Navodila za uporabo in montažo
Podpultna in vgradna pečica



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

sl-SI

M.-Nr. 12 873 650

Vsebina

Varnostna navodila in opozorila **6**

Trajnostnost in varovanje okolja **13**
Nasveti za varčevanje z energijo 14

Spoznavanje aparata **15**
Vaša pečica 15
Vaša pečica 16
Upravljalna plošča 17
- Vklop pečice 18
- Gumb za izbiro načina delovanja 18
- Prikazovalnik 18
- Vrtljiv izbirni gumb < > 18
- Senzorske tipke 18
- Simboli 19
- Upravljalni elementi za kuhalno ploščo 20

Oprema 21
- Napisna ploščica 21
- Dobavni komplet 21
- Dodatna oprema 21

Varnostne funkcije 24
Površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean 24

Prvi zagon **25**
Prvo segrevanje pečice 25

Nastavitve **27**
Pregled nastavitev 27
Spreminjanje nastavitev 29

Načini delovanja **30**

Uporaba **31**
Enostavno upravljanje 31
Sprememba vrednosti in nastavitev za postopek priprave 31
- Sprememba temperature 31
- Nastavitev časov priprave 31
- Sprememba nastavljenih časov priprave 33
- Brisanje nastavljenih časov priprave 33

Predhodno segrevanje pečice 33
Nast. zv. sig. 34

Vsebina

Uporaba opreme ... 34
Uporaba rešetke ... 34
Uporaba modelov za peko ... 35
Uporaba pekačev ... 35
Uporaba rešetke z globokim pekačem ... 35
Uporaba plošče za pečenje in pečenje na žaru z globokim pekačem ... 35
Uporaba kamna za peko ... 35
Uporaba pekača Gourmet ... 35
Vgradnja in odstranjevanje izvlečnih vodil FlexiClip HFC 70-C ... 36

Dobro je vedeti ... **39**
Peka ... 39
Nasveti za peko ... 39
Napotki k tabelam za pripravo živil ... 39
Napotki za uporabo načinov delovanja ... 39
Pečenje ... 40
Nasveti za pečenje ... 40
Napotki k tabelam za pripravo živil ... 41
Napotki za uporabo načinov delovanja ... 41
Pečenje na žaru ... 42
Nasveti za pečenje na žaru ... 42
Napotki k tabelam za pripravo živil ... 43
Napotki za uporabo načinov delovanja ... 43
Odtajevanje ... 44
Pečenje pri nizki temperaturi ... 44
Vkuhavanje ... 45
Sušenje ... 47
Gretje posode ... 47
Zamrznjeni izdelki/gotove jedi ... 48
Tabele za pripravo živil ... 49
Umešano testo ... 49
Krhko testo ... 50
Kvašeno testo ... 51
Skutno-oljno testo ... 52
Biskvitno testo ... 52
Kuhano testo, listnato testo, beljakovo pecivo ... 53
Pikantne jedi ... 54
Govedina ... 55
Teletina ... 56
Svinjina ... 57
Jagnjetina, divjačina ... 58
Perutnina, ribe ... 59

Vsebina

Čiščenje in vzdrževanje **60**
Neprimerna čistilna sredstva 60
Odstranjevanje delov opreme 60
Odstranjevanje umazanije s čistilom za pečice 61
Čiščenje sprednje stranice 61
Notranjost pečice 61
Ročno čiščenje sten, dna in stropa pečice 61
Čiščenje tesnila 62
Katalitično emajlirana hrbtna stena pečice 62
Odstranjevanje in namestitev hrbtne stene pečice 62
Ročno čiščenje hrbtne stene pečice 63
Katalitično čiščenje hrbtne stene pečice 63
Stranska vodila 64
Odstranjevanje in namestitev stranskih vodil 64
Čiščenje stranskih vodil 64
Izvlečna vodila FlexiClip 65
Čiščenje izvlečnih vodil FlexiClip 65
Rešetka 65
Čiščenje rešetke 66
Pekači in modeli za peko 66
Čiščenje pekačev in modelov za peko s prevleko PerfectClean 66
Kamen za peko 67
Čiščenje kamna za peko in lesene lopatice 67
Pekač Gourmet s pokrovom 67
Čiščenje pekača Gourmet 68
Vrata 68
Snemanje vrat pečice 68
Razstavljanje vrat 69
Ponovna namestitev vrat 71

Odpravljanje težav **73**
Opozorila na prikazovalniku 73
Nepričakovano vedenje aparata 73
Nezadovoljivi rezultati 75
Nenavadni zvoki 76

Servisna služba **77**
Kontakt v primeru motenj 77
Garancija 77

Inštalacija **78**
Vgradne mere 78
Vgradnja v visoko ali spodnjo omaro 78
Pogled s strani H 24xx 79
Priključki in prezračevanje 80

Vsebina

Vgradnja podpultne pečice 81
Vgradnja pečice 82
Električni priključek 83

Podatki za inštitute za preizkušanje **85**
Preizkusne jedi po EN 60350-1 85
Razred energijske učinkovitosti 86

Tehnični podatki **87**

Garancijski list **88**

▶ Podpultna in vgradna pečica sta zaradi poenostavitve v nadaljevanju poimenovani pečica.

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

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

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

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

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

▶ Varnostna navodila in opozorila za kuhalno ploščo so v ločenih navodilih za uporabo in inštalacijo kuhalne plošče.

Uporaba v skladu s predpisi

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

▶ Ta pečica ni namenjena za uporabo na prostem.

▶ Pečico uporabljajte izključno v obsegu, običajnem za gospodinjstva, za peko, pečenje, pečenje na žaru, kuhanje, odtajevanje, vkuhavanje in sušenje živil.
Dovoljen ni noben drug način uporabe.

▶ Osebe, ki zaradi svojih fizičnih, zaznavnih ali duševnih zmožnosti oziroma svoje neizkušenosti ali neznanja niso sposobne varno upravljati pečice, je ne smejo uporabljati brez nadzora odgovorne osebe. Navedene osebe smejo upravljati pečico brez nadzora samo, če so z njo seznanjene do te mere, da jo lahko varno uporabljajo. Poznati in razumeti morajo možne nevarnosti, ki jim pretijo zaradi napačnega upravljanja.

▶ Zaradi posebnih zahtev (npr. glede temperature, vlažnosti, kemijske obstojnosti, odpornosti proti obrabi in vibracij) so v notranjosti pečice vgrajene specialne žarnice. Te specialne žarnice se smejo uporabljati samo za predvideni namen. Žarnice niso primerne za osvetlitev prostora.

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

Če so pri hiši otroci

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

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

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

▶ Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati pečice brez nadzora.

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

▶ Nevarnost 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 vročih površin. Otroška koža je bolj občutljiva za visoke temperature kot koža odraslih. Vrata, upravljalna plošča in izhodne odprtine za zrak se med delovanjem pečice segrejejo.
Preprečite, da bi se otroci dotaknili pečice, medtem ko deluje.

▶ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin. Pri podpultnih pečicah se med delovanjem segrejejo tudi kuhalna polja. Ročaje posod obrnite vstran nad delovni pult, da jih otroci ne bodo mogli potegniti nase in se pri tem opeči.

▶ Nevarnost poškodbe zaradi odprtih vrat. Vrata lahko obremenite z največ 15 kg. Otroci se lahko ob odprtih vratih aparata poškodujejo. Preprečite otrokom, da bi stali, sedeli ali se naslanjali na odprta vrata aparata.

Tehnična varnost

▶ Zaradi nestrokovne namestitve, vzdrževanja ali popravila je lahko resno ogrožena varnost uporabnika. Namestitev in vzdrževalna dela ali popravila lahko opravlja samo usposobljen strokovnjak ali osebje servisne službe Miele.

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

▶ Možno je začasno ali trajno delovanje s priklopom na samostojno napravo za oskrbo z energijo ali tovrstno napravo, ki ni sinhronizirana z omrežjem (npr. avtonomno omrežje, 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 samo v primeru, da je priklopljena na pravilno ozemljeno električno napeljavo. Ta osnovni varnostni pogoj mora biti izpolnjen. Če ste v dvomih, naj vašo hišno električno inštalacijo preveri strokovnjak.

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

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

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

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

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

▶ Če pečice ne popravi usposobljen strokovnjak ali servisna služba Miele, prenehajo veljati pravice, ki izhajajo iz garancije.

▶ V primeru zamenjave okvarjenih sestavnih delov, ki so pomembni za varnost, Miele samo pri originalnih nadomestnih delih Miele jamči, da v celoti izpolnjujejo varnostne zahteve.

▶ Če je pečica dobavljena brez omrežnega priključnega kabla, mora usposobljen strokovnjak ali osebje servisa Miele namestiti specialni priključni kabel.

▶ Če je poškodovan priključni kabel, ga mora usposobljen strokovnjak ali osebje servisa Miele zamenjati s specialnim priključnim kablom.

▶ Med inštalacijskimi in vzdrževalnimi deli ter popravili mora biti pečica povsem ločena od električnega omrežja, npr. v primeru potrebne zamenjave žarnice. To zagotovite na naslednji način:

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

▶ Pečica za brezhibno delovanje potrebuje zadosten dovod hladnega zraka. Pazite, da dotok hladnega zraka ni oviran (npr. z vgradnjo toplotnozaščitnih letev v vgradno omaro). Poleg tega hladnega zraka ne smejo preveč segreti drugi toplotni viri (npr. peči na trda goriva).

▶ Če je pečica vgrajena za pohištveno 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. Pohištvena vrata zaprite šele, ko se pečica popolnoma ohladi.

Pravilna uporaba

▶ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin. Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice, opremi pečice in živilih se lahko opečete.
Pri vstavljanju ali jemanju vročih živil iz pečice ter pri delu v vroči notranjosti pečice vedno nosite zaščitne rokavice.

▶ Če se iz živila v notranjosti pečice začne kaditi, pustite vrata pečice zaprta, da zadušite morebitne plamene. Prekinite postopek, ki se izvaja, tako da izklopite pečico in izvlečete omrežni vtič. Vrata pečice odprite šele, ko se dim razkadi.

▶ Vnetljivi predmeti v bližini vklopljene pečice lahko zaradi visokih temperatur začnejo goreti. Pečice nikoli ne uporabite za segrevanje prostora.

▶ Olja in maščobe se lahko zaradi pregrevanja vnamejo. Kadar delate z olji in maščobami, pečice nikoli ne pustite brez nadzora. Če olje ali maščoba zagori, ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite pečico in plamene zadušite tako, da pustite vrata zaprta.

▶ Olja in maščobe se lahko zaradi pregrevanja vnamejo. Kadar delate z olji in maščobami, kuhalne plošče nikoli ne pustite brez nadzora. Če olje ali maščoba zagori, ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite kuhalno ploščo in plamene previdno zadušite s pokrovom ali gasilno odejo.

▶ Predmeti, ki jih odložite na kuhalno ploščo, se lahko ob nenamernem vklopu ali v primeru preostale toplote stopijo ali vnamejo. Pri podpultnih pečicah kuhalne plošče nikoli ne uporabljajte kot odlagalno površino.

▶ Če boste živila na žaru predolgo pekli, se bodo izsušila, lahko pa pride celo do samovžiga. Držite se priporočenih časov pečenja na žaru.

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

▶ Če pri pripravi jedi uporabite alkoholne pijače, upoštevajte, da alkohol pri visokih temperaturah izhlapi. Ti hlapi se lahko ob vročem grelniku vnamejo.

▶ Pri izrabi preostale toplote za ohranjanje toplote živil lahko zaradi visoke zračne vlažnosti in kondenzata v pečici pride do korozije. Poškodujejo se lahko tudi upravljalno polje, delovni pult ali omara, v katero je vgrajena pečica. Pečico pustite vklopljeno in nastavite najnižjo temperaturo v izbranem načinu delovanja. Hladilni ventilator v tem primeru ostane avtomatsko vklopljen.

▶ Živila, ki jih hranite ali ohranjate tople v notranjosti pečice, se lahko izsušijo, vlaga, ki izhaja iz njih, pa lahko povzroči korozijo v pečici. Živila zato pokrijte.

▶ Dno pečice lahko zaradi zastoja toplote poči ali se odlušči.
Dna pečice ne smete obložiti npr. z aluminijasto folijo ali zaščitno folijo za pečice.
Če želite dno pečice uporabiti kot površino za postavitev pri pripravi ali za segrevanje posode, uporabite izključno način delovanja Vroč zrak plus ali Eko vroč zrak .

▶ Dno pečice se lahko zaradi vlečenja predmetov po njegovi površini poškoduje. Če na dno pečico postavite lonce, ponve ali posode, jih ne vlecite po njegovi površini.

▶ Nevarnost poškodbe zaradi vodne pare. Če se po vroči površini polije mrzla tekočina, nastane para, ki lahko povzroči močne oparine. Poleg tega se lahko vroče emajlirane površine zaradi nenadne spremembe temperature poškodujejo. Nikoli ne polivajte mrzlih tekočin neposredno na vroče emajlirane površine.

▶ Pomembno je, da je temperatura v živilu enakomerno porazdeljena in tudi dovolj visoka. Živila mešajte ali obračajte, da se bodo enakomerno segrevala.

▶ Plastična posoda, ki ni primerna za uporabo v pečici, se pri visokih temperaturah stopi in lahko poškoduje pečico ali začne goreti. Uporabljajte samo plastično posodo, primerno za uporabo v pečici. Upoštevajte podatke proizvajalca posode.

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

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

▶ Vrata pečice lahko obremenite z največ 15 kg. Na odprta vrata pečice ne sedajte in se ne naslanjajte nanje, prav tako nanje ne polagajte težkih predmetov. Pazite tudi, da med vrata pečice in njeno notranjost ne priprete nobenega predmeta. Pečica se lahko poškoduje.

Za površine iz plemenitega jekla velja:

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

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

Čiščenje in vzdrževanje

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

▶ Stranska vodila lahko snamete. Stranska vodila pravilno vgradite nazaj.

▶ Katalitično emajlirano hrbtno steno lahko za lažje čiščenje odstranite iz aparata. Po čiščenju jo pravilno namestite nazaj – pečice ne smete nikoli uporabiti, če hrbtna stena ni nameščena.

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

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

Oprema

▶ Mielejeve podpultne pečice lahko kombinirate samo s kuhalnimi ploščami, ki jih priporoča podjetje Miele.

▶ Miele ne prevzema nobene odgovornosti za uporabo opreme, ki ni originalna oprema Miele. Miele ne prevzema odgovornosti za zahtevke iz kakršne koli garancije, če so škoda ali napake posledica uporabe ali vgradnje opreme, ki ne izvira iz podjetja Miele ali ki je ni odobrilo podjetje Miele.

▶ Mielejevi originalni nadomestni deli so na voljo vsaj 10 let in do 15 let po koncu serijske proizvodnje vaše pečice.

▶ Pekača Miele Gourmet HUB 5000/HUB 5001 (če je del opreme) ne smete vstaviti na 1. nivo. Če to storite, se poškoduje dno pečice. Zaradi premajhnega razmika nastane zastoj toplote, zaradi katerega emajl lahko poči ali se odlušči. Pekača Miele tudi ne vstavljajte na zgornjo prečko 1. nivoja, saj tam ni zaščiten z varovalom. Na splošno uporabite 2. nivo vstavljanja.

Odstranjevanje embalaže

Embalaža je namenjena lažjemu rokovanju in ščiti aparat pred poškodbami med transportom.

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

Odstranjevanje starega aparata

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



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

Nasveti za varčevanje z energijo

Postopki priprave v pečici

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

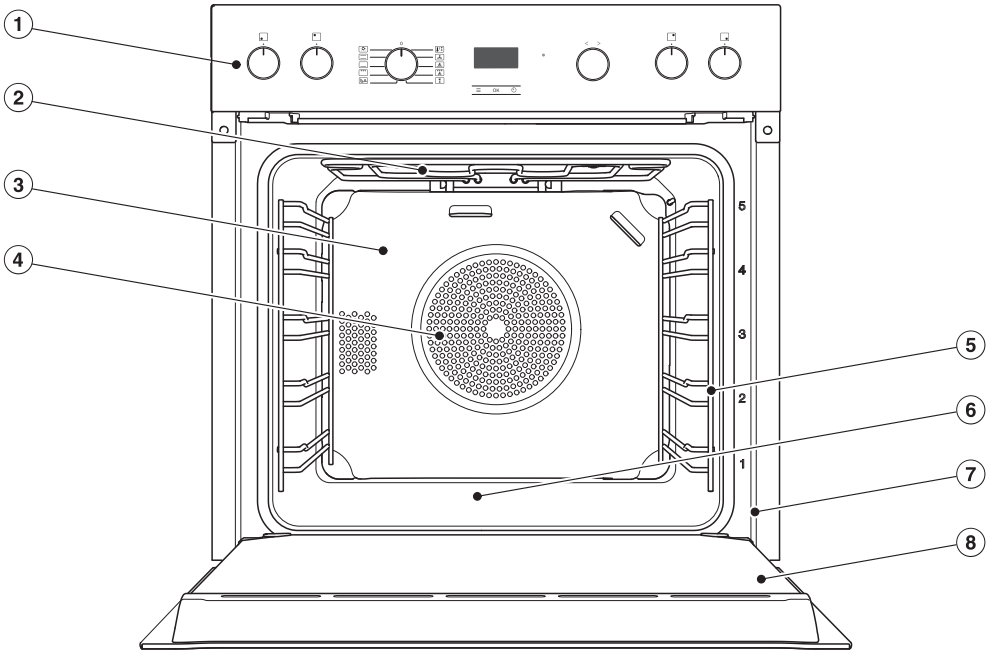
Izraba preostale toplote

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

Energetsko varčni način

Pečica se samodejno izklopi, da prihrani energijo, če v njej ne poteka noben postopek priprave in če ne izvedete nobenega drugega koraka upravljanja.

Vaša pečica



① Elementi za upravljanje pečice, gumbi za kuhalna polja

② Grelnik za zgornje gretje/žar

③ Katalitično emajlirana hrbtna stranica

④ Odprtina za vsesavanje zraka za ventilator, za katerim je nameščen obročasti grelnik

⑤ Stranska vodila s 5 nivoji vstavljanja

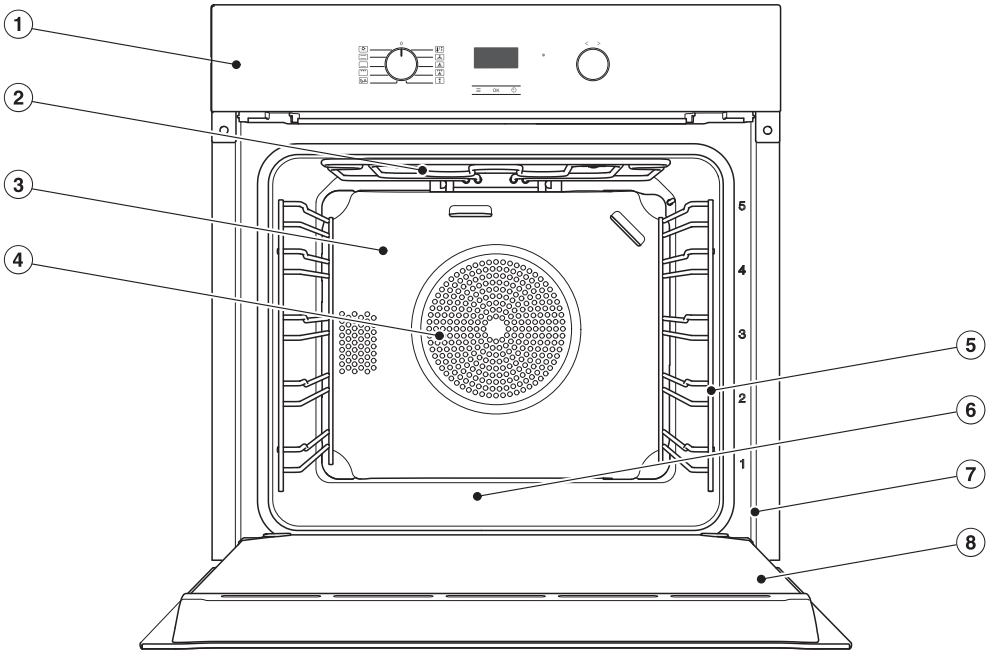
⑥ Dno pečice, pod katerim je nameščen spodnji grelnik

⑦ Sprednji okvir z napisno ploščico

⑧ Vrata

Spoznavanje aparata

Vaša pečica



① Upravljalni elementi

② Grelnik za zgornje gretje/žar

③ Katalitično emajlirana hrbtna stranica

④ Odprtina za vsesavanje zraka za ventilator, za katerim je nameščen obročasti grelnik

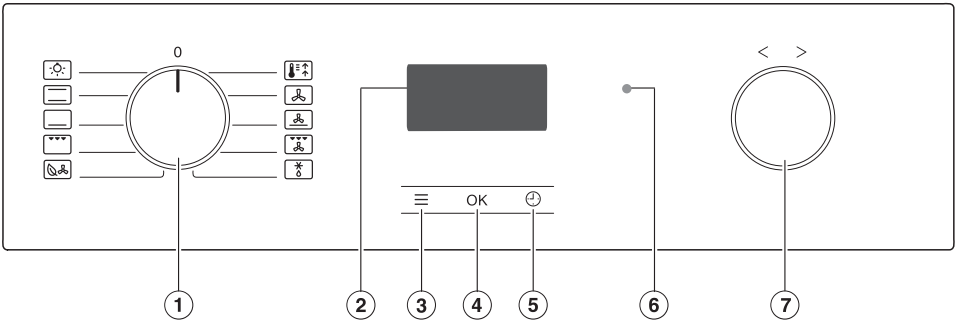
⑤ Stranska vodila s 5 nivoji vstavljanja

⑥ Dno pečice, pod katerim je nameščen spodnji grelnik

⑦ Sprednji okvir z napisno ploščico

⑧ Vrata

Upravljalna plošča



① Gumb za izbiro načina delovanja
Za izbiro načinov delovanja

② Prikazovalnik
Za prikaz ure in informacij za upravljanje

③ Senzorska tipka ≡
Za priklic nastavitev

④ Senzorska tipka *OK*
Za priklic funkcij in za shranjevanje nastavitev

⑤ Senzorska tipka ⏲
Za nastavitev časovno nastavljivega zvočnega signala, časa priprave in konca časa priprave

⑥ Optični vmesnik
(samo za osebje servisa Miele)

⑦ Vrtljiv izbirni gumb < >
Za nastavitev časov, temperatur in izbiro funkcij ter nastavitev

Vklop pečice

Zaradi varčevanja z energijo je prikaz ure tovarniško izklopljen. Prikazovalnik je temen in senzorske tipke se ne odzivajo.

Če želite spremeniti nastavitve ali nastaviti zvočni signal, morate vklopiti pečico:

- Gumb za izbiro načina delovanja enkrat zavrtite v desno in nazaj.

Senzorske tipke reagirajo na pritisk s prstom.
Če pečice dlje časa ne uporabljate, se avtomatsko izklopi in senzorske tipke se ne odzivajo več.

Gumb za izbiro načina delovanja

Z gumbom za izbiro načina delovanja izberete način delovanja in posebej vklopite osvetlitev notranjosti pečice.

Lahko ga vrtite v desno ali levo stran. Ko je v položaju **0**, ga lahko potisnete v upravljalno ploščo.

Načini delovanja

- Osvetlitev
- Zgornje/spodnje gretje
- Spodnje gretje
- Veliki žar
- Eko vroč zrak
- Booster
- Vroč zrak plus
- Intenzivno pečenje
- Žar s kroženjem zraka
- Odtajevanje

Prikazovalnik

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

Vrtljiv izbirni gumb < >

Izbirni gumb lahko vrtite v desno ali levo stran ter ga v katerem koli položaju potisnete v upravljalno ploščo.

Funkcije in nastavitve na prikazovalniku izbirate z vrtenjem v desno > ali <.

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

Senzorske tipke

Senzorske tipke reagirajo na pritisk s prstom. Vsak dotik senzorske tipke potrdi zvočni signal.
Ta ton tipk lahko po želji izklopite, tako da za nastavitev *P 5* izberete status *5 0* (glejte poglavje „Nastavitve“).

Senzorske tipke pod prikazovalnikom

Nasvet: Če je prikazovalnik temen in se senzorski tipki ≡ in 🕘 ne odzivata, morate gumb za izbiro načina delovanja enkrat zavrteti v desno in nazaj.

Senzorska tipka	Funkcija
≡	S to senzorsko tipko prikličete nastavitve, če je gumb za izbiro načina delovanja v položaju **0** ali Osvetlitev [☼].
OK	S to senzorsko tipko prikličete funkcije in shranite spremembe vrednosti ali nastavitev.
🕘	S to senzorsko tipko prikličete različne funkcije za nastavitev časov (Nast. zv. sig./Čas priprave/konec časa priprave).

Simboli

Na prikazovalniku se lahko pojavijo naslednji simboli:

Simbol	Pomen
🔔	Nastavljiv zvočni signal
	Čas priprave
	Konec časa priprave
🕘	Ura
🌡	Temperatura
P	Nastavitev
S	Status nastavitve
LOC	Zapora vklopa
DES	Sejemska nastavitev
CANC	Izpad električnega omrežja

Spoznavanje aparata

Upravljalni elementi za kuhalno ploščo

(oprema je odvisna od modela)

Modeli H2xxxE/H2xxxI so dodatno opremljeni z gumbi za kuhalna polja, s katerimi upravljate polja kuhalne plošče, kombinirane s pečico.

Gumbe za kuhalna polja lahko v položaju • potisnete v upravljalno ploščo. Območje nastavitev je natisnjeno.

Dodelitev gumbov za kuhalna polja:

Simbol	Kuhalno polje
	levo spredaj
	levo zadaj
	desno zadaj
	desno spredaj

Če je vklopljena zapora vklopa *LOC* za pečico, upravljanje kuhalne plošče ni zaklenjeno.

Preberite ločena navodila za uporabo in montažo kuhalne plošče. Tam boste našli vse nadaljnje informacije o upravljanju in vgradnji kuhalne plošče.

Oprema

Modele, opisane v tem dokumentu, najdete na hrbtni strani.

Oprema je odvisna od modela.

Vaša pečica je načeloma opremljena z deli opreme, ki so navedeni v odstavku „Dobavni komplet“.

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

Napisna ploščica

Napisna ploščica je vidna pri odprtih vratih pečice na sprednjem okvirju. Na njej so navedeni identifikacijska oznaka modela, serijska številka in priključni podatki (omrežna napetost/ frekvenca/maksimalna priključna moč).

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

Dobavni komplet

- stranska vodila
- globoki pekač
- rešetka za peko in pečenje (na kratko: rešetka)
- navodila za uporabo in montažo
- vijaki za pritrditev
- druga oprema (odvisno od modela)

Dodatna oprema

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

Do spletne prodajalne Miele lahko dostopate prek naslednje QR kode:

Stranska vodila

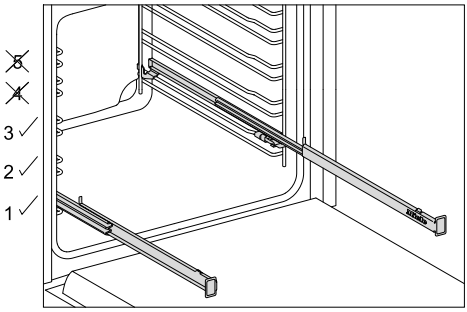
V notranjosti pečice so na desni in levi strani stranska vodila z nivoji 5 1 za vstavljanje delov opreme.

Oznake nivojev vstavljanja lahko vidite na sprednjem okviru.

Vsak nivo je sestavljen iz dveh prečk, ki ležita ena nad drugo. Dele opreme (npr. rešetko) vstavite med obe prečki.

Stranska vodila lahko odstranite iz pečice.

Izvlečna vodila FlexiClip HFC 70-C



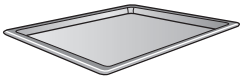
Izvlečna vodila FlexiClip lahko uporabljate samo na nivojih 1, 2 in 3.

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

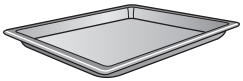
Izvlečna vodila FlexiClip lahko obremenite z največ 15 kg.

Plitvi pekač, globoki pekač in rešetka z varovali

Plitvi pekač HBB 71
(varovalo v sredini):



Globoki pekač HUBB 71
(varovalo v sredini):

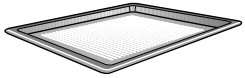


Rešetka za peko in pečenje HBBR 71
(varovalo v sredini):



Varovala na kratkih stranicah preprečujejo, da bi deli opreme takrat, ko jih želite le delno izvleči, povsem zdrsnili iz stranskih vodil.

Luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry HBBL 71



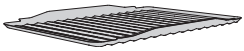
Drobne luknjice pekača Gourmet za peko in postopek AirFry izboljšajo postopek priprave:

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

Emajlirana površina je oplemenitena s prevleko PerfectClean.

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

Plošča za pečenje in pečenje na žaru HGBB 71



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

Emajlirana površina je oplemenitena s prevleko PerfectClean.

Okrogla modela za peko HBF 27-1 in HBFP 27-1



Emajlirana okrogla modela za peko s posebno prevleko PerfectClean za peko pic, quichev ali pit.

Luknjičasti okrogli model za peko je poleg tega primeren tudi za pripravo v načinu AirFrying, saj omogoča optimalno kroženje vročega zraka okrog živila.

Kamen za peko HBS 70



Kamen za peko iz nepregorne keramike z glazuro za peko pice, quicha, kruha, žemljic ali slanega peciva s hrustljavo zapečenim dnom.

Živila lahko položite na kamen za peko in jih vzamete z njega s priloženo lopatico iz neobdelanega lesa.

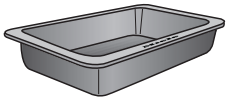
Pekač Gourmet HUB
Pokrov pekača HBD

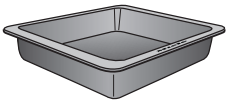
V nasprotju z običajnimi pekači lahko pekače Miele Gourmet vstavite neposredno v stranska vodila pečice. Tako kot rešetka so opremljeni z varovalom, ki preprečuje, da bi takrat, ko jih želite le delno izvleči, povsem zdrsnili iz pečice.Površina pekačev je opremljena s prevleko proti prijemanju.

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

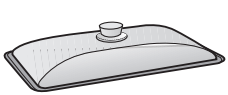
Posebej so na voljo tudi ustrezni pokrovi. Ob nakupu morate navesti oznako modela.

Globina: 22 cm	**Globina: 35 cm**
HUB 5000-M HUB 5001-M*	HUB 5001-XL*

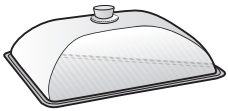




HBD 60-22

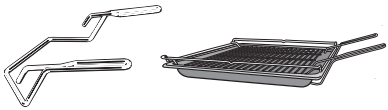


HBD 60-35



*primeren za indukcijske kuhalne plošče

Ročaj za jemanje delov opreme iz pečice HEG



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

Katalitično emajlirana oprema

Katalitično emajlirane površine se pri visoki temperaturi same očistijo oljne in maščobne umazanije.

- **Stranske stene**
  Stranske stene se namestijo za stranska vodila in ščitijo stene pečice pred umazanijo.
- **Hrbtna stena**
  Naročite jo lahko kot nadomestni del, če katalitični emajl zaradi nepravilnega rokovanja ali zelo močne umazanije postane neučinkovit.

Ob naročilu navedite identifikacijsko oznako modela svoje pečice.

Oprema za čiščenje in vzdrževanje

- Mielejeva večnamenska krpa iz mikrovlaken
- Mielejevo čistilo za pečice

Varnostne funkcije

Zapora vklopa

Zapora vklopa preprečuje nenameren vklop pečice.

Hladilni ventilator

Hladilni ventilator se avtomatsko vklopi med vsakim postopkom priprave. Ventilator poskrbi, da se vroč zrak v pečici pomeša s hladnejšim zrakom iz prostora in se tako ohladi, preden izstopi iz pečice med vrati in upravljalno ploščo. Da se po končanem postopku priprave v notranjosti pečice, na upravljalni plošči ali omari, v katero je vgrajen aparat, ne nabere vlaga (kondenzat), hladilni ventilator še nekaj časa deluje. Delovanje hladilnega ventilatorja se avtomatsko izklopi po določenem času.

Varnostni izklop

Varnostni izklop se avtomatsko aktivira, če pečica deluje nenavadno dolgo. Ta čas trajanja je odvisen od izbranega programa.

Prezračevana vrata

Vrata so izdelana iz stekel, ki so deloma opremljena s toplotnoodbojnim premazom. Med delovanjem pečice skozi vrata tudi prehaja zrak, tako da zunanje steklo vrat ostane hladno.

Površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean

Površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean, se odlikujejo z izjemnim učinkom proti prijemanju in povsem preprostim čiščenjem. Te površine so glede nege primerljive s steklom.

Pripravljeno živilo se zlahka loči od površine. Umazanijo po končani peki ali pečenju lahko enostavno odstranite.

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

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

Površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean:

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

Prva nastavitev ure

⚠ Nevarnost poškodb zaradi vročih površin.
Pečica se med delovanjem segreje.
Pečico lahko uporabljate samo, če je pravilno vgrajena, saj je le tako zagotovljeno varno delovanje.

Ko pečico priključite na električno omrežje, se avtomatsko vklopi.



Na prikazovalniku sveti *12:00* in utripa 🕘.

- Če sta gumb za izbiro načina delovanja in vrtljivi izbirni gumb < > pogreznjena v upravljalno ploščo, ju pritisnite, da izskočita.

Uro lahko spremenite samo, kadar je gumb za izbiro načina delovanja v položaju **0**.

Ura je tovarniško nastavljena tako, da je prikazana v 24-urnem območju.

- Z vrtljivim izbirnim gumbom < > nastavite uro.
- Potrdite z *OK*.

Nastavljena ura se shrani.

Zaradi varčevanja z energijo je prikaz ure tovarniško izklopljen. Ura zato pri izklopljeni pečici ni prikazana in prikazovalnik je temen.

Če ure med prvim zagonom ne nastavite takoj, teče na prikazovalniku. Po določenem času se pečica izklopi in prikazovalnik je temen.

Za nastavitev ure morate najprej vklopiti pečico, tako da gumb za izbiro načina delovanja enkrat zavrtite v desno in nazaj v položaj **0**.

Nasvet: Ura je lahko prikazana tudi v 12-urnem območju. V ta namen morate pri nastavitvi *P 2* izbrati status *12* (glejte poglavje „Nastavitve“).

Prvo segrevanje pečice

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

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

- Če so na pečici in njeni opremi nalepke ali zaščitne folije, jih odstranite.
- Preden segrejete pečico, očistite njeno notranjost s krpo, da odstranite morebiten prah in ostanke embalaže.
- Na stranska vodila vgradite izvlečna vodila FlexiClip (če so na voljo) in potisnite v pečico vse pekače in rešetko.
- Izberite način delovanja Booster.

Izpiše se predlagana temperatura (160 °C).

Vklopijo se gretje pečice, osvetlitev in hladilni ventilator.

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

Čiščenje notranjosti pečice po prvem segrevanju

⚠ Nevarnost poškodb zaradi vročih površin.
Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.
Pustite, da se grelniki, notranjost pečice in deli njene opreme ohladijo, preden jih ročno očistite.

- Iz notranjosti pečice vzemite vse dele opreme in jih ročno očistite.
- Notranjost pečice očistite s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaken.
- Površine obrišite z mehko krpo.

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

Pregled nastavitev

Nastavitev	Status	
P1 **Ura Prikaz**	S 0*	izklop Prikazovalnik je temen, da varčuje z energijo.
	S1	Vklop Ura je vedno prikazana. Ta nastavitev povzroči povečano porabo energije.
	S2	Nočni izklop Ura je prikazana samo med 5. in 23. uro. Preostali čas je prikazovalnik temen. Ta nastavitev povzroči povečano porabo energije.
P2 **Ura Območje prikaza ure**	24*	24-urni prikaz
	12	12-urni prikaz
P3 **Ura**		Nastavitev, ◷ utripa
P4 **Glasnost Toni zvočnega signala**	S0	izklop
	S1*	Melodije (1–7, 4*)
	S2	Ton (1–14, 8*)
P5 **Glasnost Ton pritiska na tipko**	S0	izklop
	S4*	Vklop: S1–S7
P6 **Temperatura Enote**	°C*	Stopinje Celzija
	°F	Stopinje Fahrenheita

* Tovarniška nastavitev

Nastavitev	Status	
P 7 **Zapora vklopa pečice**	S 0*	izklop
	S 1	Vklop Zapora vklopa zaščiti vašo pečico pred neželenim upravljanjem. Zapora vklopa se ohrani tudi po izpadu električnega toka. Če pečico vklopite, ko je aktivirana zapora vklopa, se na prikazovalniku pojavi LOC. Zaporo vklopa dezaktivirate za en postopek priprave, če se dotaknete senzorske tipke *OK* in jo zadržite najmanj šest sekund.
P 8 **Verzija program. opreme**		Prikaz
P 9 **Sejemska nastavitev Pečica**	S 0*	izklop Sejemsko nastavitev dezaktivirate tako, da se dotaknete senzorske tipke *OK* in jo zadržite najmanj štiri sekunde. Pečico lahko uporabljate kot običajno.
	S 1	Vklop Sejemsko nastavitev aktivirate tako, da se dotaknete senzorske tipke *OK* in jo zadržite najmanj štiri sekunde. Če pečico vklopite, ko je aktivirana sejemska nastavitev, se pojavi opozorilo MES. Potrdite z *OK*.
P 10 **Delovne ure**		Prikaz

* Tovarniška nastavitev

Spreminjanje nastavitev

S senzorsko tipko ≡ lahko prikažete nastavitve in prilagodite svojo pečico, tako da spremenite tovarniške nastavitve glede na svoje potrebe.

Če je prikazovalnik temen, morate najprej vklopiti pečico, šele nato lahko spreminjate nastavitve:

- Gumb za izbiro načina delovanja enkrat zavrtite v desno in nazaj.

Nastavitev *P* spremenite tako, da spremenite njen status *S*.

- Dotaknite se senzorske tipke ≡.



Pojavi se izbirni seznam nastavitev.

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



Nastavitev je priklicana in izpisan je trenutni status *S*, npr. *0*.

Zdaj lahko preverite ali spremenite nastavitve.

Če želite spremeniti status *S*:

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

Izbrani status je shranjen in ponovno se izpiše nastavitev *P*.

Če želite spremeniti še katero drugo nastavitev, postopajte na enak način.

- Nato se dotaknite senzorske tipke ≡.

Načini delovanja

Načini delovanja	Predlagana vrednost	Območje
Vroč zrak plus	160 °C	30–250 °C
Intenzivno pečenje	170 °C	50–250 °C
Eko vroč zrak	190 °C	100–250 °C
Odtajevanje	25 °C	25–50 °C
Booster	160 °C	100–250 °C
Zgornje/spodnje gretje	180 °C	30–280 °C
Spodnje gretje	190 °C	100–260 °C
Veliki žar	240 °C	200–280 °C
Žar s kroženjem zraka	200 °C	100–260 °C

Enostavno upravljanje

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

Izpiše se predlagana temperatura in utripa .

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

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

- Potrdite z *OK*.

Izpiše se dejanska temperatura in faza segrevanja se začne.

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

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

Sprememba načina delovanja

Med postopkom priprave lahko nastavitev preklopite na drug način delovanja.

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

Časovne nastavitve so izbrisane.

Sprememba vrednosti in nastavitev za postopek priprave

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

Odvisno od načina delovanja lahko spremenite naslednje nastavitve:

- Temperatura
- Čas priprave
- Konec časa priprave

Sprememba temperature

Temperaturo lahko spremenite med postopkom priprave samo, če je na prikazovalniku izpisana dejanska temperatura ali če se odšteva čas.

- Spremenite temperaturo z izbirnim gumbom < >.

Temperatura se spreminja v korakih po 5 °C.

- Potrdite z *OK*.

Nastavitev časov priprave

Rezultat priprave v pečici je lahko slabši, če med trenutkom, ko vstavite živilo v pečico, in začetkom postopka mine dolgo časa. Sveža živila lahko spremenijo barvo ali se celo pokvarijo. Pri peki se testo lahko zasuši in učinek sredstva za vzhajanje popusti.
Izberite čim krajši čas do zagona postopka priprave.

Živilo ste vstavili v notranjost pečice in izbrali ste način delovanja in temperaturo.

Z vnosom nastavitve Čas priprave ali konca časa priprave s senzorsko tipko lahko nastavite avtomatski izklop ali vklop in izklop postopka priprave.

- Čas priprave
  Nastavite čas v urah:minutah, ki je potreben za pripravo živila. Po preteku časa priprave se gretje pečice avtomatsko izklopi. Maksimalni čas

priprave, ki ga lahko nastavite, je odvisen od izbranega načina delovanja.

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

Takojšnji zagon postopka priprave in avtomatski izklop

Če želite, da se postopek priprave takoj začne in nato avtomatsko izklopi, nastavite čas priprave **ali** uro konca časa priprave.

■ Dotaknite se senzorske tipke .

Pojavijo se , in .
utripa.

■ Če želite nastaviti čas priprave, potrdite z *OK*.

Utripa simbol .

■ Z vrtljivim izbirnim gumbom < > nastavite želeni čas.

■ Potrdite z *OK*.

Nastavili ste čas priprave. Nastavljeni čas se izpiše na prikazovalniku in utripa . Simboli za druge čase svetijo.

■ Dotaknite se senzorske tipke .

Čas priprave se izpiše na prikazovalniku in utripa .
Po preteku tega časa se postopek priprave avtomatsko izklopi.

Če želite namesto časa priprave nastaviti uro konca časa priprave, izberite .

Avtomatski vklop in izklop postopka priprave ob kasnejšem času

Če želite, da se postopek priprave avtomatsko vklopi in izklopi kasneje, nastavite oba časa (Čas priprave **in** konec časa priprave).

■ Najprej nastavite **čas priprave**:
Dotaknite se senzorske tipke .

Utripa simbol . Svetita in .

■ Potrdite z *OK*.

Pojavi se *0:00* in utripa .

■ Z vrtljivim izbirnim gumbom < > nastavite želeni čas priprave.

■ Potrdite z *OK*.

Nastavili ste čas priprave. Izpiše se nastavljeni čas priprave in utripa . Simboli za druge čase svetijo.

■ Zdaj nastavite uro za **konec časa priprave**:
Z vrtljivim izbirnim gumbom < > izberite .

■ Potrdite z *OK*.

Izpiše se avtomatsko izračunana ura za konec časa priprave (točen čas + čas priprave) in utripa .

■ Z vrtljivim izbirnim gumbom < > nastavite želeno uro za konec časa priprave.

■ Potrdite z *OK*.

Nastavili ste uro za konec časa priprave. Izpiše se nastavljena ura in utripa . Simboli za druge čase svetijo.

■ Dotaknite se senzorske tipke .

Na prikazovalniku se izpiše ura, ob kateri se bo začel postopek priprave, in sveti . Postopek priprave se začne ob prikazani uri in se po preteku nastavljenega časa priprave avtomatsko izklopi.

Sprememba nastavljenih časov priprave

■ Dotaknite se senzorske tipke ◴.

Izpiše se nastavljeni čas priprave in utripa ◴. Svetita 🔔 in ◴.

■ Če želite spremeniti **čas priprave**, potrdite z *OK*.

■ Če želite spremeniti **konec časa priprave**, zavrtite izbirni gumb < > v desno, dokler simbol ◴ ne utripa. Potrdite z *OK*.

Izpiše se nastavljeni čas in ustrezni simbol sveti.

■ Potrdite z *OK*.

Izpiše se nastavljeni čas in ustrezni simbol utripa.

■ Z izbirnim gumbom < > spremenite nastavljeni čas.

■ Potrdite z *OK*.

■ Dotaknite se senzorske tipke ◴.

Nastavitev časa je spremenjena.

V primeru izpada električnega toka se časi izbrišejo.

Brisanje nastavljenih časov priprave

■ Dotaknite se senzorske tipke ◴.

Izpiše se nastavljeni čas priprave in utripa ◴. Svetita 🔔 in ◴.

■ Če želite izbrisati **čas priprave**, potrdite z *OK*.

■ Če želite izbrisati **konec časa priprave**, zavrtite izbirni gumb < > v desno, dokler simbol ◴ ne utripa. Potrdite z *OK*.

Izpiše se nastavljeni čas in ustrezni simbol sveti.

■ Izbirni gumb < > zavrtite v levo ali desno, dokler se ne pojavijo štiri črtice --:--.

■ Potrdite z *OK*.

■ Dotaknite se senzorske tipke ◴.

Čas je izbrisan.

Če čas priprave ◴ izbrišete, se izbriše tudi ura za konec časa priprave ◴ in postopek priprave se nadaljuje.

Če izbrišete uro konca časa priprave ◴, se postopek priprave zažene z nastavljenim časom priprave.

Predhodno segrevanje pečice

Način delovanja Booster je namenjen hitremu segrevanju notranjosti pečice.

Predhodno segrevanje pečice je potrebno le pri pripravi nekaterih živil.

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

■ Pečico predhodno segrejte pri naslednjih pripravah in načinih delovanja:

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

Hitro segrevanje

Z načinom delovanja Booster [booster] lahko skrajšate fazo segrevanja pečice.

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

Ta živila bodo sicer na zgornji strani prehitro porjavela.

■ Izberite Booster [booster].

■ Izberite temperaturo.

- Ko je dosežena nastavljena temperatura, preklopite na želeni način delovanja.
- Živilo, ki ga želite pripraviti, dajte v pečico.

Nast. zv. sig.

Uporaba funkcije Nast. zv. sig.

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

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

Za nastavljiv zvočni signal lahko nastavite maksimalno *59:59* minut:sekund.

Če je prikazovalnik temen, morate najprej vklopiti pečico, šele nato lahko nastavitve zvočni signal:

- Gumb za izbiro načina delovanja enkrat zavrtite v desno in nazaj.

Nastavitev zvočnega signala

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

- Dotaknite se senzorske tipke 🕘.
- Če istočasno poteka postopek priprave, z vrtljivim izbirnim gumbom < > izberite 🔔.
- Potrdite z *OK*.

Utripa 🔔 in pojavi se *0:00*.

- Z izbirnim gumbom < > nastavite *6:20* minut:sekund.
- Potrdite z *OK*.

Nastavitev za zvočni signal se shrani.

Na prikazovalniku se pojavita 🔔 in nastavljeni zvočni signal, tudi če istočasno poteka postopek priprave.

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

- Dotaknite se senzorske tipke 🕘.

Zvočni in optični signal ugasneta.

Sprememba nastavitve zvočnega signala

- Dotaknite se senzorske tipke 🕘.
- Z vrtljivim izbirnim gumbom < > izberite 🔔.
- Potrdite z *OK*.

Utripa 🔔 in pojavi se nastavitev zvočnega signala.

- Z izbirnim gumbom < > spremenite nastavitev zvočnega signala.
- Potrdite z *OK*.

Spremenjena nastavitev zvočnega signala se shrani.

Brisanje nastavitve

- Dotaknite se senzorske tipke 🕘.
- Z vrtljivim izbirnim gumbom < > izberite 🔔.
- Potrdite z *OK*.

Utripa 🔔 in pojavi se nastavitev zvočnega signala.

- Izbirni gumb < > zavrtite toliko v levo, da se pojavi *0:00*.
- Potrdite z *OK*.

Nastavitev zvočnega signala se izbriše.

- Dotaknite se senzorske tipke 🕘.

Uporaba opreme

Oprema je odvisna od modela.

Uporaba rešetke

- Rešetko vedno vstavite med prečki nivoja stranskih vodil z odlagalno površino navzdol.

Uporaba modelov za peko

- Rešetko vedno vstavite med prečki nivoja stranskih vodil z odlagalno površino navzdol.
- Modele za peko, modele za narastke in podobne dele opreme položite na sredino rešetke.

Uporaba pekačev

- Plitvi pekač, globoki pekač ter luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry vstavite med obe prečki izbranega nivoja stranskih vodil.

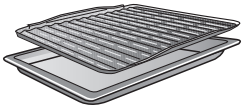
Nasvet: Pri uporabi luknjičastega pekača Gourmet za peko in postopek AirFry HBBL 71 testo najprej razvaljajte na delovni površini in ga nato položite na luknjičasti pekač.

Uporaba rešetke z globokim pekačem



- Rešetko položite na globoki pekač.
- Nato vstavite globoki pekač med prečki izbranega nivoja vstavljanja. Rešetka pri tem avtomatsko zdrsne na zgornjo prečko.

Uporaba plošče za pečenje in pečenje na žaru z globokim pekačem



- Ploščo za pečenje in pečenje na žaru položite v globoki pekač.
- Nato vstavite globoki pekač skupaj s ploščo za pečenje in pečenje na žaru med prečki izbranega nivoja vstavljanja.

Uporaba kamna za peko

- Rešetko vedno vstavite med prečki nivoja stranskih vodil z odlagalno površino navzdol.
- Kamen za peko položite na rešetko z robom proti zadnji strani.
- Kamen za peko predhodno segrevajte 30 minut v načinu delovanja Zgornje/spodnje gretje pri temperaturi medzi 200 °C a 250 °C.

Nasvet: Podrobnejše informacije najdete v navodilih za uporabo kamna za peko.

Uporaba pekača Gourmet

Poškodbe emajla na dnu pečice zaradi zastoja toplote.
Če pekač Miele Gourmet HUB 5000/5001 vstavite na 1. nivo od spodaj, lahko na dnu pečice zaradi majhne razdalje do pekača nastane zastoj toplote in emajl lahko poči ali se odlušči.
Pekača Miele Gourmet HUB 5000/5001 **ne smete** vstaviti na 1. nivo.
Pekača tudi ne vstavljajte na zgornjo prečko 1. nivoja, saj tam ni zaščiten z varovalom.
Na splošno uporabite 2. nivo vstavljanja oziroma 3. ali 4. nivo, če želite jed popeči z vrha.

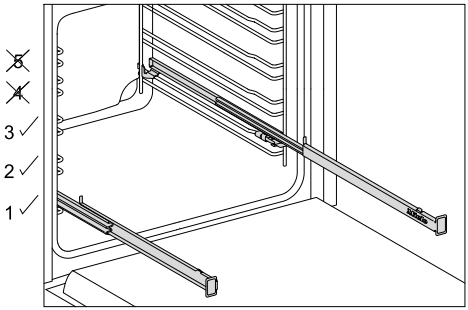
- Pekač Gourmet vstavite med prečki izbranega nivoja stranskih vodil.

Na nekaterih nivojih ni mogoče skupaj uporabiti pekača in pokrova (če je na voljo), ker skupna višina presega razpoložljivo višino.

Nasvet: Podrobnejše informacije najdete v navodilih za uporabo pekača Gourmet.

Vgradnja in odstranjevanje izvlečnih vodil FlexiClip HFC 70-C

⚠ Nevarnost poškodb zaradi vročih površin.
Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.
Pustite, da se grelniki, notranjost pečice in deli njene opreme ohladijo.



Izvlečna vodila FlexiClip lahko uporabljate samo na nivojih 1, 2 in 3.

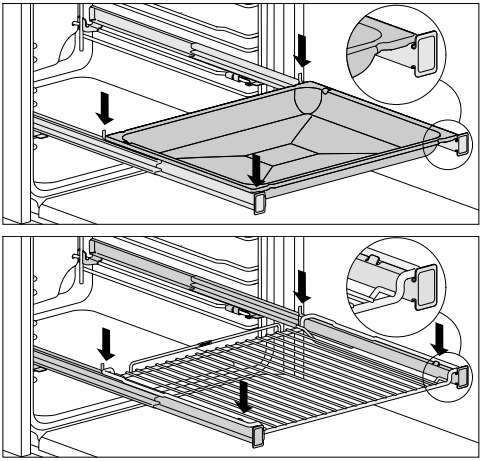
Vsak nivo vstavljanja je sestavljen iz dveh prečk stranskih vodil. Izvlečna vodila FlexiClip vgradite na zgornjo prečko ustreznega nivoja vstavljanja.

Za uporabo izvlečnih vodil FlexiClip za vsa živila, ki jih je treba pripraviti na 2. nivoju vstavljanja, vgradite izvlečna vodila FlexiClip na 1. nivo.

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

Samo če so izvlečna vodila FlexiClip do konca potisnjena v pečico, so deli opreme varno nameščeni med sprednja in zadnja zatiča in tako zaščiteni pred zdrsom.

Izvlečna vodila FlexiClip lahko obremenite z največ 15 kg.



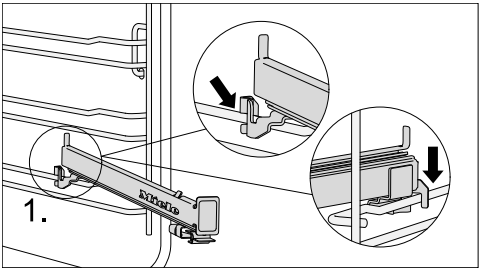
Da del opreme ne bo zdrsnil z vodil:

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

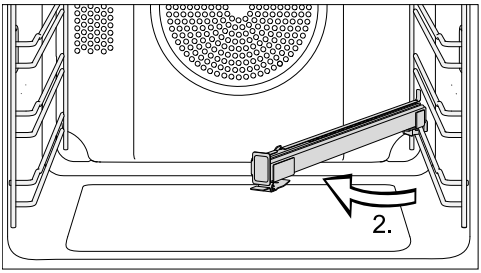
Izvlečnih vodil FlexiClip med vgradnjo ali odstranjevanjem **ne smete** izvleči narazen.

Izvlečno vodilo FlexiClip vgradite tako, da je napis Miele na **desni** strani notranjosti pečice.

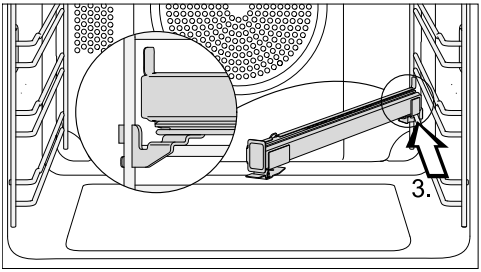
Vgradnja izvlečnih vodil FlexiClip



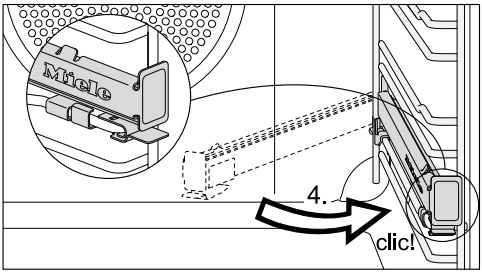
- Izvlečno vodilo FlexiClip zataknite spredaj na zgornjo prečko želenega nivoja vstavljanja (1.).



- Izvlečno vodilo FlexiClip obrnite proti sredini pečice (2.).



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

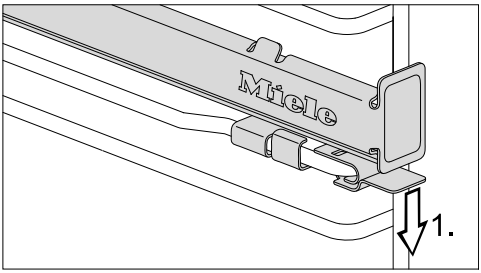


- Izvlečno vodilo FlexiClip obrnite nazaj in ga zataknite na zgornjo prečko, tako da se slišno zaskoči (4.).

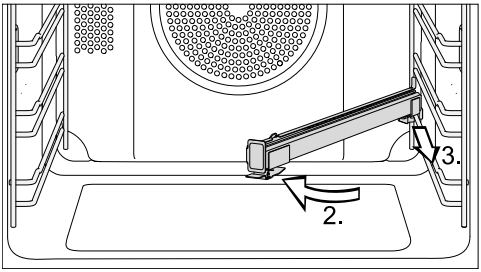
Nasvet: Če se izvlečna vodila FlexiClip po vgradnji blokirajo, jih enkrat močno izvlecite iz pečice.

Odstranjevanje izvlečnih vodil FlexiClip

- Izvlečno vodilo FlexiClip potisnite do konca v pečico.



- Jeziček izvlečnega vodila FlexiClip potisnite navzdol (1.).



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

Peka

Z nežno pripravo živil boste poskrbeli tudi za svoje zdravje.
Kolače, pice, pomfrit ali podobno zapecite samo zlatorumeno in jih nikoli ne pecite do temnorjave barve.

Nasveti za peko

- Nastavite čas priprave. Peke testa ne smete nastaviti preveč vnaprej. Testo se zasuši in učinek sredstva za vzhajanje popusti.
- Na splošno lahko uporabite rešetko, plitvi pekač, globoki pekač in kateri koli model za peko iz temperaturno odpornega materiala.
- Izogibajte se svetlim modelom s tankimi stenami, saj se testo v njih neenakomerno ali zelo šibko zapeče. V neugodnih pogojih se lahko zgodi, da živilo sploh ni pečeno.
- Kolače v pravokotnih ali podolgovatih modelih položite v pečico prečno, da bo porazdelitev toplote v modelu optimalna in rezultat peke enakomeren.
- Modele za peko vedno postavite na rešetko.
- Sadne in visoke ploščate kolače pecite v globokem pekaču.

Uporaba papirja za peko

Mielejevi deli opreme, kot je globoki pekač, so oplemeniteni s prevleko PerfectClean. Na splošno površin, oplemenitenih s prevleko Perfect-Clean, pred peko ni treba namazati ali obložiti s papirjem za peko.

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

Napotki k tabelam za pripravo živil

Tabele za pripravo živil najdete na koncu teh navodil.

Izbira temperature

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

Izbira časa priprave

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

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

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

Napotki za uporabo načinov delovanja

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

Uporaba načina delovanja Vroč zrak plus

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

Ta način delovanja uporabljajte za peko na več nivojih istočasno.

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

Nasveti

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

Uporaba načina delovanja Intenzivno pečenje

Ta način delovanja uporabljajte za peko kolačev z vlažno oblogo.

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

- Kolače vstavite na 1. ali 2. nivo.

Uporaba načina delovanja Zgornje/spodnje gretje

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

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

- Živilo vstavite na 1. ali 2. nivo.

Uporaba načina delovanja Eko vroč zrak

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

- Živilo vstavite na 2. nivo.

Pečenje

Nasveti za pečenje

- Uporabite lahko katero koli posodo iz temperaturno odpornega materiala, npr. pekače, posode za pečenje, steklene modele, cevasto folijo ali vrečke za pečenje, rimski lonec, globoki pekač, rešetko in/ali ploščo za pečenje in pečenje na žaru (če je del opreme) na globokem pekaču.
- **Predhodno segrevanje** notranjosti pečice je potrebno samo pri pripravi rostbifa in fileja. Na splošno predhodno segrevanje pečice ni potrebno.
- Za pečenje mesa uporabite **zaprto posodo za pečenje**, npr. pekač. Meso ostane znotraj sočno. Notranjost pečice ostane čistejša kot po pečenju na rešetki. Ostane pa tudi dovolj soka pečenke, da pripravite omako.
- Če uporabite **cevasto folijo ali vrečko za pečenje**, upoštevajte navodila na embalaži.
- Če za pečenje uporabite **rešetko** ali **odprto posodo za pečenje**, lahko pusto meso premažete z maščobo ali ga obložite oziroma pretaknete s slanino.

- Meso **začinite** in ga položite v posodo za pečenje. Obložite ga s koščki masla ali margarine oziroma zalijte z oljem ali maščobo. Pri velikih pustih pečenkah (2–3 kg) in mastni perutnini dodajte pribl. 1/8 l vode.
- Med pečenjem ne prilivajte preveč tekočine. To namreč vpliva na **porjavenje** mesa. Meso se zapeče ob koncu časa pečenja. Meso dobi dodatno intenzivno rjavo barvo, če po približno polovici časa pečenja s posode odstranite pokrov.
- Po končanem postopku pečenja vzemite živilo iz pečice, ga pokrijte in počakajte, da mine **čas mirovanja** pribl. 10 minut. Tako bo med rezanjem pečenke iz mesa izteklo manj soka.
- Koža **perutnine** bo lepo hrustljava, če jo boste 10 minut pred koncem pečenja premazali z rahlo osoljeno vodo.

Napotki k tabelam za pripravo živil

Tabele za pripravo živil najdete na koncu teh navodil.

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

Izbira temperature

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

■ Pri načinu delovanja Vroč zrak plus izberite za pribl. 20 °C nižjo temperaturo kot pri načinu Zgornje/spodnje gretje.

■ Pri kosih mesa, ki tehtajo več kot 3 kg, izberite za pribl. 10 °C nižjo temperaturo, kot je navedena v tabeli priprave. Pečenje traja nekoliko dlje, toda meso je enakomerneje pečeno in skorjica ni predebela.

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

Izbira časa priprave

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

■ Določite čas pečenja, tako da upoštevate vrsto mesa in višino pečenke [cm] pomnožite s časom na cm višine [min/cm]:

- govedina/divjačina: 15–18 min/cm
- svinjina/teletina/jagnjetina: 12–15 min/cm
- rostbif/file: 8–10 min/cm

■ Na splošno preverite po krajšem navedenem času, ali je živilo pripravljeno.

Nasveti

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

Napotki za uporabo načinov delovanja

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

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

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

Vroč zrak plus

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

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

- Živilo vstavite na 2. nivo.

Uporaba načina delovanja Zgornje/spodnje gretje

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

- Živilo vstavite na 2. nivo.

Uporaba načina delovanja Eko vroč zrak

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

- Živilo vstavite na 2. nivo.

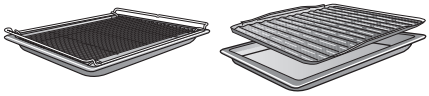
Pečenje na žaru

⚠ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.
Če so med pečenjem na žaru vrata pečice odprta, vroč zrak iz pečice ne prehaja več samodejno prek hladilnega ventilatorja, zato se ne ohlaja. Upravljalni elementi se močno segrejejo.
Med pečenjem na žaru naj bodo vrata pečice zaprta.

Nasveti za pečenje na žaru

- Pri pečenju na žaru je potrebno predhodno segrevanje pečice. Grelnik za zgornje gretje/žar predhodno pribl. 5 minut segrevajte pri zaprtih vratih pečice.
- Meso na hitro sperite pod mrzlo tekočo vodo in ga osušite. Rezin mesa pred pečenjem na žaru ne solite, sicer izteče mesni sok.
- Pusto meso lahko premažete z oljem. Ne uporabite drugih vrst maščobe, saj prehitro potemnijo ali razvijejo neprijeten vonj.
- Ploščate ribe in ribje zrezke očistite in nasolite. Ribe lahko tudi poškropite z limoninim sokom.
- Uporabite globoki pekač z nameščeno rešetko ali ploščo za pečenje in pečenje na žaru (če je na voljo). Plošča za pečenje in pečenje na žaru zaščiti mesni sok, ki kaplja iz mesa, da se ne zažge in ga lahko pozneje uporabite npr. za pripravo omake. Za pečenje na žaru rešetko ali ploščo za pečenje in pečenje na žaru premažite z oljem in nanjo položite živilo.

Ne uporabite plitvega pekača.



Napotki k tabelam za pripravo živil

Tabele za pripravo živil najdete na koncu teh navodil.

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

Izbira temperature

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

Izbira nivoja vstavljanja

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

Izbira časa priprave

- Ploščate kose mesa ali rib pecite pribl. 6–8 minut na vsaki strani.
  Pazite, da so rezine približno enako debele, da čas pečenja na žaru ne bo preveč različen.
- Na splošno preverite po krajšem navedenem času, ali je živilo pripravljeno.
- Pri mesu za **preizkus pečenosti** pritisnite nanj z žlico. Tako lahko ugotovite, koliko je meso že pečeno.

- **angleško/rožnato**
  Če je meso še zelo prožno, je njegova notranjost še rdeča.
- **medium/srednje**
  Če se meso pod žlico nekoliko vda, je znotraj rožnato.
- **povsem pečeno**
  Če se meso komaj kaj vda, je povsem pečeno.

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

Napotki za uporabo načinov delovanja

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

Uporaba načina delovanja Veliki žar

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

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

Uporaba načina delovanja Žar s kroženjem zraka

Ta način delovanja je primeren za pečenje živil z velikim premerom, npr. piščanca.

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

Odtajevanje

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

- Izberite Odtajevanje.
- Po potrebi spremenite predlagano temperaturo.

Zrak v notranjosti pečice kroži in živilo se nežno odtaja.

⚠ Nevarnost okužbe zaradi razvoja mikroorganizmov.
Mikroorganizmi, npr. salmonela, lahko povzročijo hude zastrupitve.
Pri odtajevanju rib in mesa (zlasti perutnine) še posebej pazite na čistočo.
Tekočine, ki se izcedi, ne smete uporabiti.
Odtajana živila vedno uporabite takoj po odtajevanju.

Nasveti

- Živila naj se tajajo brez ovoja na globokem pekaču ali v skledi.
- Za odtajevanje perutnine uporabite globoki pekač, na katerem je rešetka. Živilo tako ne leži v izcejeni tekočini.
- Mesa, perutnine ali rib pred nadaljnjo toplotno obdelavo ni treba povsem odtajati. Dovolj je že, če se samo začne tajati. Površina živila bo v tem primeru že dovolj mehka, da vsrka začimbe.

Pečenje pri nizki temperaturi

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

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

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

Pri tem se struktura mesa sprosti. Sok v njegovi notranjosti začne krožiti in se enakomerno porazdeli vse do zunanjih plasti.
Rezultat takšne priprave je zelo nežen in sočen.

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

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

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

Uporaba načina delovanja Zgornje/ spodnje gretje

Uporabite globoki pekač, na katerem je rešetka.

- Globoki pekač z rešetko vstavite na nivo 2.
- Izberite način delovanja Zgornje/ spodnje gretje in temperaturo 120 °C.
- Notranjost pečice skupaj z rešetko in globokim pekačem segrevajte pribl. 15 min.
- Medtem ko se pečica segreva, na kuhalni plošči močno popecite meso z vseh strani.

⚠ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.
Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.
Pri vstavljanju ali jemanju vročih živil iz pečice ter pri delu v vroči notranjosti pečice vedno nosite zaščitne rokavice.

- Popečeno meso položite na rešetko.
- Nastavitev temperature znižajte na 100 °C.
- Meso specite do konca.

Vkuhavanje

⚠ Nevarnost okužbe zaradi razvoja mikroorganizmov.
Po enkratnem vkuhavanju stročnic in mesa se spore bakterije Clostridium botulinum ne uničijo dovolj učinkovito. Zato se lahko tvorijo toksini, ki povzročijo hude zastrupitve. Te spore se uničijo šele z dodatnim vkuhavanjem.
Stročnice in meso po tem, ko se ohladijo, **vedno** še drugič vkuhajte v roku dveh dni.

⚠ Nevarnost poškodbe zaradi nadtlaka v zaprtih pločevinkah.
V zaprtih pločevinkah ob vkuhavanju in pogrevanju nastane nadtlak, zaradi katerega lahko pločevinke počijo.
Ne vkuhavajte pločevink in jih tudi ne pogrevajte.

Priprava sadja in zelenjave

Podatki veljajo za 6 1-litrskih kozarcev.

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

- Kozarce pred vkuhavanjem sperite z vročo vodo in jih napolnite največ do 2 cm pod robom.
- Potem ko kozarce napolnite z živilom in tekočino, očistite njihov rob s čisto krpo in vročo vodo ter jih zaprite.
- Globoki pekač vstavite na nivo 2 in nanj postavite kozarce.
- Izberite način delovanja Vroč zrak plus in temperaturo 160–170 °C.
- Počakajte, dokler se v kozarcih ne začnejo enakomerno dvigati mehurčki.

Pravočasno znižajte temperaturo, da preprečite razkuhanost živila.

Vkuhavanje sadja in kumaric

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

Vkuhavanje zelenjave

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

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

/🕘 temperatura in čas vkuhavanja, potem ko se začnejo dvigati mehurčki
/ temperatura in čas nadaljnjega segrevanja

Jemanje kozarcev iz pečice po vkuhavanju

⚠ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.
Kozarci so po vkuhavanju zelo vroči.
Ko jemljete kozarce iz pečice, nosite zaščitne rokavice.

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

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

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

Sušenje

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Jemanje posušenih živil iz pečice

⚠ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.
Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.
Ko jemljete živila iz pečice, nosite zaščitne rokavice.

- Pustite, da se posušeno sadje ali zelenjava ohladi.

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

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

Gretje posode

Za segrevanje posode uporabite način delovanja Vroč zrak plus.

Segrevajte samo temperaturno odporno posodo.

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

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

- Vzemite pogreto posodo iz pečice.

Zamrznjeni izdelki/gotove jedi

Nasveti za kolače, pice in francoske štruce

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

Nasveti za pomfrit, krokete in podobno

- Te zamrznjene izdelke lahko pečete na plitvem ali globokem pekaču.
- Vedno izberite nižjo temperaturo, ki je navedena na embalaži.
- Živilo večkrat obrnite.

Priprava zamrznjenih izdelkov/gotovih jedi

Z nežno pripravo živil boste poskrbeli tudi za svoje zdravje.
Kolače, pice, pomfrit ali podobno zapecite samo zlatorumeno in jih nikoli ne pecite do temnorjave barve.

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

Tabele za pripravo živil

Umešano testo

Kolači/pecivo (oprema)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Mafini (1 pekač)	Vroč zrak plus	150–160	1	2	25–35
Mafini (2 pekača)	Vroč zrak plus	150–160	1+3[3]	1+3	30–40[5]
Majhni kolački* (1 pekač)	Vroč zrak plus	150	1[4]	2	30–40
	Zgornje/spodnje gretje	160[2]	2[4]	3	20–30
	Eko vroč zrak	180	1[4]	2	25–35
Majhni kolački* (2 pekača)	Vroč zrak plus	150[2]	1+3[3]	1+3	30–40
Peščeni kolač (rešetka, pravokotni model, 30 cm)[1]	Vroč zrak plus	150–160	1	2	60–70
	Zgornje/spodnje gretje	155–165[2]	1	2	60–70
Marmorni, orehov kolač (rešetka, pravokotni model, 30 cm)[1]	Vroč zrak plus	150–160	1	2	55–65
	Zgornje/spodnje gretje	150–160	1	2	60–70
Marmorni, orehov kolač (rešetka, model v obliki venca/model za šarkelj, ∅ 26 cm)[1]	Vroč zrak plus	150–160	1	2	55–65
	Zgornje/spodnje gretje	150–160	1	2	55–65
Sadni kolač (1 pekač)	Vroč zrak plus	160–170	1	2	45–55
	Zgornje/spodnje gretje	160–170	1	1	45–55
Sadni kolač (rešetka, tortni model, ∅ 26 cm)[1]	Vroč zrak plus	150–160	1	2	55–65
	Zgornje/spodnje gretje	170–180[2]	1	1	35–45
Tortna podlaga (rešetka, tortni model, ∅ 28 cm)[1]	Vroč zrak plus	150–160	1	2	25–35
	Zgornje/spodnje gretje	170–180[2]	1	2	15–25

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

* Nastavitve veljajo tudi za določanje po EN 60350-1.
Vgradite izvlečna vodila FlexiClip HFC 70-C (če so na voljo).

[1] Uporabite mat, temen model za peko in ga postavite na sredino rešetke.

[2] Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster.

[3] Izvlečna vodila FlexiClip HFC 70-C (če so na voljo) vgradite na spodnji nivo. Če imate več kot en par izvlečnih vodil FlexiClip, v pečico vgradite samo en par.

[4] Če imate več kot en par izvlečnih vodil FlexiClip, v pečico vgradite samo en par.

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

Dobro je vedeti

Krhko testo

Kolači/pecivo (oprema)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Piškoti (1 pekač)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
Piškoti (2 pekača)		140–150	1+3[3]	1+3	20–30[4]
Brizgano pecivo* (1 pekač)		140	1	2	35–45
		160[2]	2	3	25–35
Brizgano pecivo* (2 pekača)		140	1+3[3]	1+3	40–50[4]
Tortna podlaga (rešetka, tortni model, ∅ 28 cm)[1]		150–160	1	2	35–45
		170–180[2]	1	2	20–30
Skutni kolač (rešetka, tortni model, ∅ 26 cm)[1]		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Jabolčna pita (Apple Pie)* (rešetka, tortni model, ∅ 20 cm)[1]		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Pokrita jabolčna pita (rešetka tortni model, ∅ 26 cm)[1]		180–190[2]	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Sadni kolač s prelivom (rešetka, tortni model, ∅ 26 cm)[1]		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Sadni kolač s prelivom (1 pekač)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Sladka kvašena pita (1 pekač)		210–220[2]	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

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

* Nastavitve veljajo tudi za določanje po EN 60350-1.
Vgradite izvlečna vodila FlexiClip HFC 70-C (če so na voljo).

[1] Uporabite mat, temen model za peko in ga postavite na sredino rešetke.

[2] Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster .

[3] Izvlečna vodila FlexiClip HFC 70-C (če so na voljo) vgradite na spodnji nivo.

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

Kvašeno testo

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

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

[1] Uporabite mat, temen model za peko in ga postavite na sredino rešetke.

[2] Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster.

[3] Izvlečna vodila FlexiClip HFC 70-C (če so na voljo) vgradite na spodnji nivo.

[4] Na dno pečice položite rešetko in nanjo postavite posodo. Odvisno od velikosti posode lahko odstranite tudi stranska vodila.

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

Dobro je vedeti

Skutno-oljno testo

Kolači/pecivo (oprema)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Sadni kolač (1 pekač)	Vroč zrak plus	160–170	1	2	40–50
	Zgornje/spodnje gretje	170–180	2	3	50–60
Jabolčni žepki/rozinovi polžki (1 pekač)	Zgornje/spodnje gretje	160–170	2	3	25–35
Jabolčni žepki/rozinovi polžki (2 pekača)	Vroč zrak plus	150–160	1+3[1]	1+3	25–35[2]

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

[1] Izvlečna vodila FlexiClip HFC 70-C (če so na voljo) vgradite na spodnji nivo.

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

Biskvitno testo

Kolači/pecivo (oprema)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Biskvitno dno (2 jajci) (rešetka, tortni model, ∅ 26 cm)[1]	Zgornje/spodnje gretje	160–170[2]	1	2	15–25
Biskvitno dno (4–6 jajc) (rešetka, tortni model, ∅ 26 cm)[1]	Zgornje/spodnje gretje	150–160[2]	1	2	30–40
Vodni biskvit* (rešetka, tortni model, ∅ 26 cm)[1]	Vroč zrak plus	180[2]	1	2	20–30
	Zgornje/spodnje gretje	150–170[2]	1	2	25–45
	Eko vroč zrak	200	1	2	25–35
Biskvitna plošča (1 pekač)	Zgornje/spodnje gretje	180–190[2]	1	2	15–25

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

* Nastavitve veljajo tudi za določanje po EN 60350-1.
Vgradite izvlečna vodila FlexiClip HFC 70-C (če so na voljo).

[1] Uporabite mat, temen model za peko in ga postavite na sredino rešetke.

[2] Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster .

Kuhano testo, listnato testo, beljakovo pecivo

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

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

[1] Izvlečna vodila FlexiClip HFC 70-C (če so na voljo) vgradite na spodnji nivo.

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

Dobro je vedeti

Pikantne jedi

Živilo (oprema)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Slana kvašena pita (1 pekač)		220–230[1]	–	1	25–35
		180–190	–	1	30–40
Čebulni kolač (1 pekač)		180–190[1]	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pica, kvašeno testo (1 pekač)		170–180	1	2	25–35
		210–220[1]	1	2	20–30
Pica, skutno-oljno testo (1 pekač)		170–180	1	2	25–35
		190–200[1]	1	2	25–35
Zamrznjena pica, predhodno pečena (rešetka)		200–210	1	2	20–25
Toast* (rešetka)		250	–	3	6–9
Popečene/gratinirane jedi (npr. toast) (rešetka na globokem pekaču)		250[2]	2	3	3–6
Zelenjava na žaru (rešetka na globokem pekaču)		250[2]	3	4	5–10[3]
		250[2]	3	3	5–10[3]
Ratatouille (1 globoki pekač)		180–190	1	2	40–60

način delovanja, temperatura, 5 1 nivo vstavljanja (+HFC: z izvlečnimi vodili FlexiClip HFC 70-C/-HFC: brez izvlečnih vodil FlexiClip HFC 70-C), čas priprave, Zgornje/spodnje gretje, Intenzivno pečenje, Vroč zrak plus, Eko vroč zrak, Veliki žar, Žar s kroženjem zraka

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

[1] Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster .

[2] Notranjost pečice predhodno segrevajte pet minut in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster ..

[3] Če se le da, živilo po preteku polovice časa priprave obrnite.

Govedina

Živilo (oprema)		[°C]	5 1	[min]	10 [°C]
Dušena goveja pečenka, pribl. 1 kg (pekač s pokrovom)	2	150–160[3]	2[6]	120–130[7]	–
	2	170–180[3]	2[6]	120–130[7]	–
		180–190	2[6]	160–180[8]	–
Goveji file, pribl. 1 kg (globoki pekač)	2	180–190[3]	2[6]	25–60	45–75
Goveji file, „angleško“, pribl. 1 kg[1]	2	80–85[4]	2[6]	70–80	45–48
Goveji file, „medium“, pribl. 1 kg[1]	2	90–95[4]	2[6]	80–90	54–57
Goveji file, „povsem pečen“, pribl. 1 kg[1]	2	95–100[4]	2[6]	110–130	63–66
Rostbif, pribl. 1 kg (globoki pekač)	2	180–190[3]	2[6]	35–65	45–75
Rostbif, „angleško“, pribl. 1 kg[1]	2	80–85[4]	2[6]	80–90	45–48
Rostbif, „medium“, pribl. 1 kg[1]	2	90–95[4]	2[6]	110–120	54–57
Rostbif, „povsem pečen“, pribl. 1 kg[1]	2	95–100[4]	2[6]	130–140	63–66
Burger, mesne polpete* (rešetka na 4. nivoju in globoki pekač na 1. nivoju)		280[5]	4	15–25[9]	–

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

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

1 Uporabite rešetko in globoki pekač.

2 Meso najprej popecite na kuhalni plošči.

3 Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster.

4 Notranjost pečice predhodno 15 minut segrevajte pri 120 °C. Ko vstavite živilo, znižajte temperaturo.

5 Notranjost pečice predhodno segrevajte pet minut in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster.

6 Vgradite izvlečna vodila FlexiClip HFC 70-C (če so na voljo).

7 Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 90 minutah časa priprave odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

8 Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 100 minutah časa priprave odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

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

10 Če uporabljate termometer za živila, se lahko ravnate tudi po navedeni središčni temperaturi.

Dobro je vedeti

Teletina

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

▭ način delovanja, temperatura, 5 1 nivo vstavljanja, čas priprave, 7 središčna temperatura, Vroč zrak plus, Zgornje/spodnje gretje

[1] Uporabite rešetko in globoki pekač.

[2] Meso najprej popecite na kuhalni plošči.

[3] Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster.

[4] Notranjost pečice predhodno 15 minut segrevajte pri 120 °C. Ko vstavite živilo, znižajte temperaturo.

[5] Vgradite izvlečna vodila FlexiClip (če so na voljo).

[6] Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 90 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

[7] Če uporabljate termometer za živila, se lahko ravnate tudi po navedeni središčni temperaturi.

Svinjina

Živilo (oprema)	▭	[°C]	5 1	[min]	10 [°C]
Svinjska pečenka/vratovina, pribl. 1 kg (pekač s pokrovom)	Vroč zrak plus	160–170	2[5]	130–140[6]	80–90
	Zgornje/spodnje gretje	180–190	2[5]	130–140[6]	80–90
Svinjska pečenka s kožo, pribl. 2 kg (pekač)	Vroč zrak plus	180–190	2[5]	130–150[7]	80–90
	Zgornje/spodnje gretje	190–200	2[5]	130–150[7]	80–90
Svinjski file, pribl. 350 g[1]	Zgornje/spodnje gretje[2]	90–100[3]	2[5]	70–90	60–69
Svinjska pečenka, pribl. 1,5 kg (pekač s pokrovom)	Eko vroč zrak	160–170	2[5]	130–160[8]	80–90
Prekajena svinjska rebra, pribl. 1 kg (globoki pekač)	Vroč zrak plus	150–160	2[5]	50–60	63–68
Prekajena svinjina, pribl. 1 kg[1]	Zgornje/spodnje gretje[2]	95–105[3]	2[5]	140–160	63–66
Pečenka iz mletega mesa, pribl. 1 kg (globoki pekač)	Vroč zrak plus	170–180	2[5]	60–70[7]	80–85
	Zgornje/spodnje gretje	190–200	2[5]	70–80[7]	80–85
Slanina[1]	Veliki žar	280[4]	4	3–5	–
Pečenica[1]	Veliki žar	250[4]	3[5]	8–15[9]	–

▭ način delovanja, temperatura, 5 1 nivo vstavljanja, čas priprave, središča temperatura, Vroč zrak plus, Zgornje/spodnje gretje, Eko vroč zrak, Veliki žar

1 Uporabite rešetko in globoki pekač.

2 Meso najprej popecite na kuhalni plošči.

3 Notranjost pečice predhodno 15 minut segrevajte pri 120 °C. Ko vstavite živilo, znižajte temperaturo.

4 Notranjost pečice predhodno segrevajte pet minut in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster .

5 Vgradite izvlečna vodila FlexiClip HFC 70-C (če so na voljo).

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

7 Po polovici časa priprave prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

8 Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 100 minutah časa priprave odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

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

10 Če uporabljate termometer za živila, se lahko ravnate tudi po navedeni središčni temperaturi.

Jagnjetina, divjačina

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

način delovanja, temperatura, 5 1 nivo vstavljanja, čas priprave, središčna temperatura, Zgornje/spodnje gretje

[1] Meso najprej popecite na kuhalni plošči.

[2] Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster.

[3] Notranjost pečice predhodno 15 minut segrevajte pri 120 °C. Ko vstavite živilo, znižajte temperaturo.

[4] Vgradite izvlečna vodila FlexiClip (če so na voljo).

[5] Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 50 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

[6] Če uporabljate termometer za živila, se lahko ravnate tudi po navedeni središčni temperaturi.

Perutnina, ribe

Živilo (oprema)		[°C]	5 1	[min]	[°C]
Perutnina, 0,8–1,5 kg (globoki pekač)	Vroč zrak plus	170–180	2[3]	55–65	85–90
Piščanec, pribl. 1,2 kg (rešetka na globokem pekaču)	Žar s kroženjem zraka	180–190[1]	2[3]	55–65[4]	85–90
Perutnina, pribl. 2 kg (pekač)	Vroč zrak plus	180–190	2[3]	100–120[5]	85–90
	Zgornje/spodnje gretje	190–200	2[3]	110–130[5]	85–90
Perutnina, pribl. 4 kg (pekač)	Vroč zrak plus	160–170	2[3]	180–200[6]	90–95
	Zgornje/spodnje gretje	180–190	2[3]	180–200[6]	90–95
Ribe, 200–300 g (npr. postrvi) (globoki pekač)	Zgornje/spodnje gretje	210–220[2]	2[3]	15–25	75–80
Ribe, 1–1,5 kg (npr. morske postrvi) (globoki pekač)	Zgornje/spodnje gretje	210–220[2]	2[3]	30–40	75–80
Ribji file v foliji, 200–300 g (globoki pekač)	Eko vroč zrak	200–210	2[3]	25–30	75–80

način delovanja, temperatura, 5 1 nivo vstavljanja, čas priprave, [7] središčna temperatura, Vroč zrak plus, Žar s kroženjem zraka, Zgornje/spodnje gretje, Eko vroč zrak

[1] Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster.

[2] Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster.

[3] Vgradite izvlečna vodila FlexiClip (če so na voljo).

[4] Ko preteče polovica časa pečenja, živilo obrnite.

[5] Na začetku postopka priprave prilijte pribl. 0,25 l tekočine.

[6] Po 30 minutah prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

[7] Če uporabljate termometer za živila, se lahko ravnate tudi po navedeni središčni temperaturi.

⚠ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.
Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.
Pustite, da se grelniki, notranjost pečice in deli njene opreme ohladijo, preden jih ročno očistite.

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

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

Neprimerna čistilna sredstva

Da se površine ne bodo poškodovale, pri čiščenju ne uporabljajte naslednjih čistilnih sredstev:

- čistilnih sredstev, ki vsebujejo sodo, amonijak, kisline ali klor,
- čistilnih sredstev za odstranjevanje vodnega kamna na sprednji stranici,
- abrazivnih čistil (npr. praškov za drgnjenje ali abrazivnih emulzij),
- čistilnih sredstev z vsebnostjo topil,
- čistil za plemenito jeklo,
- čistil za pomivalne stroje,
- čistil za steklo na mat površinah,
- 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 (npr. kovinskih lopatic),
- jeklene volne,
- spiral iz plemenitega jekla na mat površinah in izvlečnih vodilih FlexiClip,
- čistil za pečice (izjema: dovoljeno samo na površinah s prevleko PerfectClean),
- točkovnega čiščenja z mehanskimi čistilnimi sredstvi.

Oprema pečice ni primerna za čiščenje v pomivalnem stroju.

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

Odstranjevanje delov opreme

Priporočamo vam, da dele opreme vzamete iz notranjosti pečice, saj bo ročno čiščenje tako udobnejše.

- Odstranite stranska vodila in izvlečna vodila FlexiClip (če so na voljo).
- Vse dele opreme vzemite iz notranjosti pečice.

Odstranjevanje umazanije s čistilom za pečice

Če čistilo za pečice zaide v vmesne prostore in odprtine, se med naslednjimi postopki priprave razvije močan neprijeten vonj.
Čistila za pečice ne pršite na strop pečice.
Čistila za pečice tudi ne pršite v vmesne prostore in odprtine sten in hrbtne stene pečice.

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

- Če je na površinah, oplemenitenih s prevleko PerfectClean, zelo trdovratna umazanija, na hladne površine nanesite Mielejevo čistilo za pečice.
- Čistilo pustite učinkovati skladno z navodili na embalaži.

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

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

Čiščenje 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.

Notranjost pečice

Ročno čiščenje sten, dna in stropa pečice

Stene, dno in strop pečice so oplemeniteni s prevleko PerfectClean. Hrbtna stena pečice je katalitično emajlirana.

Površine notranjosti pečice, ki so oplemenitene s prevleko PerfectClean, udobno ročno očistite na naslednji način:

1. Snemite vrata pečice
2. Odstranite dele opreme
3. Odstranite stranska vodila z izvlečnimi vodili FlexiClip
4. Spustite grelnik za zgornje gretje/žar

⚠ Nevarnost poškodb zaradi vročih površin.
Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.
Pustite, da se grelniki, notranjost pečice in deli njene opreme ohladijo.

Poslabšanje učinka proti prijemanju.
Učinek proti prijemanju, ki ga nudijo površine s prevleko PerfectClean, se lahko zaradi ostankov čistilnih sredstev in živil poslabša.
S površin s prevleko PerfectClean vedno odstranite vse ostanke.

- Umazanijo po možnosti odstranite takoj, in to s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali pa s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaken.
- Zažgano umazanijo po potrebi odstranite s trdo stranjo gobice za pomivanje posode.
  Uporabite lahko tudi strgalo za steklo ali jekleno spiralo (npr. Spontex Spirinett).
- Ostanke čistilnih sredstev temeljito odstranite s čisto vodo.
- Na koncu površine obrišite z mehko krpo.

Čiščenje tesnila

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

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

- Najbolje je, da tesnilo očistite po vsakem postopku priprave.

Katalitično emajlirana hrbtna stena pečice

Hrbtno steno pečice lahko očistite ročno ali katalitično, odvisno od umazanosti.

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

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

Odstranjevanje in namestitev hrbtne stene pečice

Katalitično emajlirano hrbtno steno lahko odstranite iz pečice, da jo lažje ročno očistite. Priporočamo vam, da za udobnejše odstranjevanje hrbtne stene snamete vrata pečice.

⚠ Nevarnost poškodb zaradi vročih površin.
Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.
Pustite, da se grelniki, notranjost pečice in deli njene opreme ohladijo.

⚠ Nevarnost poškodbe zaradi vrtečega kolesa ventilatorja.
S kolesom ventilatorja za vroč zrak se lahko poškodujete.
Preden odstranite hrbtno steno, pečico ločite od električnega omrežja. V ta namen izvlecite omrežni vtič ali pa izklopite varovalko hišne napeljave.
Pečica ne sme nikoli delovati, če hrbtna stena ni vgrajena.

Pogoji: Pečica je ločena od električnega omrežja.
Stranska vodila so odstranjena.

Potrebni pripomočki:
izvijač Torx T20

- Odvijte štiri vijake na vogalih hrbtne stene in le-to snemite.

Hrbtno steno pečice lahko očistite.

- Hrbtno steno pečice po čiščenju skrbno namestite nazaj.

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

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

Pečico lahko zdaj spet uporabljate kot običajno.

Ročno čiščenje hrbtne stene pečice

⚠ Nevarnost poškodb zaradi vročih površin.
Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.
Pustite, da se grelniki, notranjost pečice in deli njene opreme ohladijo.

Umazanijo zaradi začimb, sladkorja in podobnih snovi lahko ročno odstranite.

Pečico ročno očistite na naslednji način:

1. Snemite vrata pečice
2. Odstranite dele opreme
3. Odstranite stranska vodila z izvlečnimi vodili FlexiClip
4. Odstranite hrbtno steno pečice

- Hrbtno steno pečice pomijte s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in mehko ščetko.
- Na koncu jo temeljito sperite.
- Pustite, da se hrbtna stena pečice posuši, šele nato jo lahko ponovno vgradite v pečico.

Katalitično čiščenje hrbtne stene pečice

Katalitični emajl se pri visokih temperaturah samodejno očisti oljne in maščobne umazanije.

Pogoj: Vrata so nameščena.

Za katalitično čiščenje hrbtne stene pečice ravnajte na naslednji način:

1. Odstranite dele opreme
2. Odstranite stranska vodila z izvlečnimi vodili FlexiClip
3. Odstranite grobo umazanijo z notranje površine vrat ter sten, dna in stropa pečice, da se ne zažge

- Izberite način delovanja Vroč zrak plus in 250 °C.
- Prazno pečico segrevajte najmanj eno uro.

Trajanje čiščenja prilagodite stopnji umazanosti pečice.

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

⚠ Nevarnost poškodb zaradi vročih površin.
Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.
Pustite, da se grelniki, notranjost pečice in deli njene opreme ohladijo.

- Notranjo površino vrat ter stene, dno in strop pečice čistite samo s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali pa s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaken.

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

Stranska vodila

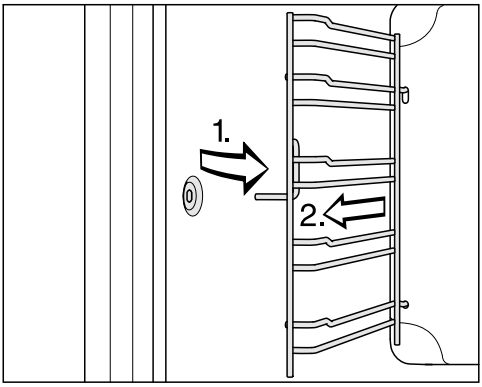
Priporočamo vam, da stranska vodila vzamete iz pečice, saj bo ročno čiščenje tako udobnejše.

Odstranjevanje in namestitev stranskih vodil

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

Izvlečna vodila FlexiClip lahko predhodno ločeno odstranite.

⚠ Nevarnost poškodb zaradi vročih površin.
Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.
Pustite, da se grelniki, notranjost pečice in deli njene opreme ohladijo.



- Stransko vodilo povlecite iz sprednje pritrdilne odprtine (1.) in ga odstranite iz pečice (2.).
- Stranska vodila vgradite nazaj v obratnem vrstnem redu.
- Ponovno namestite izvlečna vodila FlexiClip (če so na voljo).

Čiščenje stranskih vodil

Zaradi prelitih sadnih sokov ali madežev, ki ostanejo po pečenju mesa, lahko na površini nastanejo trajne spremembe barve ali mat madeži. Ti madeži ne poslabšajo uporabnih lastnosti.
Teh madežev ne poskušajte na vsak način odstraniti. Uporabite lahko samo omenjene čistilne pripomočke.

Pogoj: Stranska vodila so odstranjena.

- Umazanijo po možnosti odstranite takoj, in to s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali pa s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaken.
- Zažgano umazanijo po potrebi odstranite s trdo stranjo gobice za pomivanje posode.
  Razen pri izvlečnih vodilih FlexiClip lahko pri vseh omenjenih površinah

uporabite tudi strgalo za steklo ali jekleno spiralo (npr. Spontex Spirinett).

- Ostanke čistilnih sredstev temeljito odstranite s čisto vodo.
- Na koncu površine obrišite z mehko krpo.

Izvlečna vodila FlexiClip

Priporočamo vam, da izvlečna vodila FlexiClip vzamete iz pečice, saj bo ročno čiščenje tako udobnejše.

Čiščenje izvlečnih vodil FlexiClip

⚠ Nevarnost poškodb zaradi vročih površin.
Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.
Pustite, da se grelniki, notranjost pečice in deli njene opreme ohladijo.

Zaradi prelitih sadnih sokov ali madežev, ki ostanejo po pečenju mesa, lahko na površini nastanejo trajne spremembe barve ali mat madeži. Ti madeži ne poslabšajo uporabnih lastnosti.
Teh madežev ne poskušajte na vsak način odstraniti. Uporabite lahko samo omenjene čistilne pripomočke.

Pogoj: Izvlečna vodila FlexiClip so odstranjena.

- Umazanijo po možnosti odstranite takoj, in to s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali pa s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaken.
- Zažgano umazanijo po potrebi odstranite s trdo stranjo gobice za pomivanje posode.
  Ne uporabite jeklenih spiral, saj te lahko opraskajo površine.
- Ostanke čistilnih sredstev temeljito odstranite s čisto vodo.
- Na koncu površine obrišite z mehko krpo.

Posebna mast, s katero so namazana izvlečna vodila FlexiClip, bi se med pomivanjem v pomivalnem stroju izprala, posledično pa bi se poslabšale lastnosti izvleka.
Izvlečnih vodil FlexiClip nikoli ne pomivajte v pomivalnem stroju.

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

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

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

Rešetka

Priporočamo vam, da rešetko vzamete iz notranjosti pečice, saj bo ročno čiščenje tako udobnejše.

Čiščenje rešetke

⚠ Nevarnost poškodb zaradi vročih površin.
Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.
Pustite, da se grelniki, notranjost pečice in deli njene opreme ohladijo.

Zaradi prelitih sadnih sokov ali madežev, ki ostanejo po pečenju mesa, lahko na površini nastanejo trajne spremembe barve ali mat madeži. Ti madeži ne poslabšajo uporabnih lastnosti.
Teh madežev ne poskušajte na vsak način odstraniti. Uporabite lahko samo omenjene čistilne pripomočke.

Pogoj: Rešetko ste vzeli iz notranjosti pečice.

- Umazanijo po možnosti odstranite takoj, in to s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali pa s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaken.
- Zažgano umazanijo po potrebi odstranite s trdo stranjo gobice za pomivanje posode.
  Uporabite lahko tudi strgalo za steklo ali jekleno spiralo (npr. Spontex Spirinett).
- Ostanke čistilnih sredstev temeljito odstranite s čisto vodo.
- Na koncu površine obrišite z mehko krpo.

Pekači in modeli za peko

Priporočamo vam, da pekače in modele za peko vzamete iz notranjosti pečice, saj bo čiščenje tako udobnejše.

Čiščenje pekačev in modelov za peko s prevleko PerfectClean

Pogoj: Pekače in modele za peko ste vzeli iz notranjosti pečice.

⚠ Nevarnost poškodb zaradi vročih površin.
Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.
Pustite, da se grelniki, notranjost pečice in deli njene opreme ohladijo.

Poškodbe površin s prevleko PerfectClean.
Površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean, se lahko v pomivalnem stroju poškodujejo.
Delov opreme, oplemenitenih s prevleko PerfectClean, zato **ne smete** pomivati v pomivalnem stroju.

Poslabšanje učinka proti prijemanju.
Učinek proti prijemanju, ki ga nudijo površine s prevleko PerfectClean, se lahko zaradi ostankov čistilnih sredstev in živil poslabša.
S površin s prevleko PerfectClean vedno odstranite vse ostanke.

- Umazanijo po možnosti odstranite takoj, in to s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali pa s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaken.
- Zažgano umazanijo po potrebi odstranite s trdo stranjo gobice za pomivanje posode.

Uporabite lahko tudi strgalo za steklo ali jekleno spiralo (npr. Spontex Spirinett).

- Ostanke čistilnih sredstev temeljito odstranite s čisto vodo.
- Na koncu površine obrišite z mehko krpo.

Kamen za peko

Priporočamo vam, da kamen za peko vzamete iz notranjosti pečice, saj bo čiščenje tako udobnejše.

Čiščenje kamna za peko in lesene lopatice

⚠ Nevarnost poškodb zaradi vročih površin.
Kamen za peko je med uporabo zelo vroč in hrani toploto.
Ob kamnu za peko se lahko opečete.
Pustite, da se kamen za peko pred ročnim čiščenjem najprej ohladi v notranjosti pečice.

Velike temperaturne razlike lahko poškodujejo kamen za peko.
Vročega kamna za peko ne smete položiti na hladno površino, npr. ploščice ali kamen.
Vročega kamna za peko ne smete čistiti z mrzlo vodo.

Če kamen za peko pomijete v pomivalnem stroju, se lahko poškoduje.
Kamen za peko čistite izključno na roke.

Če leseno lopatico vložite v pomivalni stroj ali če dolgo leži v vodi, se poškoduje. Les se namoči in se deformira.
Ker je lopatica izdelana iz neobdelanega lesa, lahko maščoba ali obloga, npr. paradižnikova omaka, pusti izrazite barvne madeže.
Leseno lopatico na hitro sperite in jo nato osušite.

Pogoj: Kamen za peko ste vzeli iz notranjosti pečice.

- Kamen za peko in leseno lopatico očistite s toplo vodo in sredstvom za ročno pomivanje posode.
- Površine obrišite s čisto krpo.

Nasveti

- Ostanke, ki so se zapekli na površino kamna, najlažje odstranite s strgalom za steklo ali s predhodnim namakanjem. Kamen za peko lahko namočite v vročo vodo in vanjo dodate beli kis. Ker spodnja stran kamna nima glazure, lahko maščoba ali obloga, npr. paradižnikova omaka, pusti izrazite barvne madeže.
- Mat mesta, npr. brizge maščobe iz sira, lahko odstranite z abrazivno emulzijo.

Pekač Gourmet s pokrovom

Priporočamo vam, da pekač Gourmet s pokrovom vzamete iz notranjosti pečice, saj bo čiščenje tako udobnejše.

Čiščenje pekača Gourmet

⚠ Nevarnost poškodb zaradi vročih površin.
Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.
Pustite, da se grelniki, notranjost pečice in deli njene opreme ohladijo.

Abrazivna ali agresivna čistila, kot so spreji za žar in pečice, odstranjevalci madežev in rje, praški za drgnjenje, gobice z abrazivno površino ali ostri predmeti, lahko poškodujejo prevleko proti prijemanju.
Pekač čistite samo z vročo raztopino sredstva za ročno pomivanje in mehko ščetko ali mehko gobico. Trdovratnejšo umazanijo lahko odstranite z namakanjem v raztopini pomivalnega sredstva.

Pogoj: Pekač Gourmet ste vzeli iz notranjosti pečice.

- Pekač očistite z vročo raztopino sredstva za ročno pomivanje in mehko ščetko ali mehko gobico.
- Pokrov (če je na voljo) očistite z mehko krpo za pomivanje, toplo vodo in sredstvom za ročno pomivanje posode.

Nasvet: Pekač in pokrov (če je na voljo) lahko pomivate tudi v pomivalnem stroju. V določenih okoliščinah se lahko na dnu pekača pojavijo madeži. Vendar to ne vpliva na delovanje pekača.

Vrata

Vrata tehtajo pribl. 9 kg.

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

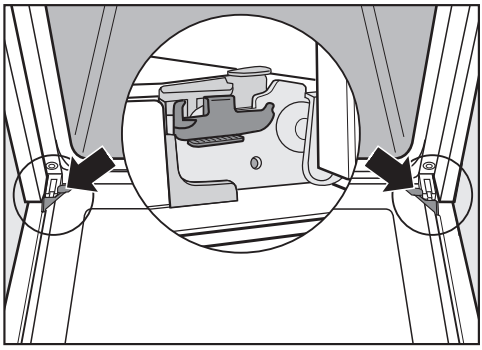
Med delovanjem pečice skozi vrata tudi prehaja zrak, tako da zunanje steklo vrat ostane hladno.

Očistite stekla vrat, kot sledi:

1. Snemite vrata pečice
2. Razstavite vrata
3. Očistite stekla vrat
4. Sestavite vrata
5. Ponovno namestite vrata

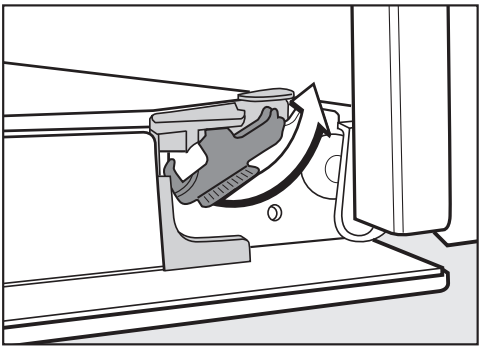
Snemanje vrat pečice

⚠ Nevarnost poškodb zaradi vročih površin.
Pečica se med delovanjem segreje. Ob vročih površinah se lahko opečete.
Počakajte, da se pečica ohladi, šele nato snemite vrata.



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

- Povsem odprite vrata.



■ Sprostite varnostni ročici na tečajih, tako da ju obrnete do nastavka.

Če vrata narobe snamete, se pečica poškoduje.
Vrat nikakor ne smete povleči z držal v vodoravnem položaju. Držali v tem primeru udarita nazaj in poškodujeta pečico.
Vrat ne vlecite z držal za ročaj, ker se lahko odlomi.

■ Vrata pečice zaprite do nastavka.

Vrata tehtajo pribl. 9 kg.



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

Razstavljanje vrat

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

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

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

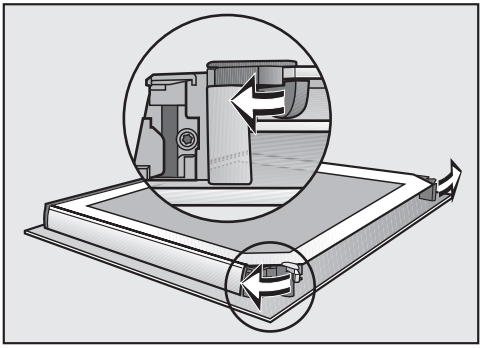
Zaradi raz se lahko steklo v vratih uniči.
Za čiščenje stekel v vratih ne uporabljajte abrazivnih sredstev, trdih gobic ali ščetk ter ostrih kovinskih strgal.
Pri čiščenju stekel v vratih upoštevajte tudi napotke, ki veljajo za čiščenje sprednje stranice pečice.

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

Če stekla vrat padejo na tla, se lahko razbijejo.
Razstavljena stekla vrat položite na varno mesto.

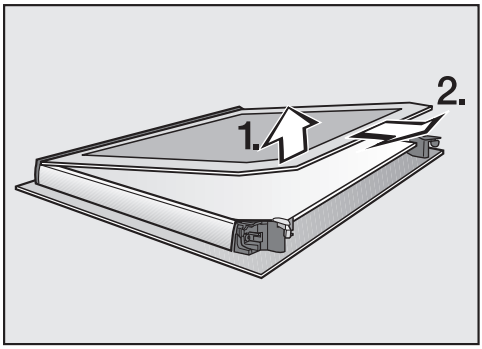
⚠ Nevarnost poškodbe zaradi vrat, ki se zaprejo.
Če vrata razstavljate v vgrajenem stanju, se lahko zaprejo.
Preden vrata pečice razstavite, jih morate obvezno sneti.

- Zunanje steklo vrat položite na mehko podlago (npr. na kuhinjsko krpo), da preprečite razenje.
  Najbolje je, če jih položite tako, da je ročaj ob robu mize, saj v tem primeru steklena plošča ravno leži na površini in se med čiščenjem ne more razbiti.

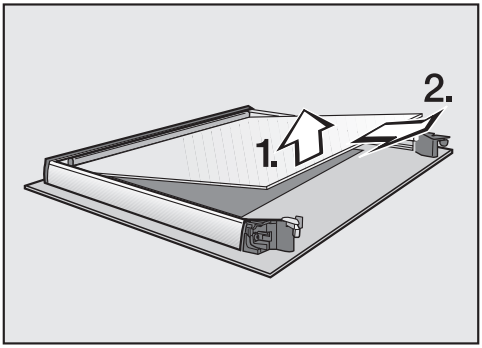


- Odprite aretirna mehanizma za stekla v vratih, tako da ju obrnete navzven.

Odstranite notranje steklo vrat:



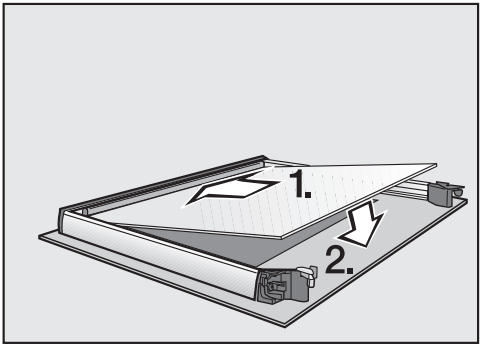
- Notranje steklo **rahlo** privzdignite in ga potegnite iz plastične letve.



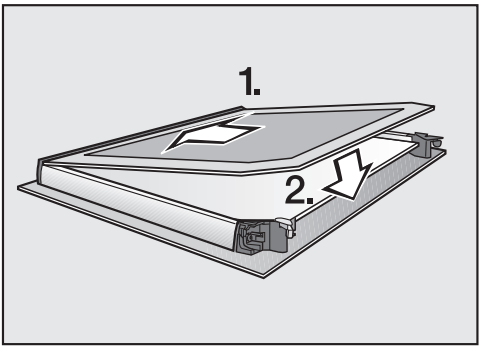
- Srednje steklo **rahlo** privzdignite in ga izvlecite.

- Stekla in druge dele očistite s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaken.
- Vse dele osušite z mehko krpo.

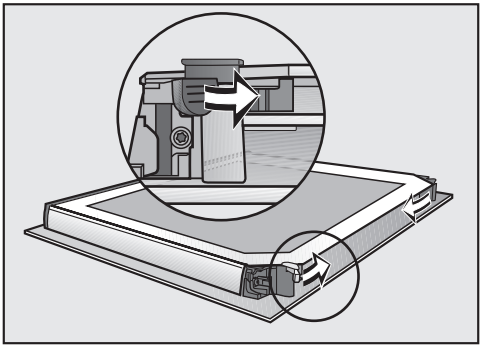
Nato vrata pečice skrbno sestavite nazaj:



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



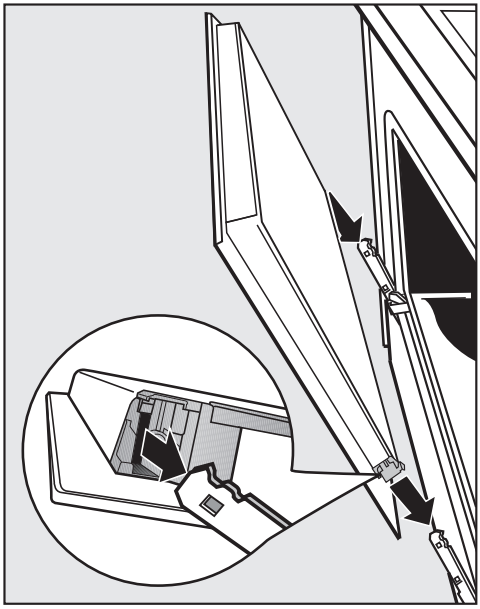
- Notranje steklo vrat potisnite z mat potiskano stranjo navzdol v plastično letev in ga namestite med aretirna mehanizma.



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

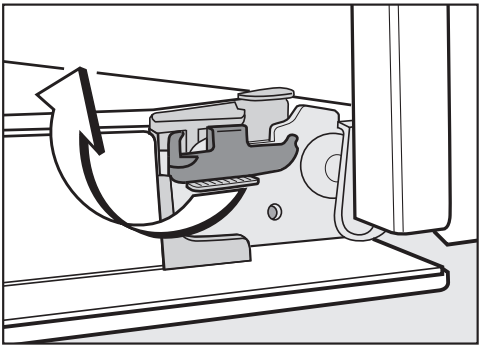
Vrata so tako ponovno sestavljena.

Ponovna namestitev vrat



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

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



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

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.

Opozorila na prikazovalniku

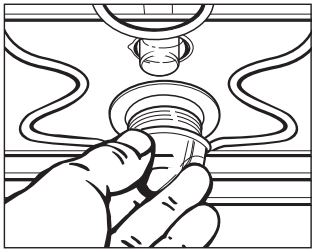
Težava	Vzrok in rešitev
Prikazovalnik je temen.	Odvisno od statusa nastavitve *P I* ura pri izklopljeni pečici ni prikazana in prikazovalnik je temen. ■ Če želite, da je ura trajno prikazana, pri nastavitvi *P I* izberite status *S I* (glejte poglavje „Nastavitve“).
	Pečica nima električnega toka. ■ Preverite, ali je omrežni vtič pečice vstavljen v vtičnico. ■ Preverite, ali se je izklopila (oz. pregorela) varovalka. Pokličite električarja ali servisno službo Miele.
Ura ni točna ali pa se na prikazovalniku izpiše *CANC*.	Prišlo je do izpada električnega toka. ■ Ponovno nastavite uro (glejte poglavje „Nastavitve“). Znova morate vnesti tudi čase za postopke priprave.
Na prikazovalniku se nepričakovano izpiše *0:00* **in hkrati utripa simbol ⏻. Lahko zazveni tudi zvočni signal.**	Pečica je delovala nenavadno dolgo časa in aktiviral se je varnostni izklop. ■ Gumb za izbiro načina delovanja zavrtite v položaj **0**. Pečica je takoj nato spet pripravljena za uporabo.
Na prikazovalniku se pojavi *F XX*.	Težava, ki je ne morete odpraviti sami. ■ Pokličite servisno službo Miele.

Nepričakovano vedenje aparata

Težava	Vzrok in rešitev
Ne slišite nobenega zvočnega signala.	Zvočni signal je izklopljen. ■ Vklopite zvočni signal (glejte poglavje „Nastavitve“).

Odpravljanje težav

Težava	Vzrok in rešitev
Notranjost pečice se ne segreje.	Vklopljena je zapora vklopa *LOC*. ■ Izklopite zaporo vklopa (glejte poglavje „Nastavitve“).
	Vklopljena je sejemska nastavitev *DES*. ■ Izklopite sejemsko nastavitev (glejte poglavje „Nastavitve“).
	Pečica nima električnega toka. ■ Preverite, ali se je izklopila (oz. pregorela) varovalka. Pokličite električarja ali servisno službo.
Pečica se je samodejno izklopila.	Pečica se zaradi varčevanja z energijo avtomatsko izklopi, če po vklopu pečice ali po koncu postopka priprave v določenem času ne izvedete nobenega koraka upravljanja. ■ Ponovno vklopite pečico.
Vodila FlexiClip le stežka potisnete v pečico ali potegnete iz nje.	V krogličnih ležajih izvlečnih vodil FlexiClip ni dovolj masti. ■ Kroglične ležaje namažite z Mielejevo posebno mastjo. Samo posebna mast Miele je prilagojena na visoke temperature v pečici. Druge masti lahko med segrevanjem tako spremenijo svoje lastnosti, da zlepijo vodila FlexiClip. Posebno mast Miele lahko kupite v trgovinah z opremo Miele ali na servisu.
Osvetlitev notranjosti pečice se izklopi, čeprav je gumb za izbiro načina delovanja v položaju Osvetlitev [☼].	Če je gumb za izbiro načina delovanja v položaju Osvetlitev [☼], se osvetlitev notranjosti pečice vklopi za pribl. 20 minut. Osvetlitev pečice se nato samodejno izklopi.

Težava	Vzrok in rešitev
Zgornja lučka za osvetlitev notranjosti pečice se ne vklopi. 	Halogenska žarnica je pregorela. ⚠ Nevarnost opeklin! Grelniki morajo biti izklopljeni. Notranjost pečice mora biti hladna. ■ Pečico ločite od električnega omrežja. V ta namen izvlecite omrežni vtič ali pa izklopite varovalko hišne napeljave. ■ Pokrovček lučke odvijte, tako da ga obrnete za četrtino obrata v levo, in ga povlecite skupaj s tesnilom navzdol iz ohišja. ■ Zamenjajte halogensko žarnico (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, vznožek G9). ■ Pokrovček lučke skupaj s tesnilom vstavite nazaj v ohišje in ga pritrdite, tako da ga zavrtite v desno. ■ Pečico priklopite nazaj na električno omrežje.
	Izbrali ste način delovanja Eko vroč zrak. V tem načinu delovanja se osvetlitev notranjosti pečice ne vklopi.

Nezadovoljivi rezultati

Težava	Vzrok in rešitev
Kolač/pecivo po času, navedenem v tabeli, še ni pečeno.	Izbrana temperatura odstopa od recepta. ■ Izberite temperaturo, ki ustreza receptu.
	Količina sestavin odstopa od recepta. ■ Preverite, ali ste spremenili recept. Če dodate več tekočine ali jajc, je testo bolj vlažno in potrebuje daljši čas peke.
Kolač/pecivo ni enakomerno porjavelo.	Izbrali ste napačno temperaturo ali nivo vstavljanja. ■ Določena razlika v porjavenju peciva vedno obstaja. Pri zelo veliki razliki porjavelosti pa preverite, ali ste izbrali ustrezno temperaturo in nivo vstavljanja.
	Material ali barva modela za peko nista primerna za izbrani način delovanja. ■ V načinu delovanja Zgornje/spodnje gretje svetli ali sijoči modeli za peko niso primerni. Uporabljajte mat, temne modele za peko.

Odpravljanje težav

Težava	Vzrok in rešitev
Na katalitičnem emajlu je umazanija v barvi rje.	Umazanija zaradi začimb, sladkorja ali podobnih snovi ni bila odstranjena s katalitičnim postopkom čiščenja. ■ Vzemite katalitično emajlirane dele iz pečice in odstranite umazanijo s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in mehko ščetko.

Nenavadni zvoki

Težava	Vzrok in rešitev
Po končanem postopku priprave se sliši delovanje pečice.	Da se po končanem postopku priprave v notranjosti pečice, na upravljalni plošči ali omari, ki obdaja pečico, ne nabere vlaga (kondenzat), hladilni ventilator še nekaj časa deluje. Delovanje hladilnega ventilatorja se avtomatsko izklopi po določenem času.

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

Kontakt v primeru motenj

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

Servisno službo Miele lahko naročite po spletu na www.miele.com/service.

Kontaktni podatki servisne službe Miele so navedeni na koncu tega dokumenta.

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

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

Pri podpultnih pečicah navedite tudi oznako modela in tovarniško številko svoje kuhalne plošče (glejte ločena navodila za uporabo in montažo kuhalne plošče).

Garancija

Garancijska doba je dve leti.

Podrobnejše informacije so navedene v priloženih garancijskih pogojih.

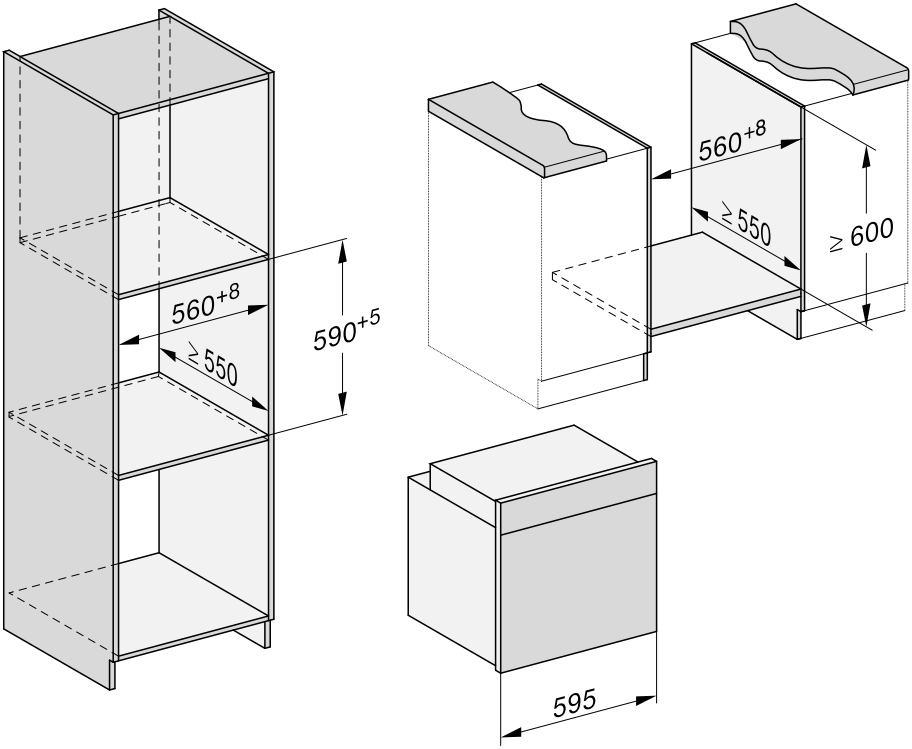
Inštalacija

Vgradne mere

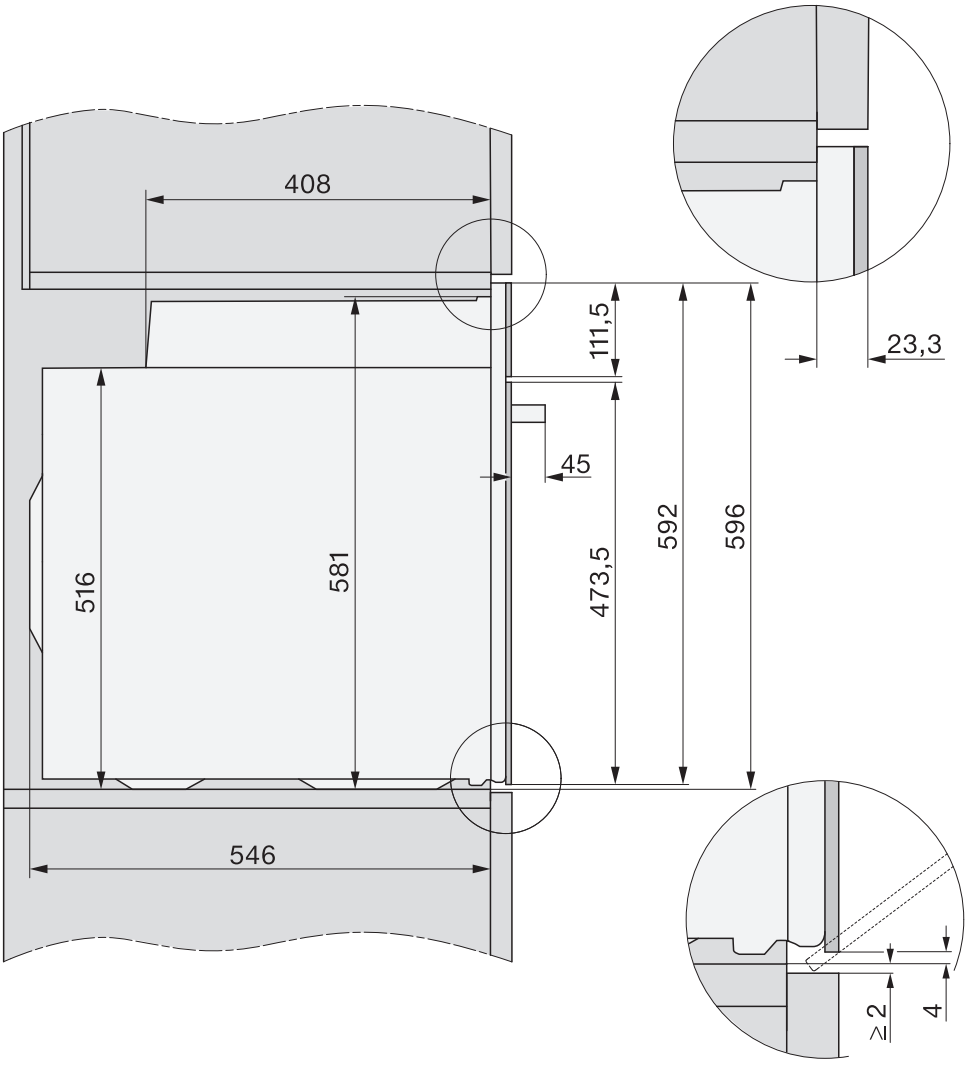
Mere so podane v milimetrih.

Vgradnja v visoko ali spodnjo omaro

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

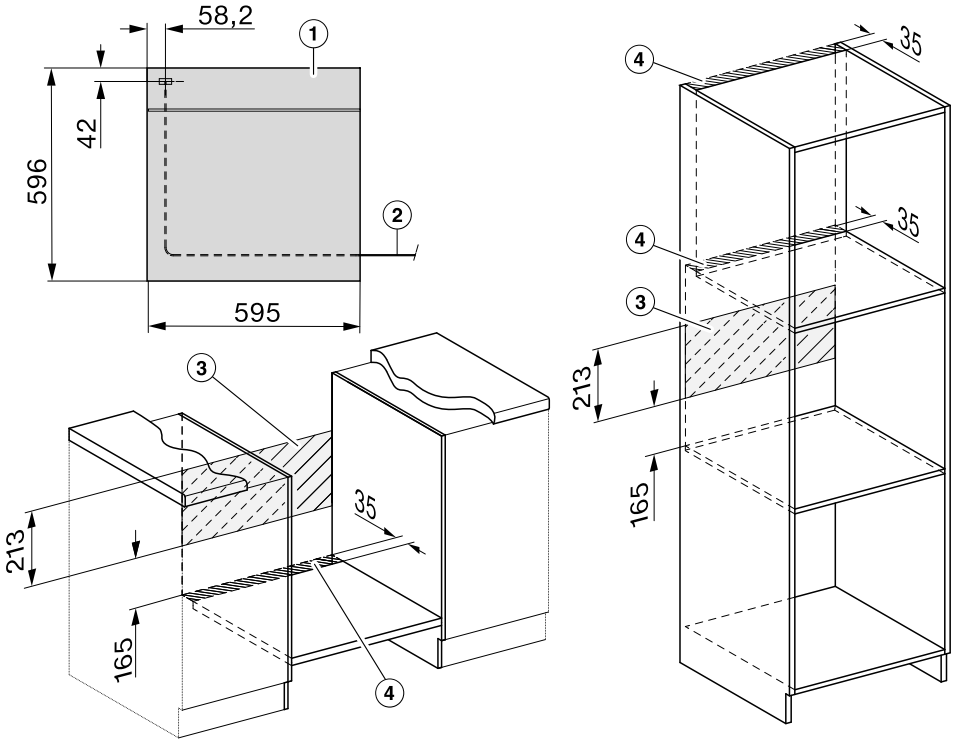


Pogled s strani H 24xx



Inštalacija

Priključki in prezračevanje



① Pogled od spredaj

② Omrežni priključni kabel, dolžina = 1.500 mm

③ V tem območju ni priključkov.

④ Izrez za prezračevanje min. 150 cm^2

Vgradnja podpultne pečice

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

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

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

Pred vgradnjo

- Prepričajte se, da omrežna priključna doza ni pod napetostjo.
- Upoštevajte priključno shemo na podpultni pečici.
- Odstranite pokrov ohišja, da boste lahko posamezne žile priključnega kabla pritrdili na priključne sponke.

Vsem pečicam H 2xxx I, ki so kombinirane z indukcijsko kuhalno ploščo, je priložen feritni obroč. Posamezne žile priključnega kabla, **razen** ozemljitvenega vodnika, najprej povlecite skozi odpritno feritnega obroča, nato jih pritrdite na priključne sponke.

- Posamezne žile kabla pritrdite na ustrezne priključne sponke.
- Ponovno namestite pokrov ohišja.

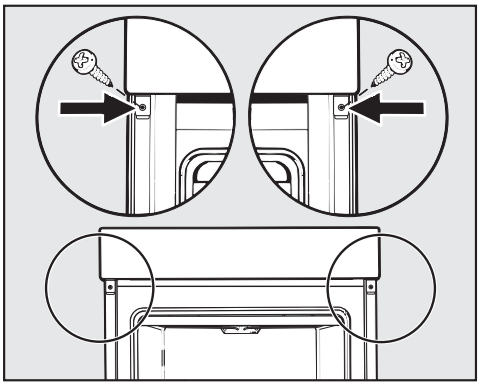
Vgradnja podpultne pečice

- Podpultno pečico priklopite na električno omrežje.
- Pečico postavite pred spodnjo omarico.
- Vtič vgrajene kuhalne plošče vstavite v vtičnico pečice.

Če pečico prenašate tako, da jo držite za ročaj, se lahko poškodujejo njena vrata.
Za prenašanje aparata uporabite prijemne vdolbine ob straneh ohišja.

Pred vgradnjo je smiselno, da s pečice snamete vrata in vzamete iz nje vse dele opreme. Pečica bo tako lažja, ko jo boste potisnili v vgradno omaro, in ne boste je mogli pomotoma prijeti za ročaj.

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



- Pečico s priloženimi vijaki pritrdite na stranske stene vgradne omare.
- Po potrebi ponovno namestite vrata.

Vgradnja pečice

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

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

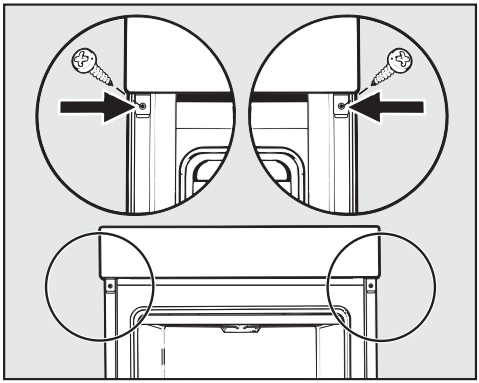
Pri vgradnji obvezno upoštevajte:
Prepričajte se, da polica, na kateri bo stala pečica, ne nalega na steno.
Na stranske stene omare ne smete montirati nobenih toplotnozaščitnih letev.

- Pečico priklopite na električno omrežje.

Če pečico prenašate tako, da jo držite za ročaj, se lahko poškodujejo njena vrata.
Za prenašanje aparata uporabite prijemne vdolbine ob straneh ohišja.

Pred vgradnjo je smiselno, da s pečice snamete vrata in vzamete iz nje vse dele opreme. Pečica bo tako lažja, ko jo boste potisnili v vgradno omaro, in ne boste je mogli pomotoma prijeti za ročaj.

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



- Pečico s priloženimi vijaki pritrdite na stranske stene vgradne omare.
- Po potrebi ponovno namestite vrata.

Električni priključek

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

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

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

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

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

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

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

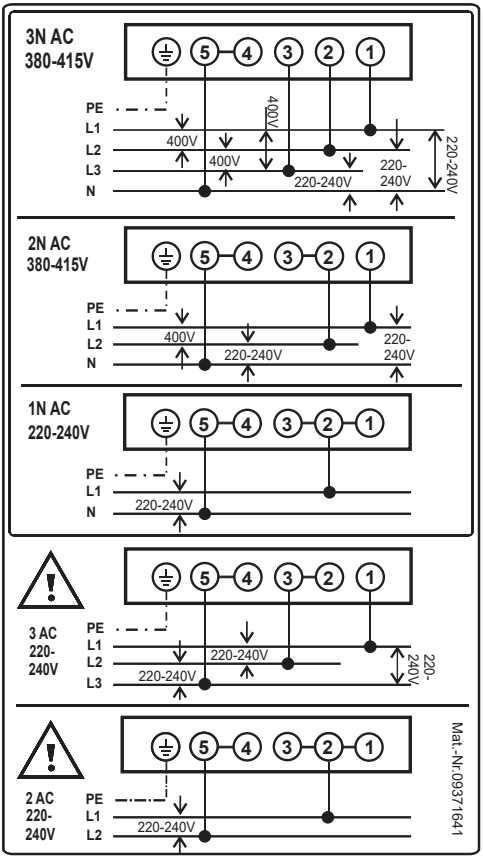
V primeru vprašanj morate osebju podjetja Miele vedno navesti:

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

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

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.

Priključna shema



Podpultna pečica

Priključni kabel ni priložen v dobavnem kompletu.

Podpultna pečica mora biti priklopljena na omrežje s priključnim kablom tipa H 05 VV-F z ustreznim prerezom skladno s priključno shemo.

Maksimalna priključna moč: glejte napisno ploščico.

Kuhalne plošče, ki jih je mogoče kombinirati

Mielejeve podpultne pečice lahko kombinirate samo s kuhalnimi ploščami, ki jih priporoča podjetje Miele.

Prosimo vas, da se o možnosti kombinacije pozanimate pri svojem zastopniku za opremo Miele ali na servisu Miele.

Vgradna pečica

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

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

Maksimalna priključna moč: glejte napisno ploščico.

Preizkusne jedi po EN 60350-1

Preizkusne jedi (oprema)		[°C]	5 1 6 +HFC	-HFC	[min]
Majhni kolački (1 plitvi pekač[1])	Vroč zrak plus	150	1[7]	2	30–40
	Zgornje/spodnje gretje	160[4]	2[7]	3	20–30
	Eko vroč zrak	180	1[7]	2	25–35
Majhni kolački (2 plitva pekača[1])	Vroč zrak plus	150[4]	1+3[8]	1+3	30–40
Brizgano pecivo (1 plitvi pekač[1])	Vroč zrak plus	140	1	2	35–45
	Zgornje/spodnje gretje	160[4]	2	3	25–35
Brizgano pecivo (2 plitva pekača[1])	Vroč zrak plus	140	1+3[8]	1+3	40–50[9]
Jabolčna pita (Apple Pie) (rešetka[1], tortni model[2], ∅ 20 cm)	Vroč zrak plus	160	1	2	80–100
	Zgornje/spodnje gretje	180	–	1	75–95
Vodni biskvit (rešetka[1], tortni model[2], ∅ 26 cm)	Vroč zrak plus	180[4]	1	2	20–30
	Zgornje/spodnje gretje[3]	150–170[4]	1	2	25–45
	Eko vroč zrak	200	1	2	25–35
Toast (rešetka[1])	Veliki žar	250	–	3	6–9
Burger (rešetka[1] na 4. nivoju in globoki pekač[1] na 1. nivoju)	Veliki žar	280[5]	–	4	15–25[10]

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

1 Uporabljajte izključno originalno opremo Miele.

2 Uporabite mat, temen tortni model.
Model postavite na sredino rešetke.

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

4 Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster .

5 Notranjost pečice predhodno segrevajte pet minut in šele nato vstavite živilo. Pri tem ne uporabite načina delovanja Booster .

6 Vgradite izvlečna vodila FlexiClip HFC 70-C (če so na voljo).

7 Če imate več kot en par izvlečnih vodil FlexiClip, v pečico vgradite samo en par.

8 Izvlečna vodila FlexiClip HFC 70-C (če so na voljo) vgradite na spodnji nivo. Če imate več kot en par izvlečnih vodil FlexiClip, v pečico vgradite samo en par.

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

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

Podatki za inštitute za preizkušanje

Razred energijske učinkovitosti

Razred energijske učinkovitosti se določa po EN 60350-1.

Razred energijske učinkovitosti: A+

Pri izvedbi meritve upoštevajte naslednje napotke:

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

Podatkovna kartica za gospodinjske pečice

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

MIELE	
Oznaka modela	H 2455 B, H 2455 E
Indeks energijske učinkovitosti/prostor za peko ($EEI_{prostor\ za\ peko}$)	81,7
Razred energijske učinkovitosti/prostor za peko	
A+++ (najučinkovitejši) do D (najmanj učinkovit)	A+
Poraba energije na cikel za vsak prostor za peko pri običajnem načinu kroženja zraka	1,05 kWh
Poraba energije na cikel za vsak prostor za peko pri načinu kroženja zraka z ventilatorjem	0,71 kWh
Število prostorov za peko	1
Toplotni viri za vsak prostor za peko	electric
Prostornina prostora za peko	76 l
Masa aparata	42,0 kg

Odjem moči v stanju izključenosti, prikaz ure izklopljen	maks. 0,3 W
Odjem moči v stanju izključenosti, prikaz ure vklopljen	maks. 0,8 W
Čas do avtomatskega preklopa v stanje izključenosti	20 min

Garancijski list

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

I. Trajanje in začetek garancije

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

IV. Omejitev 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 pooblaščeni 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 pooblaščeni Miele servisi in družba Miele & Cie. KG. Imetnik garancije ima pravico do dostopa do svojih osebnih podatkov, lahko pa vloži tudi pritožbo pri Informacijskem pooblaščencu. 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.

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

Miele

H 2455 E, H 2455 B

sl-SI

M.-Nr. 12 873 650 / 01 / 002