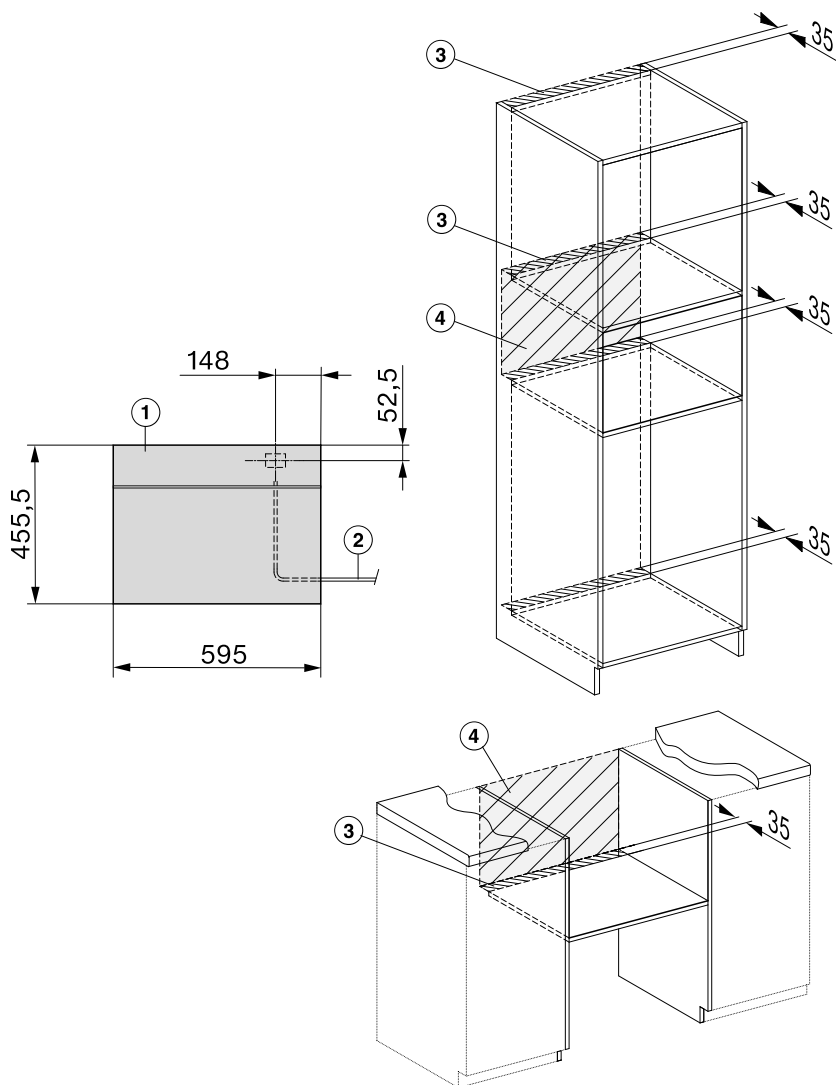
Pogled s strani



- A** Staklena sprednja stranica: 22 mm
- Kovinska sprednja stranica: 23,3 mm

Inštalacija

Priklop in prezračevanje



- ① Pogled od spredaj
- ② Omrežni priključni kabel, L = 2.000 mm
- ③ Izrez za prezračevanje min. 180 cm²
- ④ V tem območju ni priključkov.

Vgradnja pečice

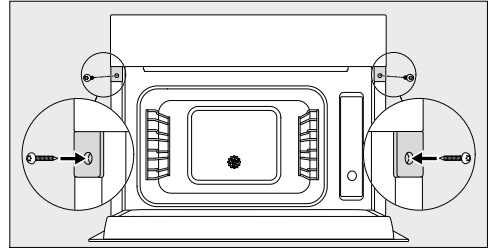
- Na pečico priključite omrežni priključni kabel.

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

Za prenašanje aparata uporabite ročaja ob straneh ohišja.

Če parna pečica ne stoji vodoravno, uparjalnik ne deluje brezhibno. Odstopanje od vodoravnega položaja lahko znaša največ 2°.

- Pečico potisnite v omaro in jo poravnajte. Pri tem pazite, da ne ukleščite ali poškodujete priključnega kabla.
- Odprite vrata stroja.




- Pečico pritrdite s priloženima vijakoma (3,5 x 25 mm) na stranski steni omare.
- Pečico priključite na električno omrežje.
- S pomočjo navodil za uporabo preverite vse funkcije pečice.

Električni priključek

Parna pečica je serijsko opremljena z vtičem za enostaven priklop na vtičnico z zaščitnim kontaktom.


Parno pečico namestite tako, da je vtičnica prosto dostopna. Če vtičnica ni dostopna, poskrbite, da je na mestu inštalacije na voljo inštalacijski odklopnik za vsak pol.

 Nevarnost požara zaradi pregretja.

Delovanje parne pečice, priključene na električni razdelilnik ali podaljšek, lahko vodi do pregrevanja kabla.

Iz varnostnih razlogov ne uporabljajte nobenih razdelilnikov in podaljškov.

Električna napeljava mora biti izvedena po VDE 0100.

Iz varnostnih razlogov priporočamo, da v hišno električno napeljavo, na katero je priključena parna pečica, namestite zaščitno stikalo na diferenčni tok (RCD) tipa .

Poškodovan omrežni priključni kabel lahko zamenjate samo s posebnim priključnim kablom istega tipa (kupite ga lahko na servisu Miele). Zaradi varnosti lahko kabel zamenja samo usposobljen strokovnjak ali osebje servisne službe Miele.




Podatki o nazivni moči in ustrezni zaščiti so navedeni v teh navodilih za uporabo ali na napisni ploščici. Te podatke primerjajte s podatki električnega priključka na mestu postavitve aparata. Če ste v dvomih, se posvetujte z električarjem.


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.

Podatki za inštitute za preizkušanje




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

Preizkusne jedi	Posoda za kuhanje v pari	Količina [g]	 ⁴¹	 ² [°C]	 [min]
Dovod pare					
Brokoli (8.1)	1 x DGGL 50-40	300	Poljuben	100	3
Porazdelitev pare					
Brokoli (8.2)	2 x DGGL 50-40	maks.	poljubno ³	100	3
Kapaciteta aparata					
Grah (8.3)	4 x DGGL 50-40	po 875	2, 4 ⁴	100	⁵

⁴ nivo(ji) vstavljanja, ² temperatura,  čas priprave

- ¹ Na 1. nivo vstavite prestrezni pladenj.
- ² Preizkusno jed vstavite v hladno pečico (pred začetkom faze segrevanja).
- ³ 2 posodi DGGL 50-40 vstavite eno za drugo na navedeni nivo vstavljanja.
- ⁴ Po 2 posodi DGGL 50-40 vstavite eno za drugo na vsak navedeni nivo vstavljanja.
- ⁵ Preizkus je končan, ko temperatura na najhladnejšem mestu znaša 85 °C.

Preizkusne jedi za kuhanje menijev¹ (Kuhanje v pari)

Preizkusne jedi	Posoda za kuhanje v pari	Količina [g]	 ⁴²	 [°C]	Višina [cm]	 [min]
Krompir, čvrst, četrtine ³	1 x DGGL 50-40	800	4	100	–	17
Lososov file, zamrznjen, neodtajan	1 x DGGL 50-40	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brokoli, cvetki	1 x DGGL 50-40	600	3	100	–	4

⁴ nivo vstavljanja, ² temperatura,  čas priprave

- ¹ Za postopek glejte poglavje „Kuhanje v pari“, odstavek „Kuhanje menijev“.
- ² Na 1. nivo vstavite prestrezni pladenj.
- ³ 1. preizkusno jed (krompir) vstavite v hladno pečico (pred začetkom faze segrevanja).

Tehnični podatki

Odjem moči v stanju izključenosti	maks. 0,3 W
Čas do avtomatskega preklopa v stanje izključenosti	20 min

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

I. Trajanje in začetek garancije

1. Garancija se odobri za naslednje obdobje:
 - a) 24 mesecev za gospodinjske aparate, kot so pečice (tudi kombinirane pečice z mikrovalovi), parne pečice (tudi kombinirane parne pečice in parne pečice z mikrovalovi), pečice Dialog, mikrovalovne pečice, podpultne pečice, predali za vakuumiranje in grelni predali, kuhalne plošče (indukcijske, električne in plinske, vključno z elementi SmartLine in ProLine), kuhinjske nape, kavni avtomati (vgradni in prostostoječi), hladilniki, zamrzovalniki, kombinirani hladilniki, vinske vitrine, pomivalni stroji, pralni stroji, sušilni stroji, pralno-sušilni stroji, likalni aparati, sesalniki (talni in brezžični sesalniki ter robotski sesalniki), vendar ne omejeno zgolj na navedene aparate, če se uporabljajo v skladu z navodili za uporabo in namenom uporabe.
 - b) 12 mesecev za profesionalne aparate, kot so „mali velikani“ in pomivalni stroji 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 ali po telefonu 01 29 26 333.
3. Na zahtevo serviserja je treba ob uveljavljanju garancije predložiti pravilno izpolnjen garancijski list ali drugo dokazilo, iz katerega so razvidni podatki o prodajalcu, datumu dobave blaga in podatki, ki identificirajo blago.

III. Vsebina in obseg garancije

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

Garancijski list

IV. Omejitve garancije

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

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

V. Varstvo podatkov

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

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

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

DG 2740, DG 2840

sl-SI

M.-Nr. 11 266 680 / 02 / 002