


Navodila za uporabo in montažo Parna pečica



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

Vsebina

Varnostna navodila in opozorila	6
Vaš prispevek k varovanju okolja	14
Pregled	15
Parna pečica.....	15
Priložena oprema.....	16
Upravljalni elementi	17
Tipka Vklop/izklop	18
Prikazovalnik	18
Senzorske tipke.....	18
Simboli.....	20
Princip upravljanja	21
Izbira točke menija	21
Sprememba nastavitve na izbirnem seznamu.....	21
Sprememba nastavitve s segmentnim prikazom	21
Izbira načina delovanja ali funkcije	22
Vnos številk	22
Vnos črk	22
Aktivacija funkcije MobileStart	23
Opis delovanja	24
Posoda za vodo.....	24
Prestrezni pladenj.....	24
Temperatura	24
Čas priprave	24
Zvoki med delovanjem	24
Faza segrevanja.....	25
Faza kuhanja	25
Redukcija pare.....	25
Osvetlitev notranjosti pečice	25
Prvi zagon	26
Miele@home	26
Osnovne nastavitve	27
Prvo čiščenje parne pečice	28
Prilagoditev temperaturi vrenja.....	29
Nastavitve	30
Pregled nastavitvev	30
Priklic menija „Nastavitve“	32
Jezik 	32
Ura.....	32

Datum	33
Osvetlitev	33
Prikazovalnik	34
Glasnost	34
Enote	35
Ohranjanje toplote	35
Redukcija pare.....	36
Predlagane temperature	36
Trdota vode	37
Varnost	38
Miele@home	39
Daljinsko upravljanje.....	40
Aktivacija funkcije MobileStart	40
RemoteUpdate	40
Verzija program. opreme	41
Zastopniki	41
Tovarniške nastavitve	42
Nastavljiv zvočni signal.....	43
Glavni meni in podmeniji	44
Upravljanje	45
Sprememba vrednosti in nastavitvev za postopek priprave	47
Sprememba temperature	47
Nastavitvev časov priprave	48
Sprememba časovnih nastavitvev	49
Brisanje časovnih nastavitvev	49
Začasna prekinitvev postopka priprave	50
Prekinitvev postopka priprave.....	51
Dobro je vedeti	52
Posebnosti kuhanja v pari	52
Posoda	52
Prestrezni pladenj	52
Nivo vstavljanja.....	53
Zamrznjena živila	53
Temperatura	53
Čas priprave	53
Kuhanje s tekočinami	53
Lastni recepti	53
Kuhanje v pari	54
Eko kuhanje v pari	54

Vsebina

Napotki k tabelam kuhanja.....	54
Zelenjava	55
Ribe	58
Meso.....	61
Riž.....	63
Žita	64
Testenine	65
Cmoki	66
Stročnice, suhe.....	67
Kokošja jajca	69
Sadje	70
Klobase	70
Raki	71
Školjke.....	72
Kuhanje menija – ročno.....	73
Sous-vide	75
Druge uporabe	83
Pogrevanje.....	83
Odtajevanje	86
Blanširanje	89
Kuhanje menija – avtomatsko	89
Vkuhavanje	90
Sterilizacija posode	93
Vzhajanje testa	93
Pogrevanje vlažnih brisač.....	94
Topljenje želatine	94
Utekočinjanje kristaliziranega medu.....	95
Topljenje čokolade.....	95
Priprava jogurta	96
Razpustitev slanine	97
Dušenje čebule.....	97
Sočenje.....	98
Lupljenje živil	99
Konzerviranje jabolk	99
Priprava jajčnega sira	99
Delovne ure	99
Avtomatski programi.....	100
Kategorije	100
Uporaba avtomatskih programov.....	100
Napotki za uporabo.....	100

Lastni programi	102
Podatki za inštitute za preizkušanje	105
Čiščenje in vzdrževanje	106
Nepriprava čistilna sredstva	107
Čiščenje sprednje stranice	107
Čiščenje notranjosti pečice	108
Čiščenje posode za vodo	109
Čiščenje opreme	109
Čiščenje stranskih vodil	109
Odstranjevanje vodnega kamna iz parne pečice	110
Kaj storiti, če	112
Sporočila v prikazih/na prikazovalniku	112
Nepričakovano vedenje aparata	113
Zvoki med delovanjem	114
Splošne težave ali tehnične motnje	115
Dodatna oprema	116
Servisna služba	117
Kontakt v primeru motenj	117
Inštalacija	118
Varnostna navodila za vgradnjo	118
Vgradne mere	119
Vgradnja v visoko omaro	119
Vgradnja v spodnjo omaro	120
Pogled s strani	121
Priklop in prezračevanje	122
Vgradnja pečice	123
Električni priključek	124
Izjava o skladnosti	125
Avtorske pravice in licence za komunikacijski modul	126
Garancijski list	127

Varnostna navodila in opozorila

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

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

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

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

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

Uporaba v skladu s predpisi

- ▶ Ta parna pečica je namenjena uporabi v gospodinjstvu in podobnih okoljih.
- ▶ Ta parna pečica ni namenjena za uporabo na prostem.
- ▶ Pečico uporabljajte izključno v okvirih, običajnih za gospodinjstvo, za kuhanje v pari, odtajevanje in pogrevanje živil. Dovoljena ni nobena druga vrsta uporabe.
- ▶ Osebe, ki zaradi svojih fizičnih, zaznavnih ali duševnih zmožnosti oziroma svoje neizkušenosti ali neznanja niso sposobne varno upravljati parne pečice, je ne smejo uporabljati brez nadzora odgovorne osebe. Navedene osebe smejo upravljati parno pečico brez nadzora samo, če so z njo seznanjene do te mere, da jo lahko varno uporabljajo. Poznati in razumeti morajo možne nevarnosti, ki jim pretijo zaradi napačnega upravljanja.
- ▶ Ta parna pečica je zaradi posebnih zahtev (npr. glede temperature, vlažnosti, kemijske obstojnosti, odpornosti proti obrabi in vibracij) opremljena s specialno žarnico. Ta se lahko uporablja samo za predvidene namene in ni primerna za osvetlitev prostora. Zamenja jo lahko samo strokovnjak, ki ga je pooblastilo podjetje Miele, ali servisna služba Miele.
- ▶ Ta parna pečica vsebuje 2 svetlobna vira razreda energijske učinkovitosti E.

Varnostna navodila in opozorila

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

Tehnična varnost

- ▶ Zaradi nestrokovne inštalacije, vzdrževanja ali popravila je lahko resno ogrožena varnost uporabnika. Inštalacijska in vzdrževalna dela ali popravila lahko izvajajo samo strokovnjaki, ki jih je pooblastilo podjetje Miele.
- ▶ Če je parna pečica poškodovana, lahko ogroža vašo varnost. Preverite, da na njej ni vidnih poškodb. Poškodovanega aparata v nobenem primeru ne smete uporabljati.
- ▶ Možno je začasno ali trajno delovanje s priklopom na samostojno napravo za oskrbo z energijo ali tovrstno napravo, ki ni sinhronizirana z omrežjem (npr. avtonomno omrežje, rezervni sistemi). Pogoji za delovanje je, da naprava za oskrbo z energijo izpolnjuje pogoje EN 50160 ali primerljive.
Varnostni ukrepi, predvideni za hišno inštalacijo in ta izdelek Miele, morajo biti tako po funkciji kot načinu delovanja zagotovljeni tudi pri avtonomnem delovanju ali delovanju, ki ni sinhronizirano z omrežjem, ali morajo biti nadomeščeni z ustreznimi enakovrednimi ukrepi v inštalaciji. Kot je na primer opisano v aktualni objavi VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Električna varnost pečice je zagotovljena le v primeru, da je priključena na pravilno ozemljeno električno napeljavo. Ta osnovni varnostni pogoj mora biti izpolnjen. Če ste v dvomih, naj vašo hišno električno inštalacijo preveri strokovnjak.
- ▶ Priključni podatki (napetost in frekvenca), navedeni na napisni ploščici, se morajo obvezno ujemati s podatki vašega električnega omrežja, sicer bo prišlo do poškodbe pečice.
Podatke obvezno preverite že pred priklopom aparata. Če ste v dvomih, se posvetujte z električarjem.
- ▶ Razdelilne doze ali električni podaljški ne zagotavljajo potrebne varnosti (nevarnost požara). Zato parne pečice ne priključite na električno omrežje preko tovrstnih naprav.

Varnostna navodila in opozorila

- ▶ Parno pečico lahko uporabljate samo, če je pravilno vgrajena, saj je le tako zagotovljeno varno delovanje.
- ▶ Ta parna pečica ni primerna za uporabo na nestacionarnih mestih postavitve (npr. na plovilih).
- ▶ Nevarnost poškodbe zaradi električnega udara. Morebiten stik s priključki pod napetostjo ter spreminjanje električnih in mehanskih sestavnih delov ogroža vašo varnost in lahko vodi do motenj delovanja pečice.
V nobenem primeru ne smete odpreti ohišja pečice.
- ▶ Če parne pečice ne popravi servisna služba, ki jo je pooblastilo podjetje Miele, prenehajo veljati pravice, ki izhajajo iz garancije.
- ▶ Miele samo pri originalnih nadomestnih delih jamči, da v celoti izpolnjujejo varnostne zahteve. Pokvarjene sestavne dele aparata lahko zamenjate samo z originalnimi deli.
- ▶ Če z omrežnega priključnega kabla odstranite omrežni vtič ali če omrežni priključni kabel ni opremljen z omrežnim vtičem, mora parno pečico priključiti na električno omrežje usposobljen električar.
- ▶ Če je poškodovan priključni kabel, ga lahko zamenjate samo s specialnim priključnim kablom (glejte poglavje „Inštalacija“, odstavek „Električni priključek“).
- ▶ Ob inštalacijskih in vzdrževalnih posegih ter popravilih mora biti parna pečica povsem ločena od električnega omrežja. To zagotovite na naslednji način:
 - izklopite varovalke električne napeljave ali
 - povsem odvijte taljive varovalke električne napeljave ali
 - izvlecite omrežni vtič (če je na voljo) iz vtičnice. Pri tem ne vlecite za kabel, temveč primite vtič in ga izvlecite.

▶ Če je pečica vgrajena za pohištvno sprednjo stranico (npr. vrata), te ne smete nikoli zapreti, medtem ko pečica deluje. Za zaprtimi vrati zastajata toplota in vlaga. To lahko vodi do poškodb pečice, omare, v katero je vgrajena, in talne obloge. Pohištvna vrata zaprite šele, ko se pečica popolnoma ohladi.

Pravilna uporaba

▶ Nevarnost opeklin zaradi vroče pare in vročih površin. Parna pečica se med delovanjem segreje. Ob stiku s paro, notranjostjo pečice, stranskimi vodili, opremo in živili, ki se pripravljajo, se lahko opečete.

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

▶ Nevarnost opeklin zaradi vročih jedi.

Jed se lahko med vstavljanjem ali jemanjem posode v pečico in iz nje prelije čez robove. Pri tem se lahko opečete.

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

▶ Nevarnost opeklin zaradi vroče vode.

Po koncu postopka priprave je v uparjalniku še nekaj vroče vode, ki se prečrpa nazaj v posodo za vodo. Pri odstranjevanju in odlaganju posode za vodo pazite, da se ne prevrne.

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

Parne pečice ne uporabljajte za vkuhavanje in pogrevanje pločevink.

▶ Plastična posoda, ki ni odporna proti visokim temperaturam in pari, se pri visokih temperaturah stopi in lahko poškoduje pečico. Uporabljajte samo plastično posodo, ki je odporna proti visokim temperaturam (do 100 °C) in pari. Upoštevajte podatke proizvajalca posode.

Varnostna navodila in opozorila

- ▶ Živila, ki jih hranite v notranjosti pečice, se lahko izsušijo, vlaga, ki izhaja iz njih, pa lahko povzroči korozijo v parni pečici. V pečici ne hranite nobenih živil in pri pripravi ne uporabljajte pripomočkov, ki lahko zarjavijo.
- ▶ Nevarnost poškodbe zaradi odprtih vrat. Ob odprtih vratih se lahko udarite ali spotaknete. Vrat ne puščajte po nepotrebnem odprtih.
- ▶ Vrata pečice lahko obremenite z največ 8 kg. Na odprta vrata pečice ne sedajte in se ne naslanjajte nanje. Prav tako nanje ne polagajte težkih predmetov. Pazite tudi, da med vrata pečice in njeno notranjost ne priprete nobenega predmeta, ker lahko s tem poškodujete pečico.
- ▶ Če v bližini parne pečice uporabljate električno napravo, npr. ročni mešalnik, pazite, da njegove priključne vrvice ne priprete z vrati pečice, ker se lahko poškoduje njena izolacija.

Čiščenje in vzdrževanje

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

Oprema

- ▶ Uporabljajte izključno originalno opremo Miele. V primeru namestitve ali vgradnje drugačne opreme prenehajo vse pravice, ki izhajajo iz garancije.
- ▶ Miele vam nudi jamstvo za dobavo nadomestnih delov, potrebnih za delovanje, še do 15 let, najmanj pa 10 let po koncu serijske proizvodnje vaše parne pečice.

Vaš prispevek k varovanju okolja

Odstranjevanje embalaže

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

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

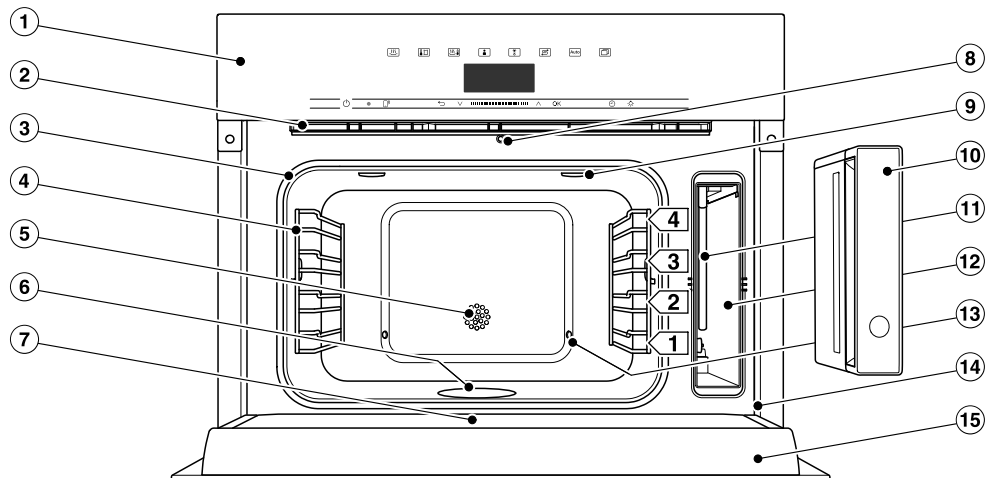
Odstranjevanje starega aparata

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



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

Parna pečica



- ① Upravljalni elementi
- ② Reža za odvod sopare
- ③ Vratno tesnilo
- ④ Stranska vodila s 4 nivoji vstavljanja
- ⑤ Temperaturno tipalo
- ⑥ Grelnik na dnu
- ⑦ Prestrezni žleb
- ⑧ Avtomatsko odpiralo vrat za redukcijo pare
- ⑨ LED-osvetlitev notranjosti pečice
- ⑩ Posoda za vodo s snemljivo zaščito pred pljuskanjem
- ⑪ Sesalna cev
- ⑫ Ležišče posode za vodo
- ⑬ Vstopna odprtina za paro
- ⑭ Sprednji okvir z napisno ploščico
- ⑮ Vrata

Pregled

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

Napisna ploščica

Napisna ploščica je vidna pri odprtih vratih peči na srednjem okvirju.

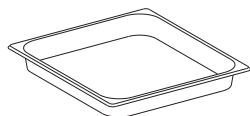
Na njej so navedeni oznaka modela, tovarniška številka in priključni podatki (napetost/frekvenca/maksimalna priključna moč).

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

Priložena oprema

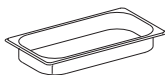
Vse dele priložene in dodatne opreme lahko po potrebi naknadno naročite (glejte poglavje „Dodatna oprema“).

DGG 1/1-40L



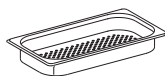
1 prestrezni pladenj za prestrazanje tekočine, ki kaplja iz posode. Prestrezni pladenj lahko uporabite tudi kot posodo za kuhanje. 375 x 394 x 40 mm (Š x G x V)

DGG 1/2-40L



1 neperforirana posoda za kuhanje kapaciteta 2,2 l / uporabna prostornina 1,6 l 375 x 197 x 40 mm (Š x G x V)

DGGL 1/2-40L



2 perforirani posodi za kuhanje kapaciteta 2,2 l / uporabna prostornina 1,6 l 375 x 197 x 40 mm (Š x G x V)

DMSR 1/1L



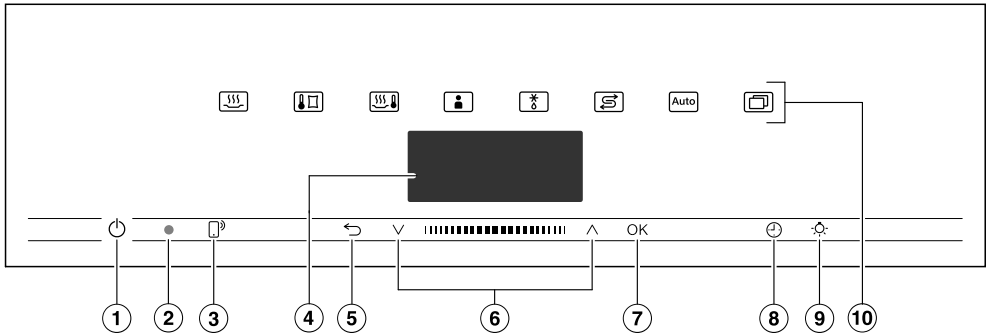
1 rešetka za namestitev lastne posode






Tablete za odstranjevanje vodnega kamna

Za odstranjevanje vodnega kamna iz peči

Mielejeva kuharska knjiga „Kuhanje v pari“

Najboljši recepti iz aktivne kuhinje Miele



- ① Tipka Vklon/izklop  v poglobitvi
Za vklop in izklop parne pečice
- ② Optični vmesnik
(samo za osebje servisa Miele)
- ③ Senzorska tipka 
Za upravljanje pečice z mobilno končno napravo
- ④ Prikazovalnik
Za prikaz ure in informacij za upravljanje
- ⑤ Senzorska tipka 
Za vračanje po korakih in spreminjanje menijskih točk med postopkom priprave
- ⑥ Območje za navigacijo s puščicama \wedge in \vee
Za listanje po seznamih in za spreminjanje vrednosti
- ⑦ Senzorska tipka OK
Za priklic funkcij in za shranjevanje nastavitvev
- ⑧ Senzorska tipka 
Za nastavitvev zvočnega signala, časa priprave, ure začetka ali konca postopka priprave
- ⑨ Senzorska tipka 
Vklon in izklop osvetlitve notranjosti pečice
- ⑩ Senzorske tipke
Za izbiro načinov delovanja, avtomatskih programov in nastavitvev

Upravljalni elementi


Tipka Vklop/izklop

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


S to tipko vklopite in izklopite pečico.

Prikazovalnik

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

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

Senzorske tipke




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

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



Senzorske tipke nad prikazovalnikom

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

Senzorske tipke pod prikazovalnikom





Senzorska tipka	Funkcija
	<p>Če želite svojo parno pečico upravljati z mobilno končno napravo, morate vzpostaviti sistem Miele@home, vklopiti nastavitve Daljinsko upravljanje in se dotakniti te senzorske tipke. Ta senzorska tipka nato sveti oranžno in funkcija MobileStart je na voljo.</p> <p>Dokler ta senzorska tipka sveti, lahko pečico upravljate s svojo mobilno končno napravo (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Miele@home“).</p>
	<p>Odvisno od tega, v katerem meniju se trenutno nahajate, se s to senzorsko tipko lahko vrnete v nadrejeni meni ali v glavni meni.</p> <p>Če istočasno poteka postopek priprave, lahko s to senzorsko tipko spreminjate vrednosti in nastavitve, npr. temperaturo ali čas priprave, ali prekinete postopek priprave.</p>
	<p>V območju za navigacijo lahko s puščicama ali območjem med njima listate po izbirnih seznamih navzgor ali navzdol. Med listanjem so točke menija ena za drugo označene s svetlim ozadjem. Menijska točka, ki jo želite izbrati, mora biti označena s svetlim ozadjem.</p> <p>Vrednosti ali nastavitve, ki so označene s svetlim ozadjem, lahko spreminjate s puščicama ali območjem med njima.</p>
<p>OK</p>	<p>Če so funkcije na prikazovalniku označene s svetlim ozadjem, jih lahko priključete s senzorsko tipko OK. Nato lahko izbrano funkcijo spremenite.</p> <p>Z dotikom senzorske tipke OK shranite spremembe.</p> <p>Če se na prikazovalniku pojavi okence z informacijami, ga potrdite z OK.</p>

Upravljalni elementi

Senzorska tipka	Funkcija
	<p>Če v pečici ne poteka noben postopek priprave, lahko s to senzorsko tipko kadar koli nastavite zvočni signal (npr. za kuhanje jajc).</p> <p>Če v pečici istočasno poteka postopek priprave, lahko nastavite zvočni signal, čas priprave ter uro začetka ali konca postopka priprave.</p>
	<p>Z izbiro te senzorske tipke lahko vklopite in izklopite osvetlitev notranjosti pečice.</p> <p>Odvisno od izbrane nastavitve osvetlitev notranjosti pečice po 15 sekundah ugasne ali pa ostane ves čas vklopljena ali izklopljena.</p>

Simboli

Na prikazovalniku se lahko pojavijo naslednji simboli:

Symbol	Pomen
	Ta simbol označuje dodatne informacije in napotke za upravljanje. To informacijsko okence potrdite z <i>OK</i> .
	Nastavljiv zvočni signal
	Kljukica označuje trenutno nastavitvev.
	Nekatere nastavitve, kot je svetlost prikaza ali glasnost zvočnih signalov, prilagajate s pomočjo segmentnega prikaza.

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

Ko se pojavi vrednost, nastavitvev ali napotek, ki jih morate potrditi, senzorska tipka *OK* zasveti oranžno.

Izbira točke menija

- Dotaknite se puščice \wedge ali \vee ali potegnite po območju med puščicama **||||** v desno ali levo, dokler želeno točko menija ni označena s svetlim ozadjem.

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

- Izbiro potrdite s tipko *OK*.

Sprememba nastavitve na izbirnem seznamu

- Dotaknite se puščice \wedge ali \vee ali potegnite po območju med puščicama **||||** v desno ali levo, dokler se ne pojavi želeno vrednost ali je želeno nastavitvev označena s svetlim ozadjem.

Nasvet: Trenutna nastavitvev je označena s kljukico \checkmark .

- Potrdite z *OK*.

Nastavitvev je tako shranjena. Vrnite se v nadrejeni meni.

Sprememba nastavitve s segmentnim prikazom

Nekatere nastavitvev so prikazane s segmentnim prikazom **■■■■□□□□**. Če so vsi segmenti polni, je izbrana maksimalna vrednost.


Če ni poln noben segment ali je poln samo en, je nastavitvev izklopljena ali pa je izbrana minimalna vrednost (npr. pri glasnosti)

- Dotaknite se puščice \wedge ali \vee ali potegnite po območju med puščicama **||||** v desno ali levo, dokler se ne pojavi želeno nastavitvev.
- Izbiro potrdite s tipko *OK*.

Nastavitvev je tako shranjena. Vrnite se v nadrejeni meni.


Princip upravljanja

Izbira načina delovanja ali funkcije

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

- Dotaknite se senzorske tipke zelenega načina delovanja ali funkcije.

Senzorska tipka na upravljalni plošči sveti oranžno.

- V meniju Nadaljnji ) listajte po seznamu, dokler ni zelena točka menija označena s svetlim ozadjem.
- Nastavite vrednosti za postopek priprave.
- Potrdite z OK.

Sprememba načina delovanja


Med postopkom priprave lahko nastavitev preklopite na drug način delovanja.

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

- Dotaknite se senzorske tipke novega načina delovanja ali funkcije.







Izpišejo se spremenjeni način delovanja in pripadajoče predlagane vrednosti.

Senzorska tipka spremenjenega načina delovanja sveti oranžno.

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

Vnos števil

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

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







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

- Potrdite z OK.

Spremenjena številka je shranjena. Vrnete se v nadrejeni meni.

Vnos črk

Črke vnašate z območjem za navigacijo. Izberite kratka, jedrnata imena.

- Dotaknite se puščice \wedge ali \vee ali potegnite po območju med puščicama       v desno ali levo, dokler ni zeleni znak označen s svetlim ozadjem.


Izbrani znak se pojavi v zgornji vrstici.


Nasvet: Na voljo je največ 10 znakov. S tipko \leftrightarrow lahko znake enega za drugim izbrišete.

- Izberite naslednji znak.
- Ko vnesete ime, izberite \checkmark .
- Potrdite z OK.


Ime je tako shranjeno.

Aktivacija funkcije MobileStart

- Dotaknite se senzorske tipke , da aktivirate MobileStart.

Senzorska tipka  sveti. Pečico lahko upravljate na daljavo z aplikacijo Miele.

Neposredno upravljanje na parni pečici ima prednost pred daljinskim upravljanjem z aplikacijo.

MobileStart lahko uporabljate, dokler sveti senzorska tipka .

Opis delovanja

Posoda za vodo

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

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

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

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

Prestrezni pladenj

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

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

Temperatura

Nekaterim načinom delovanja so določene predlagane temperature. Predlagano temperaturo lahko spremenite znotraj danega območja, in sicer za posamezen postopek priprave, določen korak priprave ali trajno. Predlagano temperaturo lahko spreminjate v korakih po 5 °C, pri kuhanju sous-vide pa v korakih po 1 °C (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Predlagane temperature“).

Čas priprave

Čas kuhanja lahko nastavite med 1 minuto (0:01) in 10 ur (10:00). Če čas priprave znaša več kot 59 minut, ga morate vnesti v urah in minutah. Primer: čas kuhanja 80 minut = 1:20.

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


Zvoki med delovanjem

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

Kadar parna pečica deluje, slišite zvok ventilatorja.

Faza segrevanja

Medtem ko se parna pečica segreva na nastavljeno temperaturo, sta prikazana napis Segrevanje in naraščajoča temperatura notranjosti pečice.

Pri kuhanju v pari je trajanje faze segrevanja odvisno od količine in temperature živil. Na splošno faza segrevanja traja pribl. 7 minut. Pri pripravi ohlajenih ali zamrznjenih živil je nekoliko daljša. Faza segrevanja se lahko podaljša tudi pri nizkih temperaturah kuhanja in pri kuhanju v načinu delovanja *Sous-vide* .

Faza kuhanja

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

Redukcija pare

Če kuhanje poteka pri temperaturi nad pribl. 80 °C, se malo pred koncem časa priprave vrata parne pečice avtomatsko odprejo za režo, da lahko para izhaja iz pečice. Na prikazovalniku se izpiše Redukcija pare. Vrata se avtomatsko spet zaprejo.


Redukcijo pare lahko tudi izklopite (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Redukcija pare“). Če je redukcija pare izklopljena, ob odpiranju vrat iz pečice buhne veliko sopare.

Osvetlitev notranjosti pečice

Parna pečica je tovarniško nastavljena tako, da se njena osvetlitev zaradi varčevanja z energijo po zagonu programa izklopi.

Če želite, da je notranjost pečice med delovanjem stalno osvetljena, morate spremeniti tovarniško nastavitvev (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Osvetlitev“).

Če pustite po koncu uporabe pečice vrata odprta, se njena osvetlitev po 5 minutah avtomatsko izklopi.

Če se dotaknete tipke  na upravljalni plošči, se osvetlitev vklopi za 15 sekund.

Prvi zagon

Miele@home

Vaša pečica je opremljena z integriranim WLAN-modulom.

Za njegovo uporabo potrebujete:

- WLAN-omrežje,
- aplikacijo Miele,
- Miele uporabniški račun. Uporabniški račun lahko ustvarite prek aplikacije Miele.

Aplikacija Miele vas vodi pri povezovanju pečice z domačim WLAN-omrežjem.

Ko pečico povežete z WLAN-omrežjem, lahko z aplikacijo na primer izvajate naslednja dejanja:

- priklic informacij o stanju delovanja pečice,
- priklic navodil glede postopkov priprave, ki potekajo v pečici,
- zaključek postopkov priprave, ki se izvajajo.

S povezavo pečice v WLAN-omrežje se poveča poraba energije, tudi kadar je pečica izklopljena.

Prepričajte se, da je na mestu postavitve pečice na voljo dovolj močan signal vašega WLAN-omrežja.

Razpoložljivost povezave WLAN

WLAN-povezava si deli frekvenčno območje z drugimi napravami (npr. mikrovalovnimi pečicami, igračami z daljinskim upravljanjem). Zato lahko pride do začasnih ali stalnih motenj povezave. Stalne razpoložljivosti ponujenih funkcij zato ni mogoče zagotoviti.

Razpoložljivost sistema Miele@home

Uporaba aplikacije Miele je odvisna od razpoložljivosti storitve Miele@home v vaši državi.

Storitev Miele@home ni na voljo v vseh državah.

Informacije o razpoložljivosti so objavljene na spletni strani www.miele.com.


Aplikacija Miele

Aplikacijo Miele si lahko brezplačno naložite v trgovini Apple App Store® ali Google Play™.



Osnovne nastavitve

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

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.


Parna pečica se med delovanjem segreje.

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

Ko parno pečico priključite na električno omrežje, se avtomatsko vklopi.

Nastavitev jezika

- Izberite želeni jezik.
- Potrdite z *OK*.

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

Nastavitev lokacije

- Izberite želeno lokacijo.
- Potrdite z *OK*.

Nastavitev funkcije Miele@home

Na prikazovalniku se izpiše Nastavitev „Miele@home“.

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

Prikazovalnik in aplikacija Miele vas vodita skozi nadaljnje korake postopka.

Nastavitev datuma

- Enega za drugim nastavite leto, mesec in dan.
- Potrdite z *OK*.

Nastavitev ure

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

Prvi zagon

Nastavitev trdote vode

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

Podrobnejše informacije o trdoti vode boste našli v poglavju „Nastavitve“, odstavek „Trdota vode“.

- Nastavite trdoto svoje vode.
- Potrdite z *OK*.

Zaključek prvega zagona

- Sledite morebitnim nadaljnjim navodilom na prikazovalniku.

Prvi zagon je tako končan.

Prvo čiščenje parne pečice

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

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

Čiščenje posode za vodo

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

Čiščenje opreme/notranjosti pečice

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

Parna pečica je bila pred dobavo premazana z negovalnim sredstvom.

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


Prilagoditev temperaturi vrenja

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

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

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

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







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

Prilagoditev vrelišču po selitvi

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

Nastavitve

Pregled nastavitvev

Točka menija	Možne nastavitve
Jezik 	... deutsch english ... Lokacija
Ura	Prikaz vklop* izklop Nočni izklop Območje prikaza ure 12-urni 24-urni* Nastaviti
Datum	
Osvetlitev	vklop „Vklop“ za 15 sekund* izklop
Prikazovalnik	Svetlost  QuickTouch vklop izklop*
Glasnost	Toni zvočnega signala Melodije*  Ton  Ton pritiska na tipko  Melodije vklop* izklop
Enote	Teža g* lb/oz lb Temperatura °C* °F
Ohranjanje toplote	vklop izklop*
Redukcija pare	vklop* izklop
Predlagane temperature	
Trdota vode	1 °dH ... 15 °dH* ... 70 °dH
Varnost	Zapora tipk vklop izklop* Zapora vklopa  vklop izklop*



* Tovarniška nastavitvev



Točka menija	Možne nastavitve
Miele@home	Aktivacija Dezaktivacija Status povezave Nova nastavitvev Ponastaviti Nastavitvev
Daljinsko upravljanje	vklop* izklop
RemoteUpdate	vklop* izklop
Verzija program. opreme	
Zastopniki	Sejemska nastavitvev vklop izklop*
Tovarniške nastavitve	Nastavitve aparata Lastni programi Predlagane temperature

* Tovarniška nastavitvev

Nastavitve

Priklic menija „Nastavitve“

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

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




Zdaj lahko preverite ali spremenite nastavitve.

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

Jezik

Nastavite lahko svoj jezik in svojo lokacijo.

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

Nasvet: Če po pomoti izberete jezik, ki ga ne razumete, se dotaknite senzorske tipke . Ravnajte se po simbolu , da se vrnete v podmeni Jezik .

Ura

Prikaz

Izberite način prikaza ure za čas, ko je pečica izklopljena:

- vklop
Ura je vedno prikazana.
Če poleg tega izberete nastavitvev Prikazovalnik | QuickTouch | vklop, se vse senzorske tipke takoj odzovejo na dotik.
Če poleg tega izberete nastavitvev Prikazovalnik | QuickTouch | izklop, morate pečico najprej vklopiti, šele nato jo lahko upravljate.
- izklop
Prikazovalnik je temen, da varčuje z energijo. Pečico morate najprej vklopiti, šele nato jo lahko upravljate.
- Nočni izklop
Zaradi varčevanja z energijo je ura prikazana samo med 5. in 23. uro. Preostali čas je prikazovalnik temen.

Območje prikaza ure

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

Nastaviti

Nastavite ure in minute.



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

Če je parna pečica povezana z brezžičnim omrežjem in prijavljena v aplikacijo Miele, se ura sinhronizira s pomočjo nastavitve lokacije v aplikaciji Miele.

Datum

Nastavite datum.

Osvetlitev

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

Nastavitve

Prikazovalnik

Svetlost

Svetlost prikazovalnika je prikazana s segmentnim prikazom.

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

QuickTouch

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

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

Glasnost

Toni zvočnega signala

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

Melodije

Ob koncu postopka priprave nekajkrat v časovnih presledkih zazveni melodija.

Glasnost te melodije je prikazana s segmentnim prikazom.

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

Ton

Ob koncu postopka priprave določen čas zveni neprekinjen ton.

Višina tega tona je prikazana s segmentnim prikazom.


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

Ton pritiska na tipko

Glasnost tona tipk, ki se oglasi ob vsaki izbiri senzorske tipke, je prikazana s segmentnim prikazom.

- ■■■■■■■■
maksimalna glasnost
- □□□□□□
Ton tipk je izklopljen.

Melodije

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

Enote

Teža

Težo živil v avtomatskih programih lahko nastavite v gramih (g), funtih (lb/oz) ali funtih/unčah (lb).

Temperatura

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

Ohranjanje toplote

S funkcijo Ohranjanje toplote lahko živilo po končanem kuhanju ohranjate toplo. Živilo se s prednastavljeno temperaturo ohranja toplo še največ 15 minut. Če odprete vrata pečice ali se dotaknete senzorskih tipk, se faza ohranjanja toplote prekine.

Upoštevajte, da se občutljiva živila, zlasti ribe, med ohranjanjem toplote lahko še naprej kuhajo.

- vklop
Funkcija Ohranjanje toplote je vklopljena. Če ste kuhali s temperaturo pribl. 80 °C ali več, se ta funkcija vklopi po pribl. 5 minutah. Jedi se ohranjajo tople pri temperaturi 70 °C.
- izklop
Funkcija Ohranjanje toplote je izklopljena.

Nastavitve

Redukcija pare

- vklop
Če kuhanje poteka pri temperaturi nad pribl. 80 °C, se malo pred koncem časa priprave vrata parne pečice avtomatsko odprejo za režo. Namen te funkcije je zmanjšanje izhajanja sopare, ko odprete vrata pečice. Vrata se avtomatsko spet zaprejo.
- izklop
Če je redukcija pare izklopljena, se avtomatsko izklopi tudi funkcija Ohranjanje toplote. Če je redukcija pare izklopljena, ob odpiranju vrat iz pečice buhne veliko sopare.

Predlagane temperature

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

Ko prikličete to točko menija, se pojavi seznam načinov delovanja.

- Izberite zeleni način delovanja.

Izpiše se predlagana temperatura, obenem pa se prikaže tudi območje, v katerem lahko spremenite nastavitev.

- Spremenite predlagano temperaturo.
- Potrdite z OK.

Trdota vode

Da bo delovanje pečice brezhibno in da boste iz nje pravočasno odstranili vodni kamen, morate nastaviti lokalno trdoto vode. Kolikor bolj trda je voda, toliko pogosteje morate odstraniti vodni kamen iz pečice.

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

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

Trdoto vode lahko nastavite med 1 °dH in 70 °dH. Tovarniško je nastavljena trdota vode 15 °dH.

- Nastavite trdoto svoje vode.
- Potrdite z OK.


Trdota vode		Vsebnost kalcija mg/l Ca ²⁺ ali ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Nastavi tev
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11

Trdota vode		Vsebnost kalcija mg/l Ca ²⁺ ali ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Nastavi tev
°dH	mmol/l		
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Nastavitve

Varnost

Zapora tipk

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

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

Zapora vklopa

Zapora vklopa preprečuje nenameren vklop pečice.

Nastavljiv zvočni signal lahko še naprej neposredno nastavite in prav tako uporabljate funkcijo MobileStart, tudi če je aktivirana zapora vklopa.

Zapora vklopa se ohrani tudi po izpadu električnega toka.

- vklop
Zapora vklopa je aktivirana. Parno pečico lahko uporabite šele, ko se dotaknete senzorske tipke OK in jo zadržite vsaj 6 sekund.
- izklop
Zapora vklopa je dezaktivirana. Parno pečico lahko uporabljate kot običajno.

Miele@home

Parna pečica spada med aparate, ki omogočajo vključitev v sistem Miele@home. Vaša pečica je tovarniško opremljena s komunikacijskim modulom WLAN in je primerna za brezžično komunikacijo.

Na voljo imate več možnosti, da pečico povežete v WLAN-omrežje.

Priporočamo vam, da parno pečico povežete s svojim WLAN-omrežjem s pomočjo aplikacije Miele ali prek WPS-ja.

- Aktivacija
Ta nastavitev je vidna samo, če je sistem Miele@home dezaktiviran. Funkcija WLAN je ponovno vklopljena.
- Dezaktivacija
Ta nastavitev je vidna samo, če je sistem Miele@home aktiviran. Miele@home ostane nastavljen, funkcija WLAN je izklopljena.
- Status povezave
Ta nastavitev je vidna samo, če je sistem Miele@home aktiviran. Na prikazovalniku se izpišejo informacije, kot so kakovost WLAN-sprejema, ime omrežja in IP-naslov.
- Nova nastavitev
Ta nastavitev je vidna samo, če je WLAN-omrežje že nastavljeno. Ponastavite nastavitve omrežja in takoj nastavite novo omrežno povezavo.

- Ponastaviti
Ta nastavitev je vidna samo, če je WLAN-omrežje že nastavljeno. Funkcija WLAN se izklopi in povezava z brezžičnim omrežjem se ponastavi na tovarniško nastavitev. Povezavo z brezžičnim omrežjem morate na novo nastaviti, da boste lahko uporabljali sistem Miele@home.
Če parno pečico odstranite, prodate ali če zaženete rabljeno parno pečico, ponastavite omrežne nastavitve. Samo tako boste zagotovili, da bodo vsi osebni podatki odstranjeni in da prejšnji lastnik ne bo mogel več dostopati do parne pečice.
- Nastavitev
Ta nastavitev je vidna samo, če še ni vzpostavljena nobena povezava z brezžičnim omrežjem. Povezavo z brezžičnim omrežjem morate na novo nastaviti, da boste lahko uporabljali sistem Miele@home.


Nastavitve


Daljinsko upravljanje

Če imate na mobilni končni napravi nameščeno aplikacijo Miele, vzpostavljen sistem Miele@home in ste aktivirali daljinsko upravljanje (vklop), lahko uporabljate funkcijo MobileStart in npr. prikličete napotke, povezane s trenutnimi postopki priprave v pečici, ali končate postopek, ki se izvaja.


V omrežnem stanju pripravljenosti parna pečica potrebuje maks. 2 W.

Aktivacija funkcije MobileStart

- Dotaknite se senzorske tipke , da aktivirate MobileStart.

Senzorska tipka  sveti. Pečico lahko upravljate na daljavo z aplikacijo Miele.

Neposredno upravljanje na parni pečici ima prednost pred daljinskim upravljanjem z aplikacijo.

MobileStart lahko uporabljate, dokler sveti senzorska tipka .

RemoteUpdate

Točka menija RemoteUpdate je prikazana in na voljo za izbiro samo, če so izpolnjeni pogoji za uporabo sistema Miele@home (glejte poglavje „Prvi zagon“, odstavek „Miele@home“).

Funkcija RemoteUpdate omogoča posodabljanje programske opreme pečice. Če je za vašo pečico na voljo posodobitev, jo pečica avtomatsko prenese. Namestitev posodobitve pa ne poteka avtomatsko, temveč jo morate ročno zagnati sami.

Tudi če posodobitve ne namestite, lahko svojo pečico uporabljate kot običajno. Vendar pa Miele priporoča, da posodobitve namestite.

Vklop/izklop

Tovarniško je funkcija RemoteUpdate vklopljena. Posodobitev, ki je na voljo, se avtomatsko prenese, nato pa morate ročno zagnati njeno namestitev.

Izklopite RemoteUpdate, če ne želite, da bi se posodobitve avtomatsko prenašale.

Potek posodabljanja RemoteUpdate

Informacije o vsebini in obsegu posodobitev so na voljo v aplikaciji Miele.

Ko je na voljo posodobitev, se na prikazovalniku pečice izpiše sporočilo.

Posodobitev lahko takoj namestite ali pa namestitev prestavite na pozneje. Vprašanje se nato pojavi ob ponovnem vklopu pečice.

Če posodobitve ne želite namestiti, izklopite RemoteUpdate.

Posodobitev lahko traja nekaj minut.

Pri funkciji RemoteUpdate upoštevajte:

- Dokler ne dobite sporočila, ni na voljo nobene posodobitve.
- Aparata z nameščeno posodobitvijo ni mogoče vrniti v prejšnje stanje.
- Med posodabljanjem ne izklopite pečice. Posodobitev se v nasprotnem primeru prekine in se ne namesti.
- Nekatere posodobitve programske opreme lahko izvede samo servisna služba Miele.

Verzija program. opreme

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

Zastopniki

Ta funkcija omogoča zastopnikom, da predstavijo pečico brez segrevanja. Za zasebno uporabo te nastavitve ne potrebujete.

Sejemska nastavitvev

Če parno pečico vklopite, ko je aktivirana sejemska nastavitvev, se pojavi opozorilo Aktivirana je sejemska nastavitvev. Aparat ne greje..


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

Nastavitve

Tovarniške nastavitve

- Nastavitve aparata
Vse nastavitve se ponastavijo na tovarniške vrednosti.
- Lastni programi
Izbrišejo se vsi lastni programi.
- Predlagane temperature
Spremenjene predlagane temperature se ponastavijo na tovarniške vrednosti.

Uporaba funkcije Nastavljiv zvočni signal

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


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

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

Nastavitev zvočnega signala

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


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


- Dotaknite se senzorske tipke .
- Če istočasno poteka postopek priprave, izberite Nastavljiv zvočni signal.

Izpiše se Nastaviti 00:00 min.


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


Nastavev za zvočni signal se shrani.

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

Če istočasno poteka postopek priprave, sta simbol  in odštevanje nastavitve zvočnega signala prikazana v spodnji vrstici.


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

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

- Dotaknite se senzorske tipke .
- Po potrebi potrdite z OK.

Zvočni in optični signal ugasneta.

Sprememba nastavitve zvočnega signala


- Dotaknite se senzorske tipke .
- Če istočasno poteka postopek priprave, izberite Nastavljiv zvočni signal.
- Izberite Spremeni.
- Potrdite z OK.

Pojavi se nastavev zvočnega signala.

- Spremenite nastavev.
- Potrdite z OK.










Spremenjena nastavev zvočnega signala se shrani.

Brisanje nastavitve

- Dotaknite se senzorske tipke .
- Če istočasno poteka postopek priprave, izberite Nastavljiv zvočni signal.
- Izberite Izbriši.
- Potrdite z OK.

Nastavev zvočnega signala se izbriše.

Glavni meni in podmeniji

Meni	Predlagana vrednost	Območje
Načini delovanja		
Kuhanje v pari 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Pogrevanje 	100 °C	80–100 °C
Lastni programi 		
Odtajevanje 	60 °C	50–60 °C
Odstranjevanje vodnega kamna 		
Avtomatski programi 		
Nadaljnji 		
Blanširanje	–	–
Kuhanje menija	–	–
Vkuhavanje	90 °C	80–100 °C
Sterilizacija posode	–	–
Vzhajanje testa	–	–
Eko kuhanje v pari	100 °C	40–100 °C
Nastavitve 		
Delovne ure		

- Vključite pečico.

Pojavi se glavni meni.

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

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

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

Pojavita se način delovanja in predlagana temperatura.

- Če je potrebno, spremenite predlagano temperaturo.

Pečica v roku nekaj sekund sprejme predlagano temperaturo. Temperaturo lahko naknadno spremenite s senzorsko tipko ↶.


- Potrdite z OK.

Izpišeta se nastavljena in dejanska temperatura, faza segrevanja se začne.

Sledite lahko naraščanju temperature.

Ko je prvič dosežena izbrana temperatura, zazveni zvočni signal.

- Ko je priprava končana, se dotaknite senzorske tipke izbranega načina delovanja, da končate postopek.

 Nevarnost poškodbe zaradi vroče pare.

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


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

- Živilo vzemite iz pečice.
- Izklopite pečico.

Upravljanje

Čiščenje parne pečice

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

 Nevarnost opeklin zaradi vroče vode.

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

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

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

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

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

Dodajanje vode

Če se med postopkom priprave pojavi pomanjkanje vode, zazveni zvočni signal in izpiše se opozorilo, da morate dodati svežo vodo.

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

Postopek priprave se nadaljuje.

Sprememba vrednosti in nastavitvev za postopek priprave

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

- Dotaknite se senzorske tipke ↵.

Odvisno od načina delovanja se lahko pojavijo naslednje nastavitve:



- Temperatura
- Čas priprave

Sprememba vrednosti in nastavitvev

- Izberite želeno vrednost ali nastavitvev in jo potrdite z *OK*.
- Spremenite vrednost ali nastavitvev in jo potrdite z *OK*.

Postopek se nadaljuje s spremenjenimi vrednostmi in nastavitvami.

Sprememba temperature

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

- Dotaknite se senzorske tipke ↵.
- Izberite možnost Temperatura in jo potrdite z *OK*.
- Z območjem za navigacijo spremenite nastavljen temperaturo.
- Potrdite z *OK*.

Postopek priprave poteka naprej s spremenjeno nastavljen temperaturo.


Upravljanje

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.

Izberite čim krajši čas do zagona postopka priprave.

Živilo ste vstavili v pečico, izbrali način delovanja in potrebne nastavitve, npr. temperaturo.


Z vnosom nastavitve Čas priprave, Konec ob ali Zagon ob s senzorsko tipko  lahko nastavite avtomatski izklop ali vklop in izklop postopka priprave.

- Čas priprave
Nastavite čas, potreben za pripravo živila. Po preteku tega časa se gretje pečice avtomatsko izklopi. Maksimalni čas priprave, ki ga lahko nastavite, je odvisen od izbranega načina delovanja.
- Konec ob
Določite uro, ob kateri naj se postopek konča. Gretje pečice se ob nastavljeni uri avtomatsko izklopi.
- Zagon ob
Ta funkcija se pojavi v meniju šele, ko nastavite Čas priprave ali Konec ob. Z nastavitvijo Zagon ob določite uro, ob kateri želite, da se postopek začne. Gretje pečice se ob nastavljeni uri avtomatsko vklopi.

■ Dotaknite se senzorske tipke .

■ Nastavite zelene čase.

■ Potrdite z OK.

■ S senzorsko tipko  se vrnite v meni izbranega načina delovanja.

Nasvet: Čas priprave lahko nastavite tudi neposredno z območjem za navigacijo.



Čas priprave začne teči šele, ko je dosežena nastavljena temperatura.

Če kuhanje poteka pri temperaturi nad pribl. 80 °C, se malo pred koncem časa priprave izpiše Redukcija pare in vrata se avtomatsko odprejo za režo.

■ Počakajte, da napis Redukcija pare ugasne, šele nato odprite vrata pečice in iz nje vzemite pripravljeno jed.

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



Sprememba časovnih nastavitev



- Dotaknite se senzorske tipke .
- Izberite želeni čas.
- Potrdite z OK.
- Če je potrebno, izberite Spremeni.
- Spremenite nastavljeni čas.
- Potrdite z OK.
- S senzorsko tipko  se vrnite v meni izbranega načina delovanja.

V primeru izpada električnega toka se nastavitve izbrišejo.

Nasvet: Čas priprave lahko spremenite tudi neposredno z območjem za navigacijo.

Brisanje časovnih nastavitev

V načinih delovanja Kuhanje v pari , Sous-vide  in Eko kuhanje v pari lahko izbrišete Čas priprave.

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

Če izbrišete Čas priprave, se izbrišeta tudi nastavitvi za Konec ob in Zagon ob.


Če izbrišete nastavitve Konec ob ali Zagon ob, se postopek zažene z nastavljenim časom priprave.

Nasvet: Čas priprave lahko izbrišete tudi neposredno z območjem za navigacijo.

Upravljanje


Začasna prekinitev postopka priprave

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

 Nevarnost poškodbe zaradi vroče pare.

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

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

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin in vročih jedi.

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

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

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

Ko zaprete vrata pečice, se postopek priprave nadaljuje.

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

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

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

Prekinitev postopka priprave

Postopek priprave prekinete s senzorsko tipko načina delovanja, ki sveti oranžno, ali s senzorsko tipko ↵.

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

S senzorsko tipko načina delovanja se nato vrnete v glavni meni.

Prekinitev postopka brez nastavljenega časa priprave

- Dotaknite se senzorske tipke izbranega načina delovanja.

Pojavi se glavni meni.

- **Ali:** Dotaknite se senzorske tipke ↵.
- Izberite Prekini postopek.
- Potrdite z *OK*.

Prekinitev postopka z nastavljenim časom priprave

- Dotaknite se senzorske tipke izbranega načina delovanja.

Pojavi se Prekiniti postopek?.

- Izberite da.
- Potrdite z *OK*.
- **Ali:** Dotaknite se senzorske tipke ↵.
- Izberite Prekini postopek.
- Potrdite z *OK*.
- Izberite da.
- Potrdite z *OK*.

Dobro je vedeti

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

Posebnosti kuhanja v pari

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

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

Posoda

Posoda za kuhanje v pari

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

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

Lastna posoda

Uporabite lahko tudi lastno posodo. Vendar pri tem upoštevajte:

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

Prestrezni pladenj

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

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

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

Nivo vstavljanja

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

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

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

Zamrznjena živila

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

Temperatura

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

Čas priprave

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

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

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

Kuhanje s tekočinami

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

Lastni recepti


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

Kuhanje v pari

Eko kuhanje v pari

Za energetske varčno kuhanje v pari lahko uporabite način delovanja Eko kuhanje v pari. Ta način delovanja je primeren predvsem za kuhanje zelenjave in rib.

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

Pri pripravi škrobnih živil, npr. krompirja, riža in testenin, uporabite predvsem način delovanja Kuhanje v pari .

Nastavitev

Nadaljnji  | Eko kuhanje v pari

Napotki k tabelam kuhanja

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

Izbira časa priprave

Časi priprave so orientacijske vrednosti.

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

Zelenjava

Sveža zelenjava

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

Zamrznjena živila

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

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

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

Posoda za kuhanje v pari

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

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

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

Nivo vstavljanja

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

Čas priprave

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Zelenjava | ... |

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

Kuhanje v pari

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

Kuhanje v pari

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

🕒 čas kuhanja

Kuhanje v pari

Ribe

Sveže ribe

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

Zamrznjene ribe

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

Priprava

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

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

Posoda za kuhanje v pari

Perforirano posodo predhodno namastite.

Nivo vstavljanja

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

Temperatura

85–90 °C

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

100 °C

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

Za kuhanje rib v omaki ali juhi.

Čas priprave

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

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

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


Nasveti

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Ribe | ... |

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: glejte tabelo

Čas kuhanja: glejte tabelo

Kuhanje v pari

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

🌡️ temperatura, 🕒 čas priprave

Meso

Sveže meso

Meso pripravite kot običajno.

Zamrznjena živila

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

Priprava

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


Čas priprave

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

Nasveti

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Meso | ... |

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

Kuhanje v pari

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

🕒 čas kuhanja

Riž

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

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

Posoda za kuhanje v pari

Uporabite neperforirano posodo za kuhanje v pari. Manjše količine riža (do enega lončka, pribl. 50–150 g) lahko kuhate tudi v primerni skledi iz plemenitega jekla na rešetki.

Priprava


Riž pred kuhanjem operite. Če riž operete v posodi za kuhanje, skrbno odlijte vso vodo.

Nasvet: Potrebno količino tekočine lahko odmerite s tehtnico ali „metodo z lončkom“.

Pri „metodi z lončkom“ najprej v lonček odmerite želeno količino riža in ga stresite v posodo za kuhanje. Z lončkom nato odmerite potrebno količino tekočine (glejte tabelo) in jo dodajte rižu.

Pazite, da je riž enakomerno porazdeljen v posodi za kuhanje.

Nastavitve



Avtomatski programi  | Riž | ... |

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

	 :	 [min]
Dolgozrnati riž		
Riž basmati	1 : 1,5	15
Riž parboiled	1 : 1,5	23–25
Polnozrnati riž	1 : 1,5	26–29
Divji riž	1 : 1,5	26–29
Okroglozrnati riž		
Mlečni riž	1 : 2,5	30
Rižota	1 : 2,5	18–19

 :  razmerje med rižem in tekočino,

 čas priprave


Kuhanje v pari

Žita

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

Žita lahko kuhate v obliki celih zrn ali zdrobljena.

Nastavitve

Avtomatski programi  | Žita | ... |

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

Testenine

Suhe testenine

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

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

Sveže testenine

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

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

Nastavitve


Avtomatski programi  | Testenine | ... |

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

Kuhanje v pari

Cmoki

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

Sveže cmoke kuhajte v namaščeni perforirani posodi.

Nastavitve


Avtomatski programi  | Testenine | ... |

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

Stročnice, suhe

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

Leče ni treba namakati.

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

Nastavitve


Avtomatski programi  | Stročnice | ... |

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

Kuhanje v pari

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

🕒 čas kuhanja

Kokošja jajca

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

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

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

Nastavitve


Avtomatski programi  | Kokošja jajca | ... |

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja


Kuhanje v pari

Sadje

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

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Sadje | ... |

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

Klobase

Nastavitve


Avtomatski programi  | Klobase | ... |

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 90 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

Raki

Priprava

Zamrznjene rake pred kuhanjem v pari odtajajte.

Rakom odstranite lupino in drobovje ter jih operite.

Posoda za kuhanje v pari


Perforirano posodo predhodno namastite.

Čas priprave

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

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

Nastavitve



Avtomatski programi  | Raki | ... |



ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: glejte tabelo

Čas kuhanja: glejte tabelo


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

 temperatura,  čas priprave

Kuhanje v pari

Školjke

Sveže testenine

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

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


Zamrznjene školjke

Zamrznjene školjke pred kuhanjem odtajajte.

Čas priprave

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

Nastavitve



Avtomatski programi  | Školjke | ... |

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: glejte tabelo

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 temperatura,  čas priprave

Kuhanje menija – ročno

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

Pri kuhanju menijev lahko sestavite v meni različna živila z različnimi časi priprave, npr. file rdečega okuna z rižem in brokolijem.

Živila pri tem vstavljate v pečico v različnih časih, da so na koncu istočasno pripravljena.

Nivo vstavljanja

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

Temperatura

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

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

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

Čas priprave

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

Primer

Časi priprave živil

(glejte tabele kuhanja v poglavju „Kuhanje v pari“)

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

Izračun časov:

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

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

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

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

Kuhanje v pari

Kuhanje menija

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

V tem nežnem postopku priprave se živila v vakuumski embalaži kuhajo počasi in pri nizki, stalni temperaturi.

Zaradi vakuuma med postopkom priprave tekočina ne izhlapeva in vse hranilne snovi ter arome se ohranijo v živilu.

Rezultat priprave je enakomerno kuhano živilo z intenzivnim okusom.

Uporabite samo sveža in neoporečna živila!

Pazite na higienske pogoje in vzdrževanje hladilne verige.

Uporabljajte samo toplotno stabilne vrečke za vakuumiranje, ki so primerne za kuhanje.

Živil ne smete kuhati v prodajni embalaži, npr. vakuumiranih zamrznjenih jedi, ker uporabljene vrečke za vakuumiranje pogosto niso primerne za kuhanje.

Vrečk za vakuumiranje ne smete večkrat uporabiti.

Živila vakuumirajte izključno z aparatom za vakuumiranje s komoro.

Sous-vide

Pomembna navodila za uporabo


Za optimalne rezultate kuhanja upoštevajte naslednje napotke:

- Uporabite manj začimb in zelišč kot pri običajni pripravi, saj je vpliv na okus živila intenzivnejši. Živilo lahko kuhate tudi nezačinjeno in ga začinite šele po končanem postopku priprave.
- Z dodatkom soli, sladkorja in tekočin se skrajša čas priprave.
- Če živilu dodate kislino, npr. v obliki limoninega soka ali kisa, bo čvrstejše.
- Ne uporabite alkohola ali česna, ker se lahko pojavi neprijeten priokus.
- Vedno uporabite vrečko za vakuumiranje, ki po velikosti ustreza živilu. Če je vrečka prevelika, lahko v njej ostane preveč zraka.
- Če želite v isti vrečki skuhati več živil, jih zložite enega poleg drugega.
- Če želite živila kuhati v več vrečkah naenkrat, vrečke zložite na rešetko eno poleg druge.
- Časi priprave so odvisni od debeline živila.
- Med postopkom priprave pustite vrata pečice zaprta. Odpiranje vrat podaljša postopek priprave in lahko poslabša rezultate.
- Podatkov za temperaturo in čas priprave iz receptov za kuhanje sous-vide vam ni treba vedno upoštevati v danem razmerju. Te nastavitve prilagodite želeni stopnji toplotne obdelave živila.
- Med kuhanjem pri nizki temperaturi in dolgem času priprave se lahko v notranjosti pečice nabere veliko vode. To ne vpliva na rezultat kuhanja.
- Pri visoki temperaturi in/ali dolgem času priprave lahko pride do pomanjkanja vode. Med postopkom občasno preverjajte izpise na prikazovalniku.

Nasveti

- Če želite skrajšati čase priprave, lahko živilo vakuumirate 1–2 dni pred kuhanjem. Vakuumirana živila shranite v hladilniku pri maks. 5 °C. Da ohranite kakovost in okus živila, ga morate skuhati najpozneje v dveh dneh.
- Tekočine, npr. marinade, pred vakuumiranjem zamrznete, da ne bodo uhajale iz vrečke za vakuumiranje.
- Robove vrečke za vakuumiranje med polnjenjem zapognite navzven. Tako boste poskrbeli za čist in brezhiben zvar.
- Če živila ne boste zaužili takoj po koncu postopka priprave, ga takoj položite v ledeno vodo in pustite, da se popolnoma ohladi. Nato ga shranite pri maks. 5 °C. Tako ohranite kakovost in okus živila ter podaljšate njegovo obstojnost.
Izjema: Perutnino morate zaužiti takoj po postopku kuhanja.
- Po kuhanju vrečko zarežite z vseh strani, da boste lažje prišli do živila.
- Meso in čvrste vrste rib (npr. losos) pred serviranjem zelo na hitro močno popecite. Tako se bodo razvile sveže arome pečenja.
- Sok ali marinado zelenjave, rib ali mesa uporabite za pripravo omake.
- Živilo postrezite na ogretyh krožnikih.

Uporaba načina delovanja Sous-vide

- Živilo splaknite s hladno vodo in ga osušite.
- Živilo položite v vrečko za vakuumiranje in mu po želji dodajte začimbe ali tekočino.
- Vakuumirajte ga z aparatom za vakuumiranje s komoro.
- Na 1. nivo vstavite prestrezni pladenj.
- Za optimalen rezultat priprave rešetko vstavite na 2. nivo.
- Vakuumirano živilo položite na rešetko (če imate več vrečk, jih položite eno ob drugo).
- Izberite Sous-vide .
- Če je potrebno, spremenite predlagano temperaturo.
- Potrdite z OK.
- Po potrebi izvedite še druge nastavitve (glejte poglavje „Upravljanje“).

Sous-vide

Možni vzroki za slabe rezultate

Vrečka za vakuumiranje se je odprla:

- Zvar ni bil dovolj čist ali stabilen, zato se je odprl.
- Vrečko je poškodovala npr. ostra kost.

Živilo ima neprijeten priokus ali tuj okus:

- Napačno shranjevanje živila, hladna veriga je bila prekinjena.
- Živilo je bilo pred vakuumiranjem obremenjeno z mikroorganizmi.
- Odmerjenih je bilo preveč dodatkov (npr. začimbe).
- Vrečka ali zvar nista bila brezhibna.
- Vakuum je bil prešibak.
- Živila niste zaužili takoj po končanem postopku oziroma ga niste takoj ohladili.

Časi v tabelah so orientacijske vrednosti. Priporočamo vam, da najprej izberete krajši čas kuhanja. Po potrebi ga lahko nato še nekoliko podaljšate. Čas kuhanja se začne odšteti šele, ko je dosežena nastavljena temperatura.

Živilo	Dodatek		🌡️ [°C]	🕒 [min]
	Sladkor	Sol		
Ribe				
Trska, file, debelina 2,5 cm		x	54	35
Losos, file, debelina 2–3 cm		x	52	30
Morski vrag, file		x	62	18
Smuč, file, debelina 2 cm		x	55	30
Zelenjava				
Cvetača, cvetki, srednji do veliki		x	85	40
Buča hokaido, krhliji		x	85	15
Koleraba, rezine		x	85	30
Beluši, beli, celi	x	x	85	22–27
Sladki krompir, rezine		x	85	18
Sadje				
Ananas, krhliji	x		85	75
Jabolka, rezine	x		80	20
Majhne banane, cele			62	10
Breskve, polovice	x		62	25–30
Rabarbara, v kosih			75	13
Češplje, polovice	x		70	10–12
Drugo				
Fižol, beli, namočen v razmerju 1 : 2 (fižol : tekočina)		x	90	240
Garnele, olupljene in očiščene		x	56	19–21
Kokošje jajce, celo			65–66	60
Jakobove pokrovače, brez lupine			52	25
Šalotka, cela	x	x	85	45–60

🌡️ temperatura, 🕒 čas priprave

Sous-vide

Živilo	Dodatek		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	Sladkor	Sol	srednje*	povsem*	
Meso					
Račja prsa, cela		x	66	72	35
Jagnječji hrbet s kostmi			58	62	50
Goveji file, steak, debelina 4 cm			56	61	120
Goveji križ, steak, debelina 2,5 cm			56	–	120
Svinjski file, cel		x	63	67	60

🌡️ temperatura, 🕒 čas priprave

* Stopnja kuhanja

Stopnja kuhanja „povsem“ ustreza stopnji priprave z višjo središčno temperaturo kot pri stopnji „srednje“, vendar živilo ni povsem kuhano v klasičnem smislu.

Ponovno pogrevanje

Zelenjavo, kot je koleraba ali cvetača, pogrevajte samo skupaj z omako. Brez omake lahko pri ponovnem pogrevanju dobi neprijeten zeljnat priokus in sivkasto rjavo barvo.

Živila s krajšim časom priprave in tista, pri katerih se stopnja kuhanja pri ponovnem pogrevanju spremeni, npr. ribe, načeloma niso primerna za pogrevanje.

Priprava

Kuhano živilo dajte neposredno po postopku kuhanja za približno 1 uro v ledeno vodo. Hitra ohladitev prepreči nadaljnje kuhanje živila. Tako se ohrani optimalno stanje kuhanosti.

Živilo nato shranite v hladilniku pri največ 5 °C.

Upoštevajte, da se kakovost živila slabša sorazmerno z dolžino shranjevanja.

Priporočamo vam, da živila pred ponovnim pogrevanjem ne shranjujete v hladilniku dlje kot 5 dni.

Nastavitve

Sous-vide 

Temperatura: glejte tabelo

Čas: glejte tabelo

Sous-vide

Ponovno pogrevanje v načinu delovanja Sous-vide

Časi, navedeni v tabeli, so orientacijske vrednosti. Po potrebi lahko čas podaljšate. Čas se začne odšteti šele, ko je dosežena nastavljena temperatura.

Živilo	🌡️ [°C]		🕒 ² [min]
	srednje ¹	povsem ¹	
Meso			
Jagnječji hrbet s kostmi	58	62	30
Goveji file, steak, debelina 4 cm	56	61	30
Goveji križ, steak, debelina 2,5 cm	56	–	30
Svinjski file, cel	63	67	30
Zelenjava			
Cvetača, cvetki, srednji do veliki ³	85		15
Koleraba, rezine ³	85		10
Sadje			
Ananas, krhli	85		10
Drugo			
Fižol, beli, namočen v razmerju 1 : 2 (fižol : tekočina)	90		10
Šalotka, cela	85		10

🌡️ temperatura, 🕒 čas


1 Stopnja kuhanja

Stopnja kuhanja „povsem“ ustreza stopnji priprave z višjo središčno temperaturo kot pri stopnji „srednje“, vendar živilo ni povsem kuhano v klasičnem smislu.

2 Časi veljajo za vakuumirana živila z izhodiščno temperaturo pribl. 5 °C (temperatura hladilnika).

3 Pogrevajte samo kuhano v omaki.

Pogrevanje

Za pogrevanje živil, kuhanih s postopkom sous-vide, uporabljajte način delovanja Sous-vide  (glejte poglavje „Sous-vide“, odstavek „Ponovno pogrevanje“).

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

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

Posoda

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

Čas

Število krožnikov ali posod za kuhanje ne vpliva na čas.

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

Nasveti

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

Pogrevanje živil

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

Nastavitve

Pogrevanje 

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas: glejte tabelo

Druge uporabe

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

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

Druge uporabe

Živilo	🕒* [min]
Čista juha	2–3
Enolončnica	4–5


🕒 čas

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

Druge uporabe

Odtajevanje

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

 Nevarnost okužbe zaradi razvoja mikroorganizmov.

Mikroorganizmi, npr. salmonela, lahko povzročijo hude zastrupitve.

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

Tekočine, ki se izcedi, ne smete uporabiti.

Odtajana živila vedno uporabite takoj po času mirovanja.

Temperatura

Optimalna temperatura odtajevanja znaša 60 °C.

Izjemi: mleto meso in divjačina 50 °C.

Postopek pred in po odtajevanju

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

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

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

Posoda za kuhanje v pari

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

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

Nasveti

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

Nastavitve

Odtajevanje 

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: glejte tabelo
Čas odtajevanja: glejte tabelo
Čas mirovanja: glejte tabelo

Druge uporabe

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

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

Druge uporabe

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

🌡️ temperatura, 🕒 čas odtajevanja, ⌚ čas mirovanja

Blanširanje

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

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

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

Nastavitve

Nadaljnji  | Blanširanje

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas blanširanja: 1 minuta

Kuhanje menija – avtomatsko

Pri avtomatskem kuhanju menijev lahko sestavite meni iz do treh različnih živil, npr. ribo z rižem in zelenjavo.

Živila pri kuhanju menijev vstavljate v notranjost pečice v različnih časih, da so na koncu istočasno pripravljena. Izbira živil lahko pri tem poteka v poljubnem vrstnem redu, saj jih pečica avtomatsko razvrsti po dolžini časa priprave in vam vsakič pokaže, kdaj morate vstaviti katero živilo.

Funkciji Konec ob in Zagon ob pri kuhanju menija nista na voljo.

Posebna uporaba Kuhanje menija

- Izberite Nadaljnji  | Kuhanje menija.
- Izberite in potrdite zeleno živilo.

Odvisno od živila sledijo vprašanja o velikosti, teži in stopnji toplotne obdelave.

- Izberite in potrdite zelene vrednosti.
- Če želite dodati še eno živilo, izberite Dodaj živilo in postopajte kot pri prvem živilu.
- Postopek po potrebi ponovite še za tretje živilo.

Ko potrdite možnost Zagon kuhanja menija, se izpiše navodilo, da v notranjost pečice vstavite živilo z najdaljšim časom priprave.

- Če v perforirani posodi kuhate živilo, iz katerega kaplja ali ki ima močno barvilo, pod njo vstavite prestrežni ali stekleni pladenj (odvisno od modela). Tako se boste izognili prenosu okusov ali barv zaradi kapljajočih tekočin.

Druge uporabe

Po koncu faze segrevanja vam pečica prikaže, kdaj morate vstaviti naslednje živilo. Ko je ta čas dosežen, zazveni zvočni signal.

Ta postopek se po potrebi ponovi še za tretje živilo.

V meni lahko vključite tudi živilo, ki ni navedeno na seznamu. Podrobnejše informacije o tem najdete v poglavju „Kuhanje v pari“, odstavek „Kuhanje menija – ročno“.

Vkuhavanje

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

Kozarci

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

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

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

Sadje

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

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

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

Zelenjava

Zelenjavo operite, očistite in narežite.

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

Količina polnjenja

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

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

Meso in klobase

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

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

Nasveti

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

Vkuhanje živil

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

Nastavitve

Nadaljnji  | Vkuhanje ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: glejte tabelo
Čas vkuhanja: glejte tabelo

Druge uporabe

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

🌡️ temperatura, 🕒 čas vkuhavanja

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

Sterilizacija posode

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

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

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

Nastavitve

Nadaljnji  | Sterilizacija posode

Čas: 1 minuta do 10 ur

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas: 15 minut

Vzhajanje testa


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

Nastavitve

Nadaljnji  | Vzhajanje testa

Čas: po receptu

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 40 °C

Čas: po receptu

Druge uporabe

Pogrevanje vlažnih brisač

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Posebna področja uporabe | Segrevanje vlažnih krp

ali

Kuhanje v pari 


Temperatura: 70 °C

Čas: 2 minuti

Topljenje želatine

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Posebna področja uporabe | Topljenje želatine

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 90 °C


Čas: 1 minuta

Utekočinjanje kristaliziranega medu

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

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Posebna področja uporabe | Utekočinjanje medu
ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 60 °C

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


Topljenje čokolade

V pečici lahko raztopite vse vrste čokolade.

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

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Posebna področja uporabe | Topljenje čokolade
ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 65 °C

Čas: 20 minut

Druge uporabe

Priprava jogurta

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

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

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

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

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

Jogurt in mleko morata imeti enako vsebnost maščobe.

Kozarcev v času mirovanja ne smete premikati ali stresati.

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

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

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

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Posebna področja uporabe | Priprava jogurta

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 40 °C

Čas: 5:00 ur

Možni vzroki za slabe rezultate

Jogurt ni čvrst:

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

Izločila se je tekočina:

kozarci so bili premaknjeni, jogurt se ni dovolj hitro ohladil

Jogurt je zrnat:

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

Razpustitev slanine

Slanina ne porjavi.

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Posebna področja uporabe | Razpustitev slanine

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas: 4 minute

Dušenje čebule

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

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Posebna področja uporabe | Praženje čebule

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas: 4 minute

Druge uporabe

Sočenje

V parni pečici lahko sočite mehko in srednje trdo sadje.

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

Priprava

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

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

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

Nasveti

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

Sočenje sadja

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

Nastavitve

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas: 40-70 minut

Lupljenje živil

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

Nastavitve

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas: glejte tabelo

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

 čas

Konzerviranje jabolk

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Sadje | Jabolka | Cel

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 50 °C

Čas konzerviranja: 5 minut

Priprava jajčnega sira

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


Nastavitve

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas: 4 minute


Delovne ure

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


Avtomatski programi

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

Kategorije

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

Uporaba avtomatskih programov

■ Izberite Avtomatski programi .


Pojavi se izbirni seznam.

■ Izberite želeno kategorijo (npr. Ribe).


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

■ Izberite želeni avtomatski program.

■ Sledite navodilom na prikazovalniku.

Nasvet: Z izbiro  Info lahko npr. priključete informacije o vstavljanju živil (odvisno od postopka).

Napotki za uporabo

- Če želite uporabiti avtomatski program in ste pred tem že izvedli postopek priprave v pečici, se mora notranjost pečice najprej ohladiti na sobno temperaturo.
- Podatki o teži se nanašajo na težo posameznega kosa. Istočasno lahko pripravite en kos lososa, ki tehta 250 g, ali pa deset kosov lososa po 250 g.
- Stopnja toplotne obdelave je prikazana s 7-segmentnim prikazom. Z območjem za navigacijo lahko nastavite želeno stopnjo toplotne obdelave.
- V kategoriji Riž imate pri programih za dolgozrnati in okroglozrnati riž dodatno možnost izbire Splošno. Ta avtomatski program uporabite, kadar želite pripraviti vrsto dolgozrnatega ali okroglozrnatega riža, ki ni na voljo kot samostojen avtomatski program.
- Pri nekaterih avtomatskih programih lahko z možnostjo Zagon ob ali Konec ob zamaknete začetek ali konec priprave.
- V točki menija Prikaži korake priprave je naveden seznam posameznih korakov priprave, ki jih zajema avtomatski program. Pri nekaterih avtomatskih programih imate dodatno točko menija Prikaz dejanj. S to menijsko točko lahko priključete potrebna dejanja, npr. vstavljanje živila ali dodajanje sestavin. Med postopkom priprave lahko prikažete dejanja s tipko  Info.

- Če živilo vstavite v vročo notranjost pečice, bodite pri odpiranju vrat pazljivi. Iz pečice lahko buhne vroča para. Stopite za korak nazaj in počakajte, da para izpuhti. Pazite, da ne pridete v stik z vročo paro ali vročimi stenami notranjosti pečice. Nevarnost opeklin in oparin.
- Če po preteku avtomatskega programa živilo še ni kuhano, kot si želite, izberite možnost Podaljš. kuhanje.
- Avtomatske programe lahko shranite tudi kot Lastni programi. V ta namen se po preteku avtomatskega programa dotaknite senzorske tipke ↵.

Lastni programi

Ustvarite in shranite lahko do 20 lastnih programov.

- V programu lahko združite do devet korakov priprave, ki natančno opišejo potek vaših najljubših receptov ali receptov, ki jih pogosto uporabljate. V vsakem koraku priprave izberete nastavitve, kot so način delovanja, temperatura in čas priprave.
- Vnesete lahko ime programa, ki pripada vašemu receptu.

Ko svoj program ponovno prikličete in zaženete, se avtomatsko začne izvajati.

Druge možnosti za ustvarjanje lastnih programov:

- Ko se avtomatski program ali posebna uporaba konča, ga/jo shranite med lastne programe.
- Ko se postopek z nastavljenim časom priprave konča, ga shranite.

Nato vnesite ime programa.

Sestavljanje lastnih programov

- Izberite Lastni programi .

- Izberite Sestavi program.

Zdaj lahko določite nastavitve za prvi korak priprave.

Sledite navodilom na prikazovalniku:

- Izberite in potrdite zelene nastavitve.

- Izberite Zaključí korak priprave.

Vse nastavitve za prvi korak priprave so določene.

Dodate lahko nadaljnje korake priprave, npr. če želite po prvem načinu delovanja uporabiti še drugega.

- Če so potrebni nadaljnji koraki priprave, izberite Dodaj korak priprave in postopajte kot pri 1. koraku priprave.

Če želite nastavitve preveriti ali jih naknadno spremeniti, izberite ustrezni korak priprave.

- Ko določite vse potrebne korake priprave, izberite Shrani.

- Vnesite ime programa.


- Izberite ✓.

Na prikazovalniku se izpiše potrditev, da je vaše ime programa shranjeno.

- Potrdite z OK.

Shranjeni program lahko zaženete takoj ali s časovnim zamikom ali pa spremenite korake priprave.

Zagon lastnih programov

- Živilo, ki ga želite pripraviti, dajte v pečico.
- Izberite Lastni programi .
- Izberite zeleni program.
- Izberite Izvedi.

Ovisno od nastavitve programa se izpišejo naslednje točke menija:


- Takojšnji zagon
Program se takoj zažene. Gretje pečice se takoj vklopi.
 - Konec ob
Določite uro, ob kateri želite, da se program konča. Gretje pečice se ob nastavljeni uri avtomatsko izklopi.
 - Zagon ob
Določite uro, ob kateri želite, da se program začne. Gretje pečice se ob nastavljeni uri avtomatsko vklopi.
 - Prikaži korake priprave
Izpiše se povzetek vaših nastavitvev.
- Izberite zeleno točko menija.

Program se zažene takoj ali ob nastavljeni uri.

- Ko se program konča, se dotaknite senzorske tipke .

Sprememba korakov priprave

Korakov priprave v avtomatskih programih, ki ste jih shranili pod lastnimi imeni, ne morete spremeniti.

- Izberite Lastni programi .
- Izberite program, ki ga želite spremeniti.
- Izberite Spremeni program.
- Izberite korak priprave, ki ga želite spremeniti, ali možnost Dodaj korak priprave, če želite dodati korak priprave.
- Izberite in potrdite zelene nastavitve.
- Če želite zagnati spremenjeni program, ne da bi ga shranili, izberite Zagon programa.
- Ko spremenite vse zelene nastavitve, izberite možnost Shrani.


Na prikazovalniku se izpiše potrditev, da je vaše ime programa shranjeno.

- Potrdite z OK.

Shranjeni program je spremenjen in lahko ga zaženete takoj ali s časovnim zamikom.

Lastni programi

Sprememba imena


- Izberite Lastni programi .
- Izberite program, ki ga želite spremeniti.
- Izberite Sprememba imena.
- Spremenite ime programa.
- Izberite ✓.

Na prikazovalniku se izpiše potrditev, da je vaše ime programa shranjeno.



- Potrdite z OK.

Program je preimenovan.

Brisanje lastnih programov




- Izberite Lastni programi .
- Izberite program, ki ga želite izbrisati.
- Izberite Izbriši program.
- Vprašanje potrdite z da.

Program je izbrisan.

V točki menija Nadaljnji  |
Nastavitve  | Tovarniške nastavitve |
Lastni programi lahko izbrišete vse
lastne programe naenkrat.

Podatki za inštitute za preizkušanje




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

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

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

- 1 Na 1. nivo vstavite prestrežni ali stekleni pladenj (odvisno od modela).
- 2 Preizkusno jed vstavite v hladno pečico (pred začetkom faze segrevanja).
- 3 2 x DGGL 1/2-40L vstavite enega za drugim na navedeni nivo vstavljanja.
- 4 Po 2 x DGGL 1/2-40L vstavite enega za drugim na vsak navedeni nivo vstavljanja.
- 5 Preizkus je končan, ko temperatura na najhladnejšem mestu znaša 85 °C.


Preizkusne jedi za kuhanje menijev¹ (način delovanja Kuhanje v pari)

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

⁴ nivo vstavljanja, ² temperatura,  čas priprave


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

Čiščenje in vzdrževanje

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

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

 Nevarnost poškodbe zaradi električnega udara.

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

Za čiščenje nikoli ne uporabljajte parne čistilne naprave.

Če uporabite neprimerno čistilno sredstvo, se lahko vse površine zabarvajo ali spremenijo.

Vse površine so občutljive za razenje.

Pri steklenih površinah lahko raze povzročijo prelom steklene površine.

Za čiščenje uporabljajte izključno gospodinjska sredstva za pomivanje.

Ostanke čistilnih sredstev takoj odstranite.

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

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

Površine se lahko zabarvajo ali spremenijo.

Najbolje je, da umazanijo takoj odstranite.

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

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

Neprimerna čistilna sredstva

Da se površine ne bodo poškodovale, pri čiščenju ne uporabljajte

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

Čiščenje sprednje stranice

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

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

Čiščenje in vzdrževanje

Čiščenje notranjosti pečice

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

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

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

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

Čiščenje avtomatskega odpirala vrat

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

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

Čiščenje posode za vodo

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

Čiščenje opreme

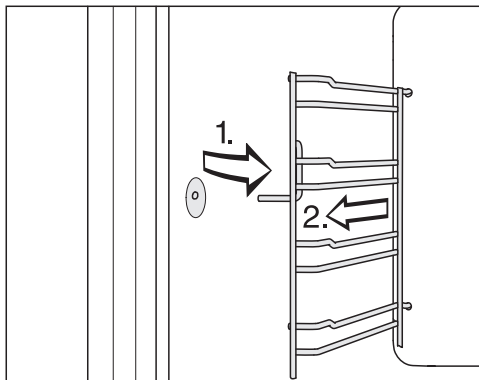
Vsi deli opreme so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

Čiščenje prestreznega pladnja, rešetke in posode za kuhanje

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

Čiščenje stranskih vodil

Stranska vodila so primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.



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

Ponovna namestitev poteka v obratnem vrstnem redu.

- Stranska vodila previdno vgradite nazaj.

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

Čiščenje in vzdrževanje

Odstranjevanje vodnega kamna iz parne pečice

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

Če zaide na kovino, lahko nastanejo madeži.

Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj obrišite.

Iz parne pečice morate po določenem času delovanja odstraniti vodni kamen. Ko nastopi ta čas, se na prikazovalniku izpiše število preostalih postopkov kuhanja. Po zadnjem preostalem postopku se parna pečica zaklene.


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

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

Funkciji **Zagon ob in Konec ob** pri odstranjevanju vodnega kamna nista na voljo.

- Vključite pečico in izberite Odstranjevanje vodnega kamna .

Na prikazovalniku se izpiše opozorilo **Počakajte** Postopek odstranjevanja vodnega kamna se pripravlja. To lahko traja nekaj minut. Takoj ko je priprava postopka končana, vas aparat pozove, da napolnite posodo za vodo.

- V posodo za vodo nalijte mlačno vodo do oznake  in dodajte 2 tableti sredstva Miele za odstranjevanje vodnega kamna.
- Počakajte, da se tableti raztopita.
- Posodo za vodo potisnite v aparat.
- Potrdite z **OK**.

Izpiše se preostali čas. Postopek odstranjevanja vodnega kamna se začne.

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

Med samim postopkom morate dvakrat sprati posodo za vodo in jo napolniti s svežo vodo.

- Sledite navodilom na prikazovalniku.
- Vsakič potrdite z **OK**.

Po preteku preostalega časa se izpiše **Konec** in oglasi se zvočni signal.

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

Kaj storiti, če ...

Večino motenj in napak, ki se pojavijo med vsakdanjo uporabo aparata, lahko odpravite sami. Tako lahko pogosto prihranite čas in denar, ker vam ni treba poklicati servisne službe.

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

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


Sporočila v prikazih/na prikazovalniku

Težava	Vzrok in rešitev
F44	<p>Prišlo je do tehnične motnje.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Pečico izklopite in jo čez nekaj minut ponovno vklopite.■ Če je sporočilo o napaki še vedno izpisano, pokličite servis.
Na prikazovalniku se pojavi sporočilo, ki ni navedeno v tej tabeli.	<p>Prišlo je do napake v elektroniki.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Za približno eno minuto prekinite električno napajanje kombinirane parne pečice.■ Če se po ponovni vzpostavitvi električnega napajanja težava ponovi, pokličite servis.

Nepričakovano vedenje aparata

Težava	Vzrok in rešitev
Pečica se ne segreje.	<p>Aktivirana je sejemska nastavitev. Pečico sicer lahko upravljate, vendar njeno gretje ne deluje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dezaktivirajte sejemsko nastavitev (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Zastopniki“). <p>Notranjost pečice se je segrela zaradi delovanja grelnega predala, ki je nameščen pod njo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Odprite vrata pečice in pustite, da se njena notranjost ohladi.
Pečica se po selitvi ne preklopi več s faze segrevanja na fazo kuhanja.	<p>Temperatura vrelišča vode se je spremenila, ker se nadmorska višina novega mesta postavitve razlikuje od prejšnje za najmanj 300 m.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izvedite postopek odstranjevanja vodnega kamna, da prilagodite temperaturo vrelišča (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Odstranjevanje vodnega kamna iz parne pečice“).
Med delovanjem pečice izhaja nenavadno veliko pare ali izhaja para na drugih mestih kot običajno.	<p>Vrata niso pravilno zaprta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zaprite vrata aparata. <p>Vratno tesnilo ni pravilno nameščen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pritisnite ga tako, da se povsod enakomerno prilega. <p>Na vratnem tesnilu so vidne poškodbe, npr. raze.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zamenjajte vratno tesnilo. Tesnilo lahko naročite na servisu (glejte konec teh navodil za uporabo).
Funkciji Zagon ob in Konec ob nista navedeni.	<p>Temperatura v notranjosti pečice je previsoka, npr. po koncu postopka kuhanja.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Odprite vrata pečice in pustite, da se njena notranjost ohladi. <p>Pri možnosti Odstranjevanje vodnega kamna ti dve funkciji na splošno nista na voljo.</p>

Kaj storiti, če ...

Težava	Vzrok in rešitev
Senzorske tipke se ne odzivajo.	Izbrali ste nastavev Prikazovalnik QuickTouch izklop. Zato se senzorske tipke pri izklopljeni pečici ne odzivajo. <ul style="list-style-type: none">■ Takoj ko pečico vklopite, se senzorske tipke odzivajo. Če želite, da se senzorske tipke vedno odzivajo, tudi kadar je parna pečica izklopljena, izberite nastavev Prikazovalnik QuickTouch vklop.
	Pečica ni priklopljena na električno omrežje. <ul style="list-style-type: none">■ Preverite, ali je omrežni vtič parne pečice vstavljen v vtičnico.■ Preverite, ali se je izklopila (oz. pregorela) varovalka. Pokličite električarja ali servisno službo Miele.
	Prišlo je do težave v krmiljenju. <ul style="list-style-type: none">■ Dotaknite se tipke Vklop/izklop  in jo zadržite, dokler se prikazovalnik ne izklopi in parna pečica znova zažene.

Zvoki med delovanjem

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

Splošne težave ali tehnične motnje

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

Dodatna oprema

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

Te izdelke lahko preprosto naročite preko spletne prodajalne Miele.

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

Posoda

V ponudbi podjetja Miele vam je na voljo cela vrsta posod za kuhanje. Njihova funkcija in mere so optimalno prilagojene aparatom Miele. Podrobnejše informacije o posameznih izdelkih boste našli na spletni strani podjetja Miele.

- perforirane posode za kuhanje različnih velikosti
- neperforirane posode za kuhanje različnih velikosti

Sredstva za čiščenje in nego

- Tablete za odstranjevanje vodnega kamna (6 kosov)
- večnamenska krpa iz mikrovlakn za odstranjevanje prstnih odtisov in manjše umazanije

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

Garancija

Garancijska doba je 2 leti.

Podrobnejše informacije so navedene v priloženih garancijskih pogojih.

Kontakt v primeru motenj

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

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

Kontaktne podatke servisne službe Miele so navedeni na koncu tega dokumenta.

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

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

Varnostna navodila za vgradnjo

 Škoda zaradi nestrokovne vgradnje.

Zaradi nestrokovne vgradnje se lahko pečica poškoduje.

Pečico lahko vgradi samo usposobljen strokovnjak.

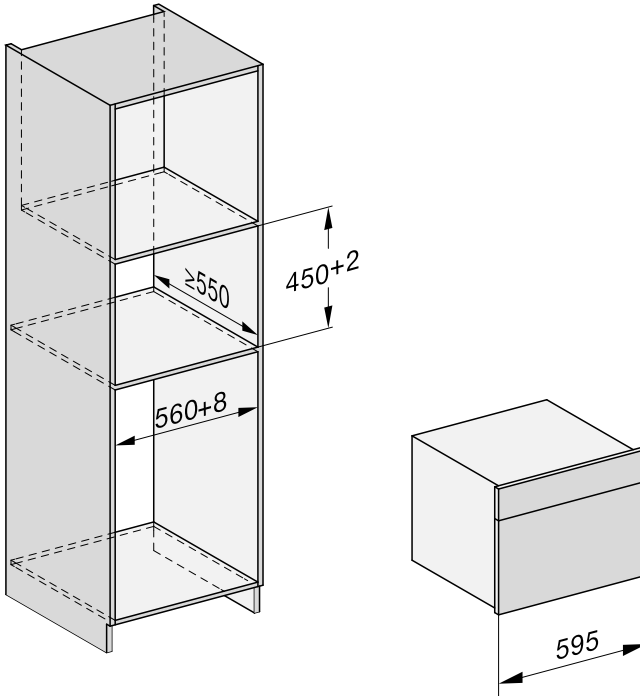
- ▶ Priključni podatki (napetost in frekvenca), navedeni na napisni ploščici pečice, se morajo obvezno ujemati s podatki vašega električnega omrežja, sicer bo prišlo do poškodbe aparata. Podatke obvezno preverite že pred priklopom aparata. Če ste v dvomih, se posvetujte z električarjem.
- ▶ Razdelilne doze ali električni podaljški ne zagotavljajo potrebne varnosti (nevarnost požara). Zato pečice ne priključite na električno omrežje preko tovrstnih naprav.
- ▶ Pazite, da bo omrežna vtičnica po vgradnji pečice lahko dostopna.
- ▶ Parna pečica mora biti nameščena tako, da imate dober pregled tudi nad vsebino posode za kuhanje, ki je vstavljena na najvišji nivo. Le tako boste preprečili oparine zaradi pljuskanja vročih jedi in tekočin čez rob posode.

Vgradne mere

Vse mere so podane v mm.

Vgradnja v visoko omaro

Za vgradno nišo omara ne sme imeti hrbtnih stranic.

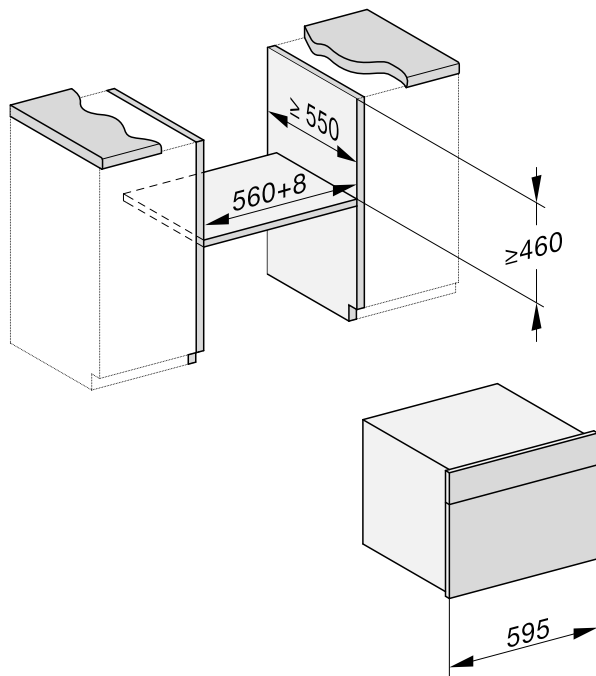


Inštalacija

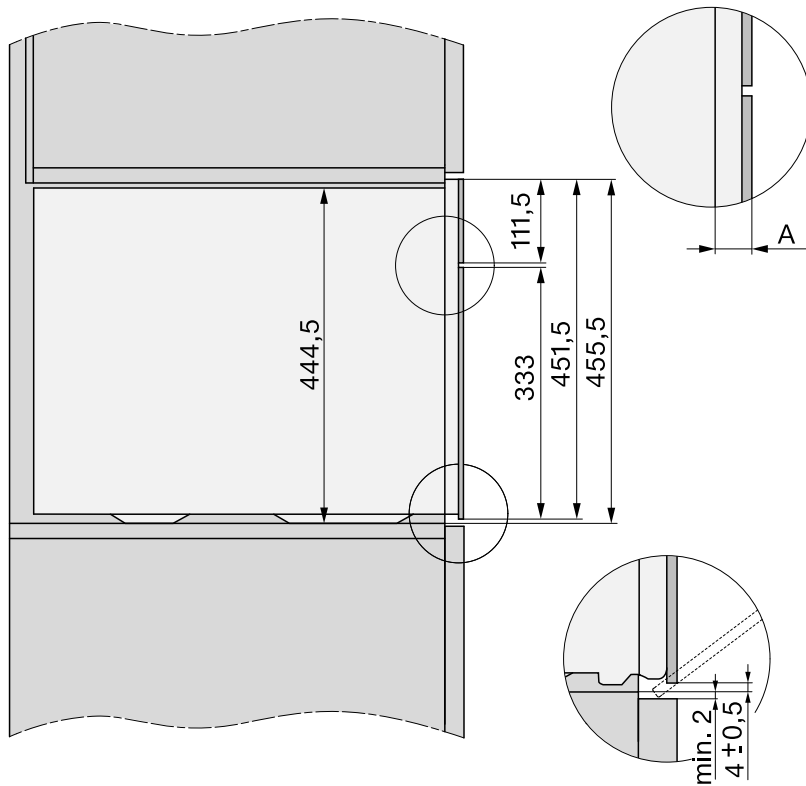
Vgradnja v spodnjo omaro

Za vgradno nišo omara ne sme imeti hrbtnih stranic.

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



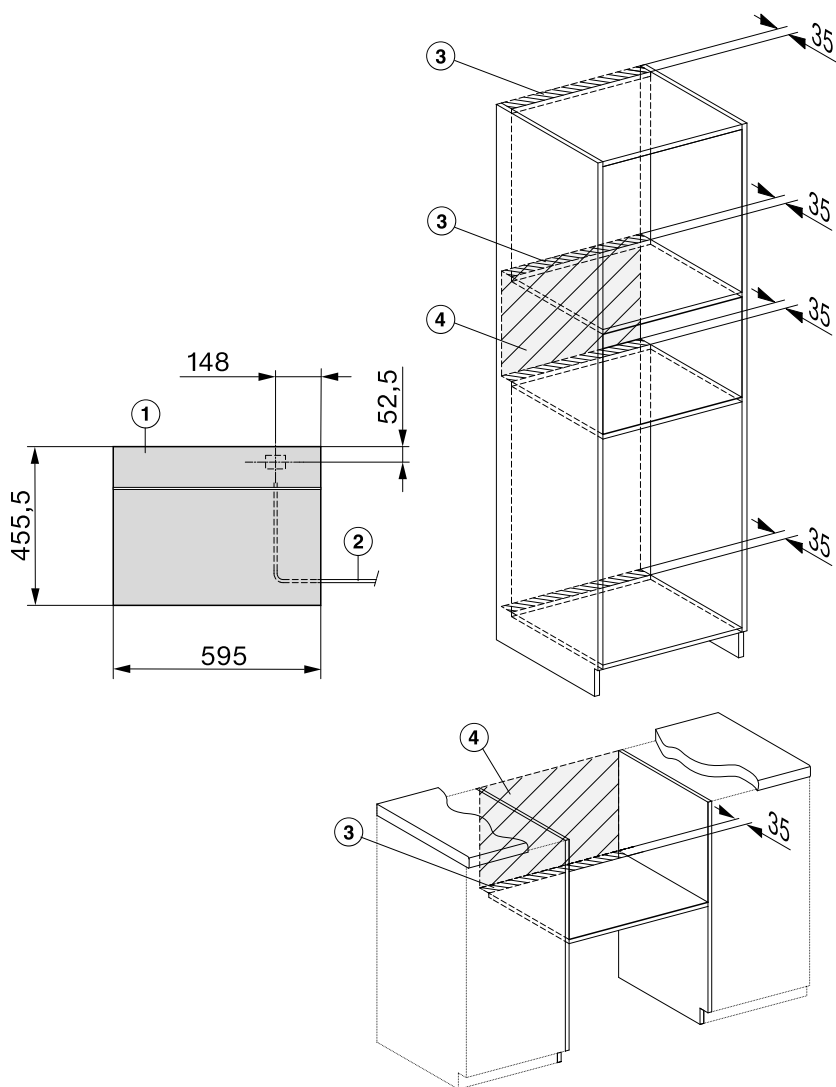
Pogled s strani



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

Inštalacija

Priklop in prezračevanje



① Pogled od spredaj

② Omrežni priključni kabel, L = 2.000 mm

③ Izrez za prezračevanje min. 180 cm²

④ V tem območju ni priključkov.

Vgradnja pečice

- Na pečico priključite omrežni priključni kabel.

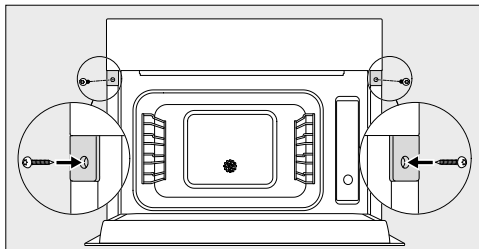
Škoda zaradi nepravilnega transporta.

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

Za prenašanje aparata uporabite ročaja ob straneh ohišja.

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

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




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

Inštalacija

Električni priključek

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


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

 Nevarnost požara zaradi pregretja.

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

Iz varnostnih razlogov ne uporabljajte nobenih razdelilnikov in podaljškov.

Električna napeljava mora biti izvedena po VDE 0100.

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

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

Podatki o nazivni moči in ustrezni zaščiti so navedeni v teh navodilih za uporabo ali na napisni ploščici. Te podatke primerjajte s podatki električnega priključka na mestu postavitve aparata.

Če ste v dvomih, se posvetujte z električarjem.

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

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

Podjetje Miele potrjuje, da je ta parna pečica skladna z Direktivo 2014/53/EU.

Celotno besedilo ES-izjave o skladnosti je dostopno na spletnem naslovu:

- www.miele.si – Izdelki > poiščite želeni izdelek > Datoteke za prenos ali
- <https://miele.si/navodila> (Servis > Iskanje informacij > Navodila za uporabo), nato vnesite ime izdelka ali tovarniško številko.

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

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

Avtorske pravice in licence za komunikacijski modul

Miele za upravljanje in krmiljenje komunikacijskega modula uporablja lastno ali tujo programsko opremo, za katero ne veljajo tako imenovani odprtokodni licenčni pogoji. Ti programi/komponente programov so avtorsko zaščiteni. Uporabnik mora spoštovati avtorske pravice podjetja Miele in tretjih oseb.

Obravnavani komunikacijski modul vsebuje tudi komponente programske opreme, ki je posredovana pod odprtokodnimi licenčnimi pogoji. Vsebovane odprtokodne komponente lahko skupaj s pripadajočimi opombami o avtorskih pravicah, kopijami veljavnih licenčnih pogojev in morebitnimi dodatnimi informacijami priključete lokalno z IP-jem prek spletnega brskalnika (*http://<ip adresse>/Licenses*). Tam navedena jamstvena in garancijska določila odprtokodnih licenčnih pogojev veljajo samo v razmerju s posameznimi imetniki pravic.

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

I. Trajanje in začetek garancije

1. Garancija se odobri za naslednje obdobje:
 - a) 24 mesecev za gospodinjske aparate, kot so pečice (tudi kombinirane pečice z mikrovalovi), parne pečice (tudi kombinirane parne pečice in parne pečice z mikrovalovi), pečice Dialog, mikrovalovne pečice, podpultne pečice, predali za vakuumiranje in grelni predali, kuhalne plošče (indukcijske, električne in plinske, vključno z elementi SmartLine in ProLine), kuhinjske nape, kavni avtomati (vgradni in prostostoječi), hladilniki, zamrzovalniki, kombinirani hladilniki, vinske vitrine, pomivalni stroji, pralni stroji, sušilni stroji, pralno-sušilni stroji, likalni aparati, sesalniki (talni in brezžični sesalniki ter robotski sesalniki), vendar ne omejeno zgolj na navedene aparate, če se uporabljajo v skladu z navodili za uporabo in namenom uporabe.
 - b) 12 mesecev za profesionalne aparate, kot so „mali velikasi“ in pomivalni stroji ProfiLine, vendar ne omejeno zgolj na navedene aparate, če se uporabljajo v skladu z navodili za uporabo in namenom uporabe.
2. Miele Slovenija jamči za lastnosti ali brezhibno delovanje blaga v garancijskem roku. Garancijski rok začne teči z dnem dobave blaga kupcu.
3. Garancijski servisi in dobave nadomestnega blaga iz garancijskih razlogov ne podaljšujejo prvotnega garancijskega roka. Za zamenjano blago ali zamenjan bistveni del blaga z novim se izda nov garancijski list.

II. Pogoji garancije

1. Garancija velja za aparate, ki so kupljeni pri pooblaščenem prodajalcu ali neposredno pri podjetju Miele v državi članici EU, Združenem kraljestvu Velike Britanije in Severne Irske, Švici ali na Norveškem in so tam tudi nameščeni.
2. Za uveljavljanje garancije je pristojen pooblaščen servis Miele ali služba za pomoč strankam pri podjetju Miele, ki sta dostopna po e-pošti na naslovu servis@miele.si 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.

Garancijski list

6. Dobava potrošnega materiala in dodatkov (na primer pralnih sredstev Miele) ni vključena v obseg storitev.

IV. Omejitve garancije

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

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

V. Varstvo podatkov

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

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

DG 7440

sl-SI

M.-Nr. 11 266 710 / 03