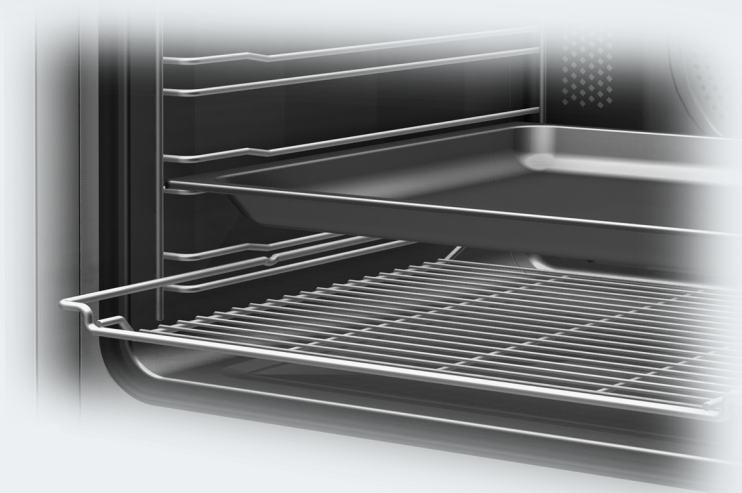


# Navodila za uporabo in montažo Kombinirana parna pečica



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

# Vsebina

---

|                                                                                                 |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Varnostna navodila in opozorila .....</b>                                                    | <b>6</b>  |
| <b>Vaš prispevek k varovanju okolja .....</b>                                                   | <b>14</b> |
| <b>Pregled .....</b>                                                                            | <b>15</b> |
| <b>Upravljalni elementi.....</b>                                                                | <b>16</b> |
| Tipka za vklop/izklop .....                                                                     | 17        |
| Prikazovalnik.....                                                                              | 17        |
| Senzorske tipke.....                                                                            | 17        |
| Simboli .....                                                                                   | 19        |
| <b>Princip upravljanja .....</b>                                                                | <b>20</b> |
| Izbira točke menija .....                                                                       | 20        |
| Sprememba nastavitve na izbirnem seznamu .....                                                  | 20        |
| Sprememba nastavitve s segmentnim prikazom.....                                                 | 20        |
| Izbira načina delovanja ali funkcije .....                                                      | 20        |
| Vnos števil .....                                                                               | 21        |
| Vnos črk .....                                                                                  | 21        |
| Aktivacija funkcije MobileStart.....                                                            | 21        |
| Vsesavanje vode .....                                                                           | 22        |
| <b>Oprema.....</b>                                                                              | <b>23</b> |
| Napisna ploščica .....                                                                          | 23        |
| Dobavni komplet .....                                                                           | 23        |
| Priložena in dodatna oprema .....                                                               | 23        |
| Varnostne funkcije .....                                                                        | 28        |
| Površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean.....                                             | 28        |
| <b>Prvi zagon .....</b>                                                                         | <b>29</b> |
| Miele@home .....                                                                                | 29        |
| Osnovne nastavitve.....                                                                         | 30        |
| Prvo segrevanje kombinirane parne pečice in izpiranje uparjalnega sistema .....                 | 31        |
| <b>Nastavitve.....</b>                                                                          | <b>32</b> |
| Pregled nastavitav .....                                                                        | 32        |
| Priklic menija „Nastavitve“ .....                                                               | 34        |
| Jezik  ..... | 34        |
| Ura .....                                                                                       | 34        |
| Datum .....                                                                                     | 34        |
| Osvetlitev.....                                                                                 | 34        |
| Prikazovalnik.....                                                                              | 35        |
| Glasnost.....                                                                                   | 35        |
| Enote .....                                                                                     | 36        |
| Booster .....                                                                                   | 36        |
| Hitro ohlajanje.....                                                                            | 36        |
| Ohranjanje toplote.....                                                                         | 36        |
| Predlagane temperature .....                                                                    | 37        |
| Delovanje hladilnega ventilatorja .....                                                         | 37        |
| Trdota vode.....                                                                                | 38        |

|                                                                                                                                                                |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Nadmorska višina .....                                                                                                                                         | 40        |
| Varnost .....                                                                                                                                                  | 40        |
| Miele@home .....                                                                                                                                               | 40        |
| Daljijsko upravljanje .....                                                                                                                                    | 41        |
| Aktivacija funkcije MobileStart .....                                                                                                                          | 41        |
| RemoteUpdate .....                                                                                                                                             | 41        |
| Verzija program. opreme .....                                                                                                                                  | 42        |
| Zastopniki .....                                                                                                                                               | 42        |
| Tovarniške nastavitve .....                                                                                                                                    | 42        |
| Delovne ure .....                                                                                                                                              | 42        |
| <b>Nastavljiv zvočni signal</b> .....                                                                                                                          | <b>43</b> |
| <b>Glavni meni in podmeniji</b> .....                                                                                                                          | <b>44</b> |
| <b>Nasveti za varčevanje z energijo</b> .....                                                                                                                  | <b>46</b> |
| <b>Upravljanje</b> .....                                                                                                                                       | <b>48</b> |
| Sprememba vrednosti in nastavitvev za postopek priprave .....                                                                                                  | 49        |
| Sprememba temperature .....                                                                                                                                    | 49        |
| Nastavitvev časov priprave .....                                                                                                                               | 49        |
| Sprememba časovnih nastavitvev .....                                                                                                                           | 50        |
| Brisanje časovnih nastavitvev .....                                                                                                                            | 50        |
| Prekinitev postopka priprave .....                                                                                                                             | 51        |
| Začasna prekinitev postopka priprave v načinu delovanja Kuhanje v pari  ..... | 51        |
| Predhodno segrevanje pečice .....                                                                                                                              | 52        |
| Booster .....                                                                                                                                                  | 52        |
| Predhodno segrevanje .....                                                                                                                                     | 53        |
| Hitro ohlajanje .....                                                                                                                                          | 54        |
| Ohranjanje toplote .....                                                                                                                                       | 54        |
| Crisp function .....                                                                                                                                           | 55        |
| <b>Kuhanje v pari</b> .....                                                                                                                                    | <b>56</b> |
| Uporaba načina delovanja Kuhanje v pari  .....                              | 56        |
| Zamrznjena živila .....                                                                                                                                        | 56        |
| Kuhanje s tekočinami .....                                                                                                                                     | 56        |
| Napotki k tabelam za pripravo živil .....                                                                                                                      | 57        |
| Nivo vstavljanja .....                                                                                                                                         | 57        |
| Temperatura .....                                                                                                                                              | 57        |
| Čas priprave .....                                                                                                                                             | 57        |
| Zelenjava .....                                                                                                                                                | 57        |
| Ribe .....                                                                                                                                                     | 57        |
| Meso .....                                                                                                                                                     | 59        |
| Riž .....                                                                                                                                                      | 59        |
| Žita .....                                                                                                                                                     | 59        |
| Testenine .....                                                                                                                                                | 59        |
| Sadje .....                                                                                                                                                    | 59        |

# Vsebina

---

|                                                                                                                              |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Peka s paro</b> .....                                                                                                     | <b>60</b> |
| Uporaba načina delovanja Peka s paro  ..... | 60        |
| <b>Avtomatski programi</b> .....                                                                                             | <b>62</b> |
| Kategorije .....                                                                                                             | 62        |
| Uporaba avtomatskih programov .....                                                                                          | 62        |
| Napotki za uporabo .....                                                                                                     | 62        |
| <b>Druge uporabe</b> .....                                                                                                   | <b>63</b> |
| Odtajevanje .....                                                                                                            | 63        |
| Sušenje .....                                                                                                                | 63        |
| Gretje posode .....                                                                                                          | 64        |
| Ohranjanje toplote .....                                                                                                     | 64        |
| Pečenje pri nizki temperaturi .....                                                                                          | 65        |
| Vkuhavanje .....                                                                                                             | 66        |
| Zamrznjeni izdelki/gotove jedi .....                                                                                         | 67        |
| <b>Lastni programi</b> .....                                                                                                 | <b>68</b> |
| <b>Peka</b> .....                                                                                                            | <b>70</b> |
| Nasveti za peko .....                                                                                                        | 70        |
| Napotki k tabelam za pripravo živil .....                                                                                    | 70        |
| Napotki za uporabo načinov delovanja .....                                                                                   | 71        |
| <b>Pečenje</b> .....                                                                                                         | <b>72</b> |
| Nasveti za pečenje .....                                                                                                     | 72        |
| Napotki k tabelam za pripravo živil .....                                                                                    | 72        |
| Napotki za uporabo načinov delovanja .....                                                                                   | 73        |
| <b>Pečenje na žaru</b> .....                                                                                                 | <b>74</b> |
| Nasveti za pečenje na žaru .....                                                                                             | 74        |
| Napotki k tabelam za pripravo živil .....                                                                                    | 74        |
| Napotki za uporabo načinov delovanja .....                                                                                   | 75        |
| <b>Čiščenje in vzdrževanje</b> .....                                                                                         | <b>76</b> |
| Neprimerna čistilna sredstva .....                                                                                           | 76        |
| Odstranjevanje normalne umazanije .....                                                                                      | 77        |
| Odstranjevanje trdovratne umazanije (ne velja za izvlečna vodila FlexiClip) .....                                            | 77        |
| Trdovratna umazanija na izvlečnih vodilih FlexiClip .....                                                                    | 78        |
| Čiščenje katalitično emajlirane hrbtne stranice .....                                                                        | 78        |
| Odstranjevanje umazanije zaradi začimb, sladkorja in podobnih snovi .....                                                    | 79        |
| Odstranjevanje oljne in maščobne umazanije .....                                                                             | 79        |
| Čiščenje stropa pečice .....                                                                                                 | 79        |
| Uparjanje preostale vode .....                                                                                               | 80        |
| Vzdrževanje .....                                                                                                            | 81        |
| Namakanje .....                                                                                                              | 81        |
| Sušenje .....                                                                                                                | 82        |
| Odstranjevanje vodnega kamna .....                                                                                           | 82        |
| Snemanje vrat pečice .....                                                                                                   | 85        |
| Razstavljanje vrat .....                                                                                                     | 86        |

|                                                                                                                                                               |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Ponovna namestitvev vrat.....                                                                                                                                 | 88         |
| Odstranjevanje stranskih vodil z izvlečnimi vodili FlexiClip.....                                                                                             | 88         |
| Odstranjevanje hrbtna stranice.....                                                                                                                           | 89         |
| <b>Kaj storiti, če ...</b> .....                                                                                                                              | <b>90</b>  |
| <b>Servisna služba</b> .....                                                                                                                                  | <b>94</b>  |
| Kontakt v primeru motenj.....                                                                                                                                 | 94         |
| Garancija.....                                                                                                                                                | 94         |
| <b>Inštalacija</b> .....                                                                                                                                      | <b>95</b>  |
| Vgradne mere.....                                                                                                                                             | 95         |
| Vgradnja v visoko ali spodnjo omaro.....                                                                                                                      | 95         |
| Pogled s strani.....                                                                                                                                          | 96         |
| Priključki in prezračevanje.....                                                                                                                              | 97         |
| Vgradnja kombinirane parne pečice.....                                                                                                                        | 98         |
| Električni priključek.....                                                                                                                                    | 99         |
| <b>Tabele za pripravo živil</b> .....                                                                                                                         | <b>100</b> |
| Zelenjava  .....                                                             | 100        |
| Ribe  .....                                                                  | 101        |
| Meso  .....                                                                  | 101        |
| Testenine  .....                                                             | 101        |
| Riž  .....                                                                   | 101        |
| Umešano testo.....                                                                                                                                            | 102        |
| Krhko testo.....                                                                                                                                              | 103        |
| Kvašeno testo.....                                                                                                                                            | 104        |
| Skutno-oljno testo.....                                                                                                                                       | 105        |
| Biskvitno testo.....                                                                                                                                          | 105        |
| Kuhano testo, listnato testo, beljakovo pecivo.....                                                                                                           | 106        |
| Pikantne jedi.....                                                                                                                                            | 107        |
| Govedina.....                                                                                                                                                 | 108        |
| Teletina.....                                                                                                                                                 | 109        |
| Svinjina.....                                                                                                                                                 | 110        |
| Jagnjetina, divjačina.....                                                                                                                                    | 111        |
| Perutnina, ribe.....                                                                                                                                          | 112        |
| <b>Podatki za inštitute za preizkušanje</b> .....                                                                                                             | <b>113</b> |
| Preizkusne jedi po EN 60350-1 (način delovanja Kuhanje v pari  ).....      | 113        |
| Preizkusne jedi za kuhanje menijev (način delovanja Kuhanje v pari  )..... | 113        |
| Preizkusne jedi po EN 60350-1 (načini delovanja klasične pečice).....                                                                                         | 114        |
| Razred energijske učinkovitosti.....                                                                                                                          | 115        |
| <b>Tehnični podatki</b> .....                                                                                                                                 | <b>116</b> |
| Izjava o skladnosti.....                                                                                                                                      | 116        |
| Avtorske pravice in licence za komunikacijski modul.....                                                                                                      | 116        |
| <b>Garancijski list</b> .....                                                                                                                                 | <b>117</b> |

## Varnostna navodila in opozorila

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

Pred prvo uporabo kombinirane parne 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 kombinirani parni pečici.

Skladno s standardom IEC/EN 60335-1 Miele izrecno opozarja, da je treba obvezno prebrati in upoštevati poglavje o inštalaciji kombinirane 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 kombinirana parna pečica je namenjena uporabi v gospodinjstvu in podobnih okoljih.

► Ta kombinirana parna pečica ni namenjena za uporabo na prostem.

► Kombinirano parno pečico uporabljajte izključno v obsegu, običajnem za gospodinjstva, za kuhanje v pari, peko, pečenje, pečenje na žaru, odtajevanje, vkuhavanje in sušenje 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 kombinirane parne pečice, je ne smejo uporabljati brez nadzora odgovorne osebe.

Navedene osebe smejo upravljati kombinirano 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.

► Zaradi posebnih zahtev (npr. glede temperature, vlažnosti, kemijske obstojnosti, odpornosti proti obrabi in vibracij) so v notranjosti pečice vgrajene specialne žarnice. Te specialne žarnice se smejo uporabljati samo za predvideni namen. Žarnice niso primerne za osvetlitev prostora. Zamenja jih lahko samo strokovnjak, ki ga je pooblastilo podjetje Miele, ali osebje servisne službe Miele.

► Ta kombinirana parna pečica vsebuje 1 svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti F.

### **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 kombinirane parne pečice, razen če so pod stalnim nadzorom.

► Otroci, starejši od osem let, lahko uporabljajo kombinirano 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 kombinirane parne pečice brez nadzora.

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

► Nevarnost zadušitve z embalažnim materialom. Otroci se lahko med igro zavijejo v ovojni material (npr. folije) ali si ga povlečejo čez glavo, kar lahko vodi do zadušitve.

Embalažne materiale zato shranite zunaj dosega otrok.

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

Otroke zadržujte stran od kombinirane parne pečice, dokler se toliko ne ohladi, da je izključena vsaka nevarnost poškodbe.

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

## Tehnična varnost

► Zaradi nestrokovne inštalacije, vzdrževanja ali popravila je lahko resno ogrožena varnost uporabnika. Inštalacijska in vzdrževalna dela ali popravila lahko izvajajo samo strokovnjaki, ki jih je pooblastilo podjetje Miele.

► Če je kombinirana parna pečica poškodovana, lahko ogroža vašo varnost. Preverite, da na njej ni vidnih poškodb. Poškodovane kombinirane parne pečice v nobenem primeru ne smete uporabiti.

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

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

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

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

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

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

► Ta kombinirana 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 kombinirane parne pečice.

V nobenem primeru ne smete odpreti ohišja aparata.

► Če kombinirane 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 lahko zamenjate samo z originalnimi nadomestnimi deli.

► Pri kombinirani parni pečici, ki je dobavljena brez omrežnega priključnega kabla, mora strokovnjak, ki ga je pooblastilo podjetje Miele, namestiti specialni priključni kabel (glejte poglavje „Inštalacija“, odstavek „Električni priključek“).

► Če je priključni kabel poškodovan, ga mora strokovnjak, ki ga je pooblastilo podjetje Miele, zamenjati s specialnim priključnim kablom (glejte poglavje „Inštalacija“, odstavek „Električni priključek“).

► Ob inštalacijskih in vzdrževalnih posegih ter popravilih mora biti kombinirana 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 vtič (če je na voljo) iz omrežne vtičnice. Pri tem ne vlecite za kabel, temveč primite vtič in ga izvlecite.

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

► Če je kombinirana parna pečica vgrajena za pohišveno 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 kombinirane parne pečice, omare, v katero je vgrajena, in talne obloge. Pohišvena vrata zaprite šele, ko se kombinirana parna pečica popolnoma ohladi.

## Pravilna uporaba

► 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.

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

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

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

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

► Nekatera živila se hitro izsušijo in se lahko zaradi visokih temperatur med pečenjem na žaru vnamejo.

Načinov delovanja z žarom nikoli ne uporabite za popečenje zemljic ali kruha ter sušenje cvetja ali zelišč. Uporabite način delovanja Vroč zrak plus  ali Zgornje/spodnje gretje .

► Če pri pripravi jedi uporabite alkoholne pijače, upoštevajte, da alkohol pri visokih temperaturah izhlapi. Ti hlapi se lahko ob vročih grelnikih vnamejo.

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

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

► Emajl na dnu pečice lahko zaradi zastoja toplote počni ali se odlušči. Dna pečice ne smete obložiti npr. z aluminijasto folijo ali zaščitno folijo za pečice.

Če želite dno pečice uporabiti kot površino za postavitvev pri pripravi ali za segrevanje posode, uporabite izključno način delovanja Vroč zrak plus  ali Eko vroč zrak  brez funkcije Booster.

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

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

► Nevarnost poškodbe zaradi vodne pare. Med kuhanjem v pari, postopki priprave z dodatkom vlage in uparjanjem preostale vode nastaja vodna para, ki lahko povzroči močne oparine. Med postopkom priprave s paro ali uparjanjem preostale vode nikoli ne odpirajte vrat pečice.

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

► Plastična posoda, ki ni primerna za uporabo v pečici, se pri visokih temperaturah stopi in lahko poškoduje kombinirano parno pečico ali začne goreti.

Uporabljajte samo plastično posodo, primerno za uporabo v pečici. Upošteвайте podatke proizvajalca posode.

Če želite za kuhanje v pari uporabiti plastično posodo, pazite, da je odporna proti visokim temperaturam (do 100 °C) in pari. Druge vrste plastične posode se lahko stopijo, postanejo krhke ali razpokane.

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

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

## Varnostna navodila in opozorila

---

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

► Para lahko zaide do delov pod napetostjo in povzroči kratki stik. Poleg tega lahko povzroči okvaro električnih sestavnih delov. Kombinirane parne pečice ne smete vklopiti, če pokrovček lučke ni nameščen.

### **Za površine iz plemenitega jekla velja:**

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

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

### **Čiščenje in vzdrževanje**

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

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

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

► Katalitično emajlirano hrbtno stranico lahko za lažje čiščenje odstranite (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Odstranjevanje hrbtne stranice“). Po čiščenju jo pravilno namestite nazaj – kombinirane parne pečice ne smete nikoli uporabiti, če hrbtina stranica ni nameščena.

► Na vlažnih in toplih področjih obstaja večja verjetnost pojava mrčesa (npr. ščurkov). Poskrbite, da sta kombinirana parna pečica in njena okolica vedno čisti.

Garancija ne pokriva škode zaradi mrčesa.

### Oprema

- ▶ Uporabljajte izključno originalno opremo Miele. V primeru namestitve ali vgradnje drugačne opreme prenehajo vse pravice, ki izhajajo iz garancije.
- ▶ Miele vam nudi jamstvo za dobavo nadomestnih delov, potrebnih za delovanje, še do 15 let, najmanj pa 10 let po koncu serijske proizvodnje vaše kombinirane parne pečice.
- ▶ Pekača Miele Gourmet HUB 5000/HUB 5001 (če je del opreme) ne smete vstaviti na 1. nivo. Če to storite, se poškoduje dno pečice. Zaradi premajhnega razmika nastane zastoj toplote, zaradi katerega emajl lahko počni ali se odlušči. Pekača Miele tudi ne vstavljajte na zgornjo prečko 1. nivoja, saj tam ni zaščiten z varovalom. Na splošno uporabite 2. nivo vstavljanja.

## Odstranjevanje embalaže

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

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

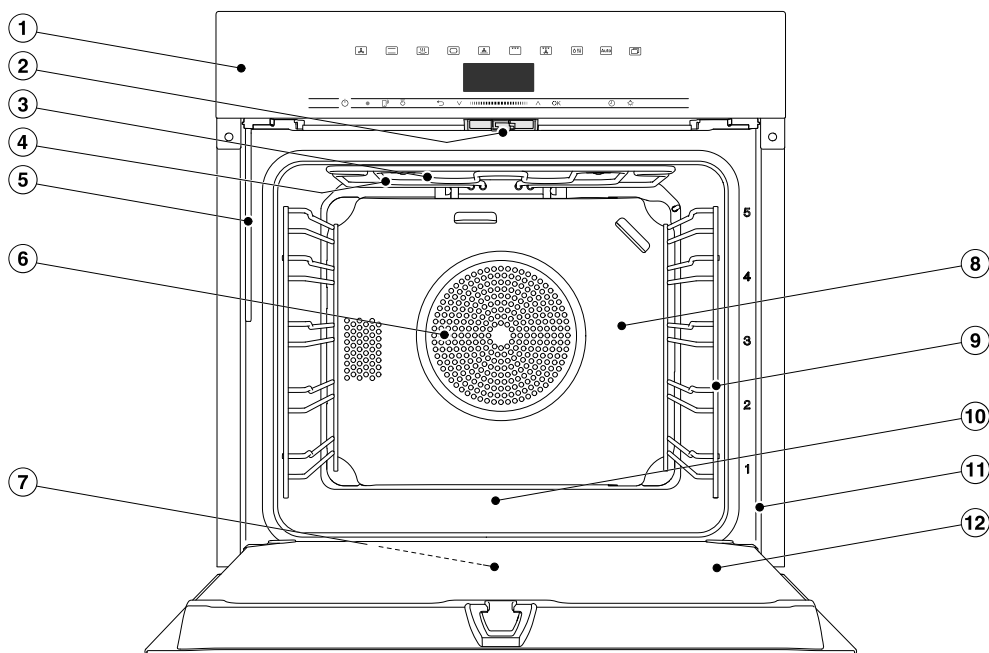
## Odstranjevanje starega aparata

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



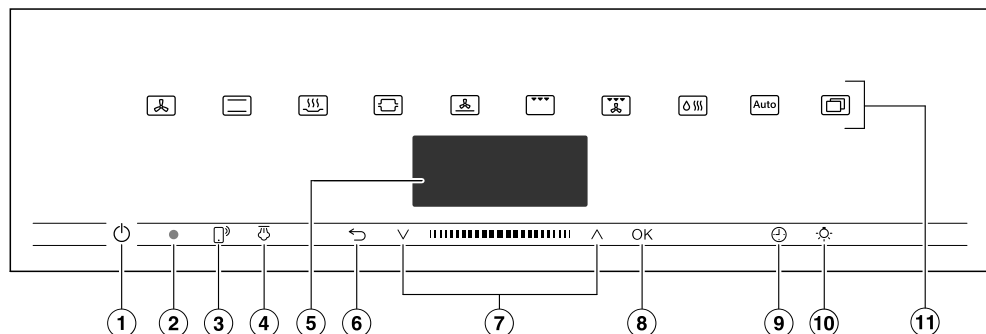
Namesto tega poskrbite za odvoz v uradne lokalne centre za zbiranje in prevzem električne in elektronske opreme, kjer bodo brezplačno poskrbeli za morebitno reciklažo, ali pa aparat odpeljite k svojemu trgovcu oziroma na podjetje Miele. Za izbris morebitnih osebnih podatkov, shranjenih v aparatu, ki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

## Kombinirana parna pečica



- ① Upravljalni elementi
- ② Zapiralo vrat
- ③ Grelnik za zgornje gretje/žar
- ④ Odprtina za dovod pare
- ⑤ Cevka za polnjenje vode za sistem uparjanja
- ⑥ Odprtina za vsesavanje zraka za ventilator, za katerim je nameščen obročasti grelnik
- ⑦ Prestrezní žleb
- ⑧ Katalitično emajlirana hrbtna stranica
- ⑨ Stranska vodila s 5 nivoji vstavljanja
- ⑩ Dno pečice, pod katerim je nameščen spodnji grelnik
- ⑪ Sprednji okvir z napisno ploščico
- ⑫ Vrata

# Upravljalni elementi



- ① Tipka za vklop/izklop v poglobitvi  
Za vklop in izklop kombinirane parne pečice
- ② Optični vmesnik  
(samo za osebje servisa Miele)
- ③ Senzorska tipka   
Za upravljanje kombinirane parne pečice z mobilno končno napravo
- ④ Senzorska tipka   
Za sprožitev dodatka pare v načinu delovanja Peka s paro
- ⑤ Prikazovalnik  
Za prikaz ure in informacij za upravljanje
- ⑥ Senzorska tipka   
Za vračanje po korakih in spreminjanje menijskih točk med postopkom priprave
- ⑦ Območje za navigacijo s puščicama  $\wedge$  in  $\vee$   
Za listanje po seznamih in za spreminjanje vrednosti
- ⑧ Senzorska tipka OK  
Za priklic funkcij in za shranjevanje nastavitev
- ⑨ Senzorska tipka   
Za nastavitve zvočnega signala, časa priprave, ure začetka ali konca postopka priprave
- ⑩ Senzorska tipka   
Vklop in izklop osvetlitve notranjosti pečice
- ⑪ Senzorske tipke  
Za izbiro načinov delovanja, avtomatskih programov in nastavitev



## Tipka za vklop/izklop

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

S to tipko vklopite in izklopite kombinirano parno pečico.

## Prikazovalnik

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

Po vklopu kombinirane parne pečice s tipko za 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 kombinirana 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“.

# Upravljalni elementi

## Senzorske tipke pod prikazovalnikom

| Senzorska tipka                                                                   | Funkcija                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Če želite svojo kombinirano 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 in funkcija MobileStart je na voljo.</p> <p>Dokler ta senzorska tipka sveti, lahko kombinirano parno pečico upravljate s svojo mobilno končno napravo (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Miele@home“).</p> |
|  | <p>Če ste v načinu delovanja Peka s paro  izbrali ročne dodatke pare, jih sprožite s to senzorsko tipko.</p> <p>Takoj ko lahko sprožite dodatek pare, ta senzorska tipka sveti oranžno.</p> <p>Med postopkom dodajanja pare se na prikazovalniku pojavi simbol .</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 funkcijo Booster, 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>                                               |

| Senzorska tipka                                                                   | Funkcija                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| OK                                                                                | <p>Če so funkcije na prikazovalniku označene s svetlim ozadjem, jih lahko prikličete 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> |
|  | <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:

| Simbol                                                                              | Pomen                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Ta simbol označuje dodatne informacije in napotke za upravljanje. To informacijsko okence potrdite z OK.               |
|  | Nastavljiv zvočni signal                                                                                               |
|  | Kljukica označuje trenutno nastavitvev.                                                                                |
|  | Nekatere nastavitve, kot je svetlost prikaza ali glasnost zvočnih signalov, prilagajate s pomočjo segmentnega prikaza. |
|  | Zapora vklopa preprečuje nenameren vklop kombinirane parne pečice (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Varnost“).  |

# Princip upravljanja

Kombinirano parno pečico upravljate z območjem za navigacijo, ki vključuje puščici  $\wedge$  in  $\vee$  ter območje med njima .

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

## Izbira točke menija

- Dotaknite se puščice  $\wedge$  ali  $\vee$  ali potegnite po območju med puščicama  v desno ali levo, dokler želeni točka 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 želena vrednost ali je želena nastavev označena s svetlim ozadjem.

**Nasvet:** Trenutna nastavev je označena s kljukico .

- Potrdite z *OK*.

Nastavev je tako shranjena. Vrnite se v nadrejeni meni.

## Sprememba nastavitve s segmentnim prikazom

Nekatere nastavitve so prikazane s segmentnim prikazom . Če so vsi segmenti polni, je izbrana maksimalna vrednost.

Če ni poln noben segment ali je poln samo en, je nastavev 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 želena nastavev.

- Izbiro potrdite s tipko *OK*.

Nastavev je tako shranjena. Vrnite se v nadrejeni meni.

## 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 želenega načina delovanja ali funkcije.

Senzorska tipka na upravljalni plošči sveti oranžno.

- V meniju Nadaljnji  listajte po seznamu, dokler ni želena 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. Vrnite 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 želeni znak označen s svetlim ozadjem.

Izbrani znak se pojavi v zgornji vrstici.

**Nasvet:** Na voljo je največ 10 znakov. S tipko  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. Kombinirano parno pečico lahko upravljate na daljavo z aplikacijo Miele.

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

MobileStart lahko uporabljate, dokler sveti senzorska tipka .

# Princip upravljanja

## Vsesavanje vode

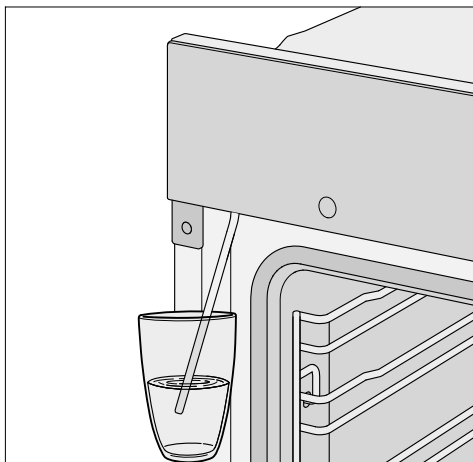
V načinih delovanja Kuhanje v pari  in Peka s paro  se izpiše zahteva, da pripravite vodo za postopek priprave.

- V posodo nalijte zahtevano količino sveže vode.

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

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

- Odprite vrata stroja.
- Dvignite cevko za polnjenje na levi strani pod upravljalno ploščo.



- Cevko za polnjenje vstavite v posodo s svežo vodo.
- Potrdite z OK.

Postopek vsesavanja se začne.

Dejanska količina sveže vode, ki jo pečica vsesa, je lahko manjša, kot jo zahteva aparat, zato v posodi ostane nekaj tekočine.

Postopek vsesavanja vode lahko kadar koli prekinete in nato spet nadaljujete, tako da izberete OK.

- Po končanem postopku vsesavanja vode odstranite posodo in zaprite vrata pečice.

Ponovno na kratko zaslišite zvok črpalke. Vsesa se še voda, ki je ostala v cevki za polnjenje.

Postopek kuhanja se začne. Voda se med postopkom priprave doda v pečico v obliki pare. Odprtine za dovod pare so v zadnjem levem kotu stropa pečice.

 Nevarnost poškodbe zaradi vroče pare.

Pri postopku s paro lahko ob odpiranju vrat iz pečice buhne zelo veliko vroče pare. S paro se lahko opečete.

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

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

## Napisna ploščica

Napisna ploščica je vidna pri odprtih vratih pečice na sprednjem okvirju.

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

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

## Dobavni komplet

- navodila za uporabo in montažo za upravljanje funkcij kombinirane parne pečice
- kuharska knjiga z recepti za avtomatske programe in načine delovanja
- vijaki za pritrditev kombinirane parne pečice v vgradno omaro
- tablete za odstranjevanje vodnega kamna in plastična cev s priseskom za odstranjevanje vodnega kamna iz uparjalnega sistema
- različni deli opreme

## Priložena in dodatna oprema

Oprema je odvisna od modela.

V osnovi je vaša kombinirana parna pečica opremljena s stranskimi vodili, posodo za kuhanje v pari, globokim pekačem in rešetko za peko in pečenje (na kratko: rešetka).

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

Vsi navedeni deli opreme ter čistilna in negovalna sredstva so prilagojeni kombiniranim parnim pečicam Miele.

Naročite jih lahko v spletni prodajalni Miele ali pa jih kupite na servisu Miele oziroma v trgovini z opremo Miele.

Ob naročilu navedite oznako modela vaše kombinirane parne pečice in oznako zelenega dela opreme.

## Stranska vodila

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

Oznake nivojev vstavljanja lahko vidite na sprednjem okvirju.

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

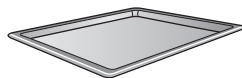
Dele opreme (npr. rešetko) vstavite med obe prečki.

Izvlačna vodila FlexiClip (če so del opreme) vgradite na spodnjo prečko.

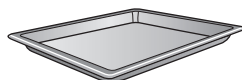
Stranska vodila lahko odstranite (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Odstranjevanje stranskih vodil z vodili FlexiClip“).

## Plitvi pekač, globoki pekač in rešetka z varovali

Plitvi pekač HBB 71:



Globoki pekač HUBB 71:



Rešetka HBBR 71:

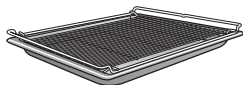


Te dele opreme vedno vstavite med obe prečki nivoja stranskih vodil.

# Oprema

Rešetko vstavite vedno z odlagalno površino navzdol.

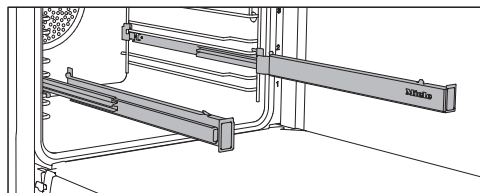
Na krajših straneh teh delov opreme so v sredini posebna varovala. Ta preprečujejo, da bi deli opreme takrat, ko jih želite le delno izvleči, povsem zdrsili iz peči.



Če uporabite globoki pekač, na katerega položite rešetko, vstavite pekač med prečke nivoja stranskih vodil in rešetko avtomatsko nad njim.

V načinu delovanja **Kuhanje v pari**  **vedno** vstavite globoki pekač na 1. nivo, da bo prestregel tekočino.

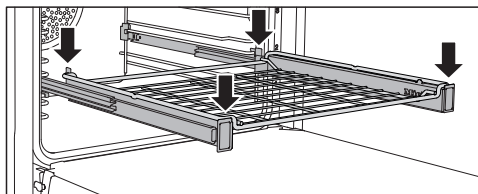
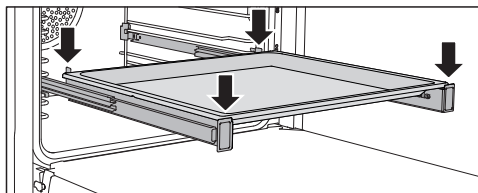
## Izvlačna vodila FlexiClip HFC 71



Izvlačna vodila FlexiClip lahko uporabljate na nivojih 1–4.

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

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



Vodila FlexiClip lahko obremenite z največ 15 kg.

## Vgradnja in odstranitev izvlečnih vodil FlexiClip

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

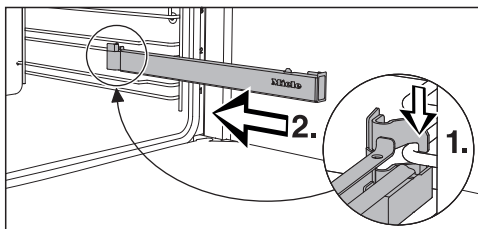
Preden vgradite ali odstranite vodila FlexiClip, počakajte, da se grelniki, notranjost pečice in oprema ohladijo.

Vodila FlexiClip vgradite med prečki nivoja vstavljanja.

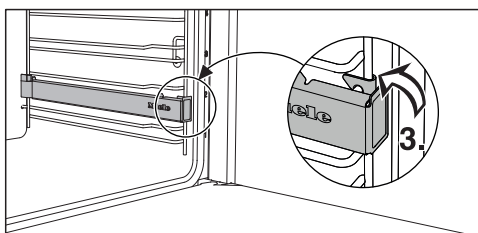
Vodilo FlexiClip vgradite tako, da je napis Miele na desni strani.

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





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

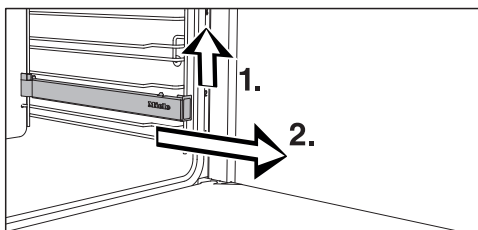


- Vodilo FlexiClip potisnite tako, da se na spodnji prečki nivoja zaskoči (3.).

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

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

- Vodilo FlexiClip potisnite do konca v pečico.



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

## Luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry HBBL 71



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

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

Emajlirana površina je oplemenitena s prevleko PerfectClean.

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

Luknjičasti pekač za peko in postopek AirFry in luknjičasti okrogel model za peko in postopek AirFry nista primerna za uporabo v načinu delovanja Kuhanje v pari . Luknjičaste pekače in modele uporabljajte izključno za peko.

# Oprema

## Okrogli modeli za peko



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

**Luknjičasti okrogel model za peko in postopek AirFry HBFP 27-1** nudi enake možnosti uporabe kot **luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry HBBL 71**.

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

- Vstavite rešetko in nanjo položite okrogli model za peko.

## Kamen za peko HBS 70

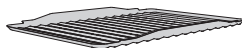


S kamnom za peko dosežete optimalen rezultat pečenja pri jedeh, ki morajo imeti hrustljivo zapečeno dno (npr. pica, quiche, kruh, žemljice, slano pecivo in podobno).

Kamen za peko je izdelan iz nepregorne keramike in je prevlečen s posebno glazuro. Živila lahko položite na kamen in jih vzamete z njega s priloženo lopatico iz neobdelanega lesa.

- Rešetko vstavite v pečico in nanjo položite kamen za peko.

## Plošča za pečenje in pečenje na žaru HGBB 71



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

Emajlirana površina je oplemenitena s prevleko PerfectClean.

## Pekač Gourmet HUB Pokrov pekača HBD

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

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

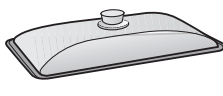
Posebej so na voljo tudi ustrezni pokrovi. Ob nakupu morate navesti oznako modela.

### Globina: 22 cm

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

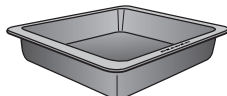


HBD 60-22



### Globina: 35 cm

HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



\* primeren za indukcijske kuhalne plošče

## Posoda za kuhanje v pari

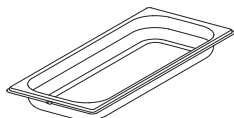
Kombinirani parni pečici je priložena posoda za kuhanje iz plemenitega jekla. Če želite, lahko dokupite še druge posode različnih velikosti, ki so na voljo v perforirani ali neperforirani različici.

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

Posodo za kuhanje v pari skupaj z žvilom vstavite na 3. nivo.

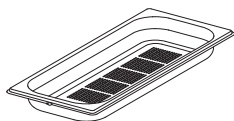
Na 1. nivo **vedno** vstavite globoki pekač, da prestreže tekočino.

### DGG 20



1 neperforirana posoda za kuhanje  
kapaciteta 2,4 l/uporabna  
prostornina 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (Š x G x V)

### DGGL 20



1 perforirana posoda za kuhanje  
kapaciteta 2,4 l/uporabna  
prostornina 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (Š x G x V)

### DGGL 12



1 perforirana posoda za kuhanje  
kapaciteta 5,4 l/uporabna  
prostornina 3,3 l  
450 x 390 x 40 mm (Š x G x V)

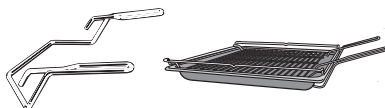
## Katalitično emajlirana oprema

### Hrbtna stranica

Naročite jo lahko kot nadomestni del, če katalitični emajl zaradi nepravilnega rokovanja ali zelo močne umazanije postane neučinkovit.

Ob naročilu navedite oznako modela svoje kombinirane parne pečice.

## Ročaj za jemanje delov opreme iz pečice HEG



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

## Oprema za čiščenje in vzdrževanje

- tablete za odstranjevanje vodnega kamna, plastična cevka s priseskoma za odstranjevanje vodnega kamna iz kombinirane parne pečice
- Mielejeva večnamenska krpa iz mikrovlaknen
- Mielejevo čistilo za pečice

## Varnostne funkcije

- **Zapora vklopa**   
(glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Varnost“)
- **Zapora tipk**  
(glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Varnost“)
- **Hladilni ventilator**  
(glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Delovanje hladilnega ventilatorja“)
- **Varnostni izklop**  
Varnostni izklop se avtomatsko aktivira, če kombinirana parna pečica deluje nenavadno dolgo. Ta čas trajanja je odvisen od izbranega načina delovanja.
- **Prezračevana vrata pečice**  
Vrata so izdelana iz stekel, ki so deloma opremljena s toplotnoodbojnim premazom. Med delovanjem pečice skozi vrata tudi prehaja zrak, tako da zunanje steklo vrat ostane hladno. Vrata lahko za namene čiščenja odstranite in razstavite (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“).

## Površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean

Površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean, se odlikujejo z izjemnim učinkom proti prijemanju in povsem preprostim čiščenjem.

Pripravljena jed se zlahka loči od površine. Umazanijo po končani peki ali pečenju lahko enostavno odstranite.

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

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

Površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean, so glede nege primerljive s steklom.

Preberite napotke v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“, da boste ohranili prednosti učinka proti prijemanju in izjemno preprostega čiščenja.

Površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean:

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

## Miele@home

Vaša kombinirana parna pečica je opremljena z integriranim WLAN-modulom.

Za njegovo uporabo potrebujete:

- WLAN-omrežje,
- aplikacijo Miele,
- Miele uporabniški račun. Uporabniški račun lahko ustvarite v aplikaciji Miele.

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

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

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

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

Prepričajte se, da je na mestu postavitve kombinirane parne 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](http://www.miele.com).

## Aplikacija Miele

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



# Prvi zagon

## Osnovne nastavitve

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

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Kombinirana parna pečica se med delovanjem segreje.

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

Ko kombinirano 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**.

## 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 segrevanje kombinirane parne pečice in izpiranje uparjalnega sistema

Med prvim segrevanjem kombinirane parne pečice se lahko razvije neprijeten vonj. Tega odpravite tako, da pečico segrevate vsaj eno uro. Smiselno je, da istočasno izperete tudi uparjalni sistem.

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

- Če so na kombinirani parni pečici in njeni opremi nalepke ali zaščitne folije, jih odstranite.
  - Preden segrejete pečico, očistite njeno notranjost s krpo, da odstranite morebiten prah in ostanke embalaže.
  - Na stranska vodila vgradite izvlečna vodila FlexiClip in potisnite v pečico vse pekače in rešetko.
  - Kombinirano parno pečico vklopite s tipko za vklop/izklop .
- Pojavi se Izberite način delovanja.
- Izberite Peka s paro .
  - Izberite Peka s paro + Vroč zrak plus .
- Izpiše se predlagana temperatura (160 °C).
- Vklopijo se gretje pečice, osvetlitev in hladilni ventilator.
- Nastavite maksimalno možno temperaturo (250 °C).
  - Potrdite z OK.

- Izberite Avtomatski dodatek pare.

Pojavi se zahteva za postopek vsesavanja.

- V posodo nalijte zahtevano količino sveže vode in sledite navodilom na prikazovalniku (glejte poglavje „Princip upravljanja“, odstavke „Vsesavanje vode“).

Kombinirano parno pečico segrevajte najmanj eno uro.

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

## Čiščenje notranjosti pečice po prvem segrevanju

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

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

- Iz pečice vzemite vse dele opreme in jih ročno očistite (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“).
- Notranjost pečice očistite s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaken.
- Površine obrišite z mehko krpo.

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

# Nastavitve

## Pregled nastavitev

| Točka menija                                                                            | Možne nastavitve                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jezik  | ...   deutsch   english   ...<br>Lokacija                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Ura                                                                                     | Prikaz<br>vklop*   izklop   Nočni izklop<br>Območje prikaza ure<br>12-urni   24-urni*<br>Nastaviti                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Datum                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Osvetlitev                                                                              | vklop<br>„Vklop“ za 15 sekund*<br>izklop                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Prikazovalnik                                                                           | Svetlost<br><br>QuickTouch<br>vklop   izklop*                                                                                                                                                                                                                             |
| Glasnost                                                                                | Toni zvočnega signala<br>Melodije* <br>Ton <br>Ton pritiska na tipko<br><br>Melodije<br>vklop*   izklop |
| Enote                                                                                   | Teža<br>g*   lb/oz   lb<br>Temperatura<br>°C*   °F                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Booster                                                                                 | vklop*<br>izklop                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Hitro ohlajanje                                                                         | vklop*<br>izklop                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Ohranjanje toplote                                                                      | vklop<br>izklop*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

\* Tovarniška nastavitve



| Točka menija                      | Možne nastavitve                                                                                                                                     |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Predlagane temperature            |                                                                                                                                                      |
| Delovanje hladilnega ventilatorja | Temperaturno krmiljeno*<br>Časovno krmiljeno                                                                                                         |
| Trdota vode                       | 1 °dH   ...   15 °dH*   ...   70 °dH                                                                                                                 |
| Nadmorska višina                  | 0-250 m*   ...   751-1000 m   ...   1751-2000 m                                                                                                      |
| Varnost                           | Zapora tipk<br>vklop   izklop*<br>Zapora vklopa <br>vklop   izklop* |
| Miele@home                        | Aktivacija   Dezaktivacija<br>Status povezave<br>Nova nastavitve<br>Ponastaviti<br>Nastavitve                                                        |
| Daljinsko upravljanje             | vklop*<br>izklop                                                                                                                                     |
| RemoteUpdate                      | vklop*<br>izklop                                                                                                                                     |
| Verzija program. opreme           |                                                                                                                                                      |
| Zastopniki                        | Sejemska nastavitve<br>vklop   izklop*                                                                                                               |
| Tovarniške nastavitve             | Nastavitve aparata<br>Lastni programi<br>Predlagane temperature                                                                                      |

\* Tovarniška nastavitve

# Nastavitve

## Priklic menija „Nastavitve“

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

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

Zdaj lahko preverite ali spremenite nastavitve.

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

## Jezik

Nastavite lahko svoj jezik in svojo lokacijo.

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

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

## Ura

### Prikaz

Izberite način prikaza ure za čas, ko je kombinirana parna 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 kombinirano parno pečico najprej vklopiti, šele nato jo lahko upravljate.

- izklop  
Prikazovalnik je temen, da varčuje z energijo. Kombinirano parno 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 kombinirana 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.
- „Vklop“ 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

---

## 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).

## Booster

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

#### - vklop

Funkcija **Booster** je med fazo segrevanja postopka priprave avtomatsko vklopljena. Grelnik za zgornje gretje/žar, obročasti grelnik in ventilator skupaj predhodno segrejejo notranjost pečice na nastavljeno temperaturo.

#### - izklop

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

## Hitro ohlajanje

S funkcijo **Hitro ohlajanje** lahko živilo in notranjost pečice po končanem postopku priprave hitro ohladite.

Ta funkcija je smiselna, če želite na primer takoj zatem zagnati avtomatski program, za katerega mora biti notranjost pečice hladna.

V povezavi s funkcijo **Ohranjanje toplote** lahko pripravljene jedi po koncu postopka ohranjate tople, ne da bi se še naprej toplotno obdelovale.

#### - vklop

Funkcija **Hitro ohlajanje** je vklopljena. Po koncu postopka priprave se vrata avtomatsko odprejo za rezo. Hladilni ventilator hitro ohladi živilo in notranjost pečice.

#### - izklop

Funkcija **Hitro ohlajanje** je izklopljena. Po koncu postopka priprave vrata pečice ostanejo zaprta. Hladilni ventilator ohladi živilo in notranjost pečice.

## Ohranjanje toplote

S funkcijo **Ohranjanje toplote** lahko pripravljene jedi po koncu postopka ohranjate tople, ne da bi se še naprej toplotno obdelovale. Živilo se ohranja toplo na prednastavljeni temperaturi (Nastavitve | Predlagane temperature | Ohranjanje toplote).

Funkcijo **Ohranjanje toplote** lahko uporabljate samo v povezavi s funkcijo **Hitro ohlajanje**.

- vklop

Funkcija Ohranjanje toplote je vklopljena. Po koncu postopka priprave se vrata avtomatsko odprejo za rezo. Hladilni ventilator hitro ohladi živilo in notranjost pečice na prednastavljeno temperaturo. Takoj ko je temperatura dosežena, se vrata spet avtomatsko zaprejo, da se živilo ohranja toplo.

- izklop

Funkcija Ohranjanje toplote je izklopljena. Po koncu postopka priprave vrata pečice ostanejo zaprta. Hladilni ventilator ohladi živilo in notranjost pečice.

## Predlagane temperature

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

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

■ Izberite želeni način delovanja.

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

■ Spremenite predlagano temperaturo.

■ Potrdite z OK.

Spremenite lahko tudi predlagano temperaturo za funkcijo Ohranjanje toplote.

## Delovanje hladilnega ventilatorja

Da se po končanem postopku priprave v notranjosti pečice, na upravljalni plošči ali omari, ki obdaja pečico, ne nabere vlaga (kondenzat), hladilni ventilator še nekaj časa deluje.

- Temperaturno krmiljeno

Hladilni ventilator se izklopi, ko se notranjost pečice ohladi na temperaturo pribl. 70 °C.

- Časovno krmiljeno

Hladilni ventilator se izklopi po pribl. 25 minutah.

Zaradi kondenzata se lahko poškodujeta omara, v katero je vgrajena pečica, in delovni pult, lahko pa pride tudi do korozije v pečici.

Če v pečici hranite živilo, da bi ostalo toplo, pri nastavitvi Časovno krmiljeno naraste zračna vlažnost, kar vodi do zarositve upravljalne plošče, ustvarjanja kapljic pod delovnim pultom ali do nabiranja vlage na pohištveni sprednji stranici.

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

# Nastavitve

## Trdota vode

Da bo delovanje kombinirane parne pečice brezhibno in da boste iz nje pravočasno odstranili vodni kamen, morate nastaviti lokalno trdoto vode. Kolikor bolj trda je voda, toliko pogosteje morate odstraniti vodni kamen iz kombinirane parne pečice. Podatek o vaši krajevni trdoti vode lahko dobite na pristojnem podjetju za oskrbo s pitno vodo.

Če uporabljate hišno napravo za mehčanje vode, na kombinirani parni pečici nastavite vrednost, ki ustreza nastavitvi te naprave.

Če uporabljate hišno napravo za popolno razsoljevanje vode (npr. naprava za reverzno osmozo), jo morate nastaviti tako, da ima pripravljena voda prevodnost vsaj 100  $\mu\text{S}/\text{cm}$ . Pri večini kakovosti vode to lahko dosežete tako, da vode ne razsolite popolnoma, temveč nastavite trdoto vode vsaj 3  $^{\circ}\text{dH}$ . Prevodnost je potrebna za zaznavanje stanja napolnjenosti v uparjalniku. Na kombinirani parni pečici nastavite vrednost, ki ustreza nastavitvi naprave za razsoljevanje vode.

Če uporabljate ustekleničeno vodo, mora ta ustrezati uredbi o pitni vodi. Ne uporabljajte mineralne vode ali vode z dodatkom ogljikove kisline. Na kombinirani parni pečici nastavite ustrezno vsebnost kalcija. Vsebnost kalcija je navedena na etiketi steklenice v  $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$  ali ppm ( $\text{mg}/\text{l CaCO}_3$ ).

| Trdota vode         |                     |                        | Vsebnost kalcija<br>$\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$ | Vsebnost kalcijevega karbonata<br>ppm ( $\text{mg}/\text{l CaCO}_3$ ) | Nastavitev na kombinirani parni pečici |
|---------------------|---------------------|------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| $^{\circ}\text{dH}$ | $^{\circ}\text{fH}$ | $\text{mmol}/\text{l}$ |                                                  |                                                                       |                                        |
| 1                   | 1,8                 | 0,18                   | 7                                                | 18                                                                    | 1                                      |
| 2                   | 3,6                 | 0,36                   | 14                                               | 36                                                                    | 2                                      |
| 3                   | 5,4                 | 0,54                   | 21                                               | 54                                                                    | 3                                      |
| 4                   | 7,1                 | 0,72                   | 29                                               | 71                                                                    | 4                                      |
| 5                   | 8,9                 | 0,90                   | 36                                               | 89                                                                    | 5                                      |
| 6                   | 10,7                | 1,07                   | 43                                               | 107                                                                   | 6                                      |
| 7                   | 12,5                | 1,25                   | 50                                               | 125                                                                   | 7                                      |
| 8                   | 14,3                | 1,43                   | 57                                               | 143                                                                   | 8                                      |
| 9                   | 16,0                | 1,61                   | 64                                               | 161                                                                   | 9                                      |
| 10                  | 17,9                | 1,79                   | 71                                               | 179                                                                   | 10                                     |
| 11                  | 19,6                | 1,97                   | 79                                               | 196                                                                   | 11                                     |
| 12                  | 21,4                | 2,15                   | 86                                               | 214                                                                   | 12                                     |
| 13                  | 23,2                | 2,33                   | 93                                               | 232                                                                   | 13                                     |
| 14                  | 25,0                | 2,51                   | 100                                              | 250                                                                   | 14                                     |
| 15                  | 26,8                | 2,69                   | 107                                              | 268                                                                   | 15                                     |
| 16                  | 28,6                | 2,86                   | 114                                              | 286                                                                   | 16                                     |

| Trdota vode |         |             | Vsebnost kalcija<br>mg/l $\text{Ca}^{2+}$ | Vsebnost kalcijevega karbonata<br>ppm (mg/l $\text{CaCO}_3$ ) | Nastavitev na kombinirani parni peči |
|-------------|---------|-------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| °dH         | °fH     | mmol/l      |                                           |                                                               |                                      |
| 17          | 30,4    | 3,04        | 121                                       | 304                                                           | 17                                   |
| 18          | 32,1    | 3,22        | 129                                       | 321                                                           | 18                                   |
| 19          | 33,9    | 3,40        | 136                                       | 339                                                           | 19                                   |
| 20          | 35,7    | 3,58        | 143                                       | 357                                                           | 20                                   |
| 21          | 37,5    | 3,76        | 150                                       | 375                                                           | 21                                   |
| 22          | 39,3    | 3,94        | 157                                       | 393                                                           | 22                                   |
| 23          | 41,1    | 4,12        | 164                                       | 411                                                           | 23                                   |
| 24          | 42,9    | 4,30        | 171                                       | 429                                                           | 24                                   |
| 25          | 44,6    | 4,47        | 179                                       | 446                                                           | 25                                   |
| 26          | 46,4    | 4,65        | 186                                       | 464                                                           | 26                                   |
| 27          | 48,2    | 4,83        | 193                                       | 482                                                           | 27                                   |
| 28          | 50,0    | 5,01        | 200                                       | 500                                                           | 28                                   |
| 29          | 51,8    | 5,19        | 207                                       | 518                                                           | 29                                   |
| 30          | 53,6    | 5,37        | 214                                       | 536                                                           | 30                                   |
| 31          | 55,4    | 5,55        | 221                                       | 554                                                           | 31                                   |
| 32          | 57,1    | 5,73        | 228                                       | 571                                                           | 32                                   |
| 33          | 58,9    | 5,91        | 236                                       | 589                                                           | 33                                   |
| 34          | 60,7    | 6,09        | 243                                       | 607                                                           | 34                                   |
| 35          | 62,5    | 6,27        | 250                                       | 625                                                           | 35                                   |
| 36          | 64,3    | 6,44        | 257                                       | 643                                                           | 36                                   |
| 37–45       | 66–80   | 6,62–8,06   | 264–321                                   | 661–804                                                       | 37–45                                |
| 46–60       | 82–107  | 8,23–10,74  | 328–428                                   | 821–1071                                                      | 46–60                                |
| 61–70       | 109–125 | 10,92–12,53 | 436–500                                   | 1089–1250                                                     | 61–70                                |

# Nastavitve

## Nadmorska višina

Vrelišče vode se spreminja glede na nadmorsko višino. S to nastavitvijo prilagodite vrelišče vode po selitvi, če se nadmorska višina novega kraja razlikuje od višine starega za 300 metrov ali več.

## 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 kombinirane parne 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. Kombinirano parno pečico lahko uporabite šele, ko se dotaknete senzorske tipke *OK* in jo zadržite vsaj šest sekund.

#### - izklop

Zapora vklopa je dezaktivirana. Kombinirano parno pečico lahko uporabljate kot običajno.

## Miele@home

Kombinirana 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 jo povežete v WLAN-omrežje. Priporočamo vam, da jo povežete s svojim WLAN-omrežjem s pomočjo aplikacije Miele ali prek WPS.

#### - Aktivacija

Ta nastavev je vidna samo, če je sistem Miele@home dezaktiviran. Funkcija WLAN je ponovno vklopljena.

#### - Dezaktivacija

Ta nastavev je vidna samo, če je sistem Miele@home aktiviran. Miele@home ostane nastavljen, funkcija WLAN je izklopljena.

#### - Status povezave

Ta nastavev 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 nastavev

Ta nastavev je vidna samo, če je WLAN-omrežje že nastavljeno. Ponastavite nastavitve omrežja in takoj nastavite novo omrežno povezavo.

#### - Ponastavi

Ta nastavev je vidna samo, če je WLAN-omrežje že nastavljeno. Funkcija WLAN se izklopi in povezava z brezžičnim omrežjem se ponastavi



na tovarniško nastavitvev. Povezavo z brezžičnim omrežjem morate na novo nastaviti, da boste lahko uporabljali sistem Miele@home.

Če kombinirano parno pečico odstranite, prodate ali če zaženete rabljeno pečico, ponastavite omrežne nastavitve. Samo tako boste zagotovili, da bodo vsi osebni podatki odstranjeni in da prejšnji lastnik ne bo mogel več dostopati do kombinirane parne pečice.

#### - Nastavitvev

Ta nastavitvev 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.

## 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. priključite napotke, povezane s trenutnimi postopki priprave v kombinirani parni pečici, ali končate postopek, ki se izvaja.

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

### Aktivacija funkcije MobileStart

- Dotaknite se senzorske tipke , da aktivirate MobileStart.

Senzorska tipka  sveti. Kombinirano parno pečico lahko upravljate na daljavo z aplikacijo Miele.

Neposredno upravljanje na 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 kombinirane parne pečice. Če je za vašo kombinirano parno 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 kombinirano parno 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 posodobitve so na voljo v aplikaciji Miele.

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

# Nastavitve

Posodobitev lahko takoj namestite ali pa namestitev prestavite na pozneje. Vprašanje se nato pojavi ob ponovnem vklopu kombinirane parne 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 kombinirano parno pečico brez segrevanja. Za zasebno uporabo te nastavitve ne potrebujete.

## Sejemsko nastavitve

Če kombinirano parno pečico vklopite, ko je aktivirana sejemsko nastavitve, se pojavi opozorilo Aktivirana je sejemsko nastavitve. Aparat ne greje..

- vklop  
Sejemsko nastavitve aktivirate tako, da se dotaknete senzorske tipke *OK* in jo zadržite najmanj štiri sekunde.

- izklop

Sejemsko nastavitve dezaktivirate tako, da se dotaknete senzorske tipke *OK* in jo zadržite najmanj štiri sekunde. Kombinirano parno pečico lahko uporabljate kot običajno.

## 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.

## Delovne ure

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

## 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.

**Nasvet:** V načinu delovanja z dodatkom vlage uporabite nastavljiv zvočni signal za opomnik, ki vas ob željeni uri opozori, da morate ročno aktivirati dodatek pare.

### Nastavitev zvočnega signala

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

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

- Dotaknite se senzorske tipke .
- Če istočasno poteka postopek priprave, izberite 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 kombinirana parna pečica izklopljena, sta namesto točnega časa prikazana 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                                                                                                   |                     |            |
| Vroč zrak plus                    | 160 °C              | 30–250 °C  |
| Zgornje/spodnje gretje            | 180 °C              | 30–250 °C  |
| Kuhanje v pari                    | 100 °C              | 70–100 °C  |
| Avtomatsko pečenje                | 160 °C              | 100–230 °C |
| Intenzivno pečenje                | 170 °C              | 50–250 °C  |
| Veliki žar                        | 240 °C              | 200–250 °C |
| Žar s kroženjem zraka             | 200 °C              | 100–250 °C |
| Peka s paro                       |                     |            |
| Peka s paro + Avtomat. pečenje    | 160 °C              | 130–230 °C |
| Peka s paro + Vroč zrak plus      | 160 °C              | 130–250 °C |
| Peka s paro + Intenzivno pečenje  | 170 °C              | 130–250 °C |
| Peka s paro + Zgornje/sp. gretje  | 180 °C              | 130–250 °C |
| Avtomatski programi               |                     |            |

## Glavni meni in podmeniji

| Meni                                                                                          | Predlagana vrednost | Območje    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------|
| Nadaljnji    |                     |            |
| Spodnje gretje                                                                                | 190 °C              | 100–250 °C |
| Eko vroč zrak                                                                                 | 190 °C              | 100–250 °C |
| Odtajevanje                                                                                   | 25 °C               | 25–50 °C   |
| Sušenje                                                                                       | 60 °C               | 30–70 °C   |
| Gretje posode                                                                                 | 80 °C               | 50–100 °C  |
| Vzhajanje testa                                                                               |                     |            |
| Vzhajanje 15 minut                                                                            | —                   | —          |
| Vzhajanje 30 minut                                                                            | —                   | —          |
| Vzhajanje 45 minut                                                                            | —                   | —          |
| Ohranjanje toplote                                                                            | 75 °C               | 60–90 °C   |
| Vzdrževanje                                                                                   |                     |            |
| Odstranjevanje vodnega kamna                                                                  |                     |            |
| Namakanje                                                                                     |                     |            |
| Sušenje                                                                                       |                     |            |
| Lastni programi                                                                               |                     |            |
| Nastavitve  |                     |            |
| Delovne ure                                                                                   |                     |            |

# Nasveti za varčevanje z energijo

## Postopki priprave v pečici

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

## Izraba preostale toplote

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

## Prilagoditev nastavitv

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

## Energetsko varčni način

Kombinirana parna pečica se samodejno izklopi, da prihrani energijo, če v njej ne poteka noben postopek priprave in če ne izvedete nobenega drugega koraka upravljanja. Ura je prikazana ali pa je prikazovalnik temen (glejte poglavje „Nastavitve“).

# Upravljanje

- Vključite kombinirano parno pečico.

Pojavi se glavni meni.

- Izberite želeni način delovanja.

Pojavita se način delovanja in predlagana temperatura.

- Če je potrebno, spremenite predlagano temperaturo in nastavite čas priprave.

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

- Potrdite z **OK**.

- V načinu delovanja Peka s paro  izberite zelene dodatke pare (glejte poglavje „Peka s paro“) in potrdite izbiro z **OK**.

V načinih delovanja Kuhanje v pari  in Peka s paro  se izpiše zahteva, da pripravite vodo za postopek priprave.

- V posodo nalijte zahtevano količino sveže vode in sledite navodilom na prikazovalniku (glejte poglavje „Princip upravljanja“, odstavek „Vsesavanje vode“).
- Živilo, ki ga želite pripraviti, dajte v notranjost pečice.

Izpišeta se nastavljeni in dejanska temperatura, faza segrevanja se začne. Sledite lahko naraščanju temperature. Ko je prvič dosežena izbrana temperatura, zazveni zvočni signal.

- Ko je postopek priprave končan, se dotaknite senzorske tipke izbranega načina delovanja, da končate postopek.

 **Nevarnost poškodbe zaradi vroče pare.**

Pri postopku s paro lahko ob odpiranju vrat iz pečice buhne zelo veliko vroče pare. S paro se lahko opečete.

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

- Živilo vzemite iz pečice.

## Sušenje notranjosti pečice po postopku kuhanja v pari

Priporočamo vam, da notranjost pečice po končanem postopku priprave v načinu delovanja Kuhanje v pari  osušite z vzdrževalnim programom Sušenje.

Vzdrževalni program Sušenje je sestavljen iz treh faz: uparjanje preostale vode v prazni notranjosti pečice, sušenje s segrevanjem notranjosti pečice in hitro ohlajanje pri rahlo odprtih vratih pečice. Vzdrževalni program Sušenje izvedite v vsakem primeru, da notranjost pečice zaščitite pred korozijo in da v celoti uparite preostalo vodo.

- Sledite navodilom na prikazovalniku.
- Vodo in kondenzat v notranjosti pečice in prestreznem žlebiču popivajte z gobico ali gobasto krpo.
- Zaprite vrata.
- Ko se vzdrževalni program Sušenje konča, izklopite pečico.



## Dodajanje vode

Če je med postopkom priprave z dodatkom pare v posodi za vodo premalo vode, zazveni zvočni signal in izpiše se opozorilo, da morate dodati svežo vodo.



Nevarnost poškodbe zaradi vroče pare.

Pri postopku priprave s paro lahko ob odpiranju vrat iz pečice buhne zelo veliko vroče pare. S paro se lahko opečete.

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

- V posodo nalijte zahtevano količino sveže vode in sledite navodilom na prikazovalniku (glejte poglavje „Princip upravljanja“, odstavek „Vsesavanje vode“).

Faza segrevanja se znova začne in postopek priprave se nadaljuje.

## Sprememba vrednosti in nastavitev 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
- Konec ob
- Zagon ob
- Booster
- Predhodno segrevanje
- Hitro ohlajanje
- Ohranjanje toplote
- Crisp function

## Sprememba vrednosti in nastavitev

- Izberite želeno vrednost ali nastavek in jo potrdite z **OK**.
- Spremenite vrednost ali nastavek 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 puščice  $\wedge$  ali  $\vee$  ali potegnite po območju med njima  v desno ali levo.

Na prikazovalniku se izpiše nastavljena temperatura.

- Z območjem za navigacijo spremenite nastavljeno temperaturo.

Temperatura se spreminja v korakih po 5 °C.

- Potrdite z **OK**.

Postopek priprave poteka naprej s spremenjeno nastavljeno temperaturo.

## Nastavitev časov priprave

Rezultat priprave v pečici je lahko slabši, če med trenutkom, ko vstavite živilo v pečico, in začetkom postopka mine dolgo časa. Sveža živila lahko spremenijo barvo ali se celo pokvarijo.

Pri peki se testo lahko zasuši in učinek sredstva za vzhajanje popusti. Izberite čim krajši čas do zagona postopka priprave.

# Upravljanje

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 želene čase.
  - Potrdite z OK.
  - S senzorsko tipko  se vrnite v meni izbranega načina delovanja.

## Sprememba časovnih nastavitev

- Dotaknite se senzorske tipke .
- Izberite zeleni čas.
- Potrdite z OK.
- Izberite Spremeni.
- Spremenite nastavljeni čas.
- Potrdite z OK.
- S senzorsko tipko  se vrnite v meni izbranega načina delovanja.

V primeru izpada električnega toka se nastavitve izbrišejo.

## Brisanje časovnih nastavitev

V načinih delovanja in uporabah, pri katerih je vedno potrebna nastavitve časa priprave, lahko izbrišete samo nastavljene čase za Konec ob in Zagon ob.

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

Če izbrišete Čas priprave, se izbrišeta tudi nastavitvi za Konec ob in Zagon ob.  
Če izbrišete nastavitve Konec ob ali Zagon ob, se postopek zažene z nastavljenim časom priprave.

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

## 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.

Če je vklopljena funkcija Hitro ohlajanje, se vrata po koncu postopka avtomatsko odprejo za rezo in hladilni ventilator hitro ohladi živilo in notranjost pečice.

S senzorsko tipko izbranega načina delovanja se 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.

## Začasna prekinitev postopka priprave v načinu delovanja Kuhanje v pari

Priporočamo vam, da med postopkom priprave s paro pustite vrata pečice zaprta, da para ne izhaja iz aparata in nastavljena temperatura v pečici ne pade.

Postopek priprave v načinu delovanja Kuhanje v pari  ter programe in uporabe s čisto paro lahko začasno prekinete in zadržite čas priprave.

 **Nevarnost poškodbe zaradi vroče pare.**

Pri postopku priprave s paro lahko ob odpiranju vrat iz pečice buhne zelo veliko vroče pare. S paro se lahko opečete.

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

- Če želite prekiniti postopek priprave, med njegovim izvajanjem odprite vrata pečice.

Postopek priprave se prekine in odštevanje časa priprave se zadrži.

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin in vročih živil.

Kombinirana parna pečica se med delovanjem segreje. Ob površinah grelnikov, notranjosti pečice, stranskih vodil in opreme ter vročem živilu se lahko opečete.

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

Pazite, da pri vstavljanju živil v pečico ali jemanju iz nje vroča jed ne pljuske čez rob posode za kuhanje v pari.

- Če želite, da se postopek priprave nadaljuje, zaprite vrata pečice.

Postopek priprave se nadaljuje s trenutno temperaturo v notranjosti pečice. Preostali čas priprave ponovno teče.

## Predhodno segrevanje pečice

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

Funkcijo **Predhodno segrevanje** lahko uporabite v vseh načinih delovanja klasične pečice (razen **Eko vroč zrak**) in jo morate vklopiti za vsak postopek priprave posebej.

Če ste nastavili čas priprave, ta začne teči šele po končani fazi segrevanja.

**Predhodno segrevanje** pečice je potrebno le pri pripravi nekaterih živil.

- Večino živil pripravite tako, da jih vložite v hladno pečico, s čimer izrabite tudi toploto, ki se razvija v fazi segrevanja pečice.
- Pečico **predhodno segrejte** pri naslednjih pripravah in načinih delovanja:
  - temno testo za kruh ter rostbif in file v načinih delovanja **Vroč zrak plus** , **Peka s paro**  in **Zgornje/spodnje gretje** 
  - kolači in pecivo s kratkim časom peke (do pribl. 30 minut) ter občutljive vrste testa (npr. biskvit) v načinu delovanja **Zgornje/spodnje gretje**  (brez funkcije **Booster**)

## Booster

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

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

- **Vroč zrak plus** 
- **Zgornje/spodnje gretje** 
- **Avtomatsko pečenje** 
- **Peka s paro** 

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

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

## Vklop ali izklop funkcije **Booster** za en postopek priprave

Če ste izbrali nastavev **Booster** | vklop, lahko funkcijo za posamezen postopek priprave izklopite.

Podobno lahko funkcijo za posamezen postopek priprave vklopite, če je izbrana nastavev **Booster** | izklop.

Primer: Izbrali ste način delovanja in potrebne nastavitve, npr. temperaturo. Za ta postopek priprave želite funkcijo **Booster** izklopiti.

- Dotaknite se senzorske tipke ↶.
- Izberite **Booster** | izklop.
- Potrdite z **OK**.

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

## Predhodno segrevanje

Predhodno segrevanje pečice je potrebno le pri pripravi nekaterih živil.

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

Če ste nastavili čas priprave, ta začne teči šele, ko je dosežena nastavljena temperatura in vstavite živilo v pečico. Postopek zaženite takoj, brez zamika začetka priprave.

V načinu delovanja **Kuhanje v pari**  ta funkcija ni na voljo.

## Vklop funkcije **Predhodno segrevanje**

Funkcijo **Predhodno segrevanje** morate vklopiti za vsak postopek priprave posebej.

Primer: Izbrali ste način delovanja in potrebne nastavitve, npr. temperaturo. Za ta postopek priprave želite vklopiti funkcijo **Predhodno segrevanje**.

- Dotaknite se senzorske tipke ↶.
- Izberite **Predhodno segrevanje** | vklop.
- Potrdite z **OK**.

Prikažeta se sporočila **Živilo vstavite ob** in **ura**. Notranjost pečice se segreje na nastavljeno temperaturo.

- **Živilo vstavite v pečico**, takoj ko se pojavi ustrezno sporočilo.
- Potrdite z **OK**.

# Upravljanje

## Hitro ohlajanje

S funkcijo Hitro ohlajanje lahko živilo in notranjost pečice po končanem postopku priprave hitro ohladite.

V načinu delovanja Kuhanje v pari  ta funkcija ni na voljo.

### Vklop ali izklop funkcije Hitro ohlajanje za en postopek priprave

Če ste izbrali nastavitev Hitro ohlajanje | vklop, lahko funkcijo za posamezen postopek priprave izklopite.

Podobno lahko funkcijo za posamezen postopek priprave vklopite, če je izbrana nastavitev Hitro ohlajanje | izklop.

Primer: Izbrali ste način delovanja in potrebne nastavitve, npr. temperaturo. Za ta postopek priprave želite funkcijo Hitro ohlajanje izklopiti.

- Dotaknite se senzorske tipke .
- Izberite Hitro ohlajanje | izklop.
- Potrdite z OK.

Če je vklopljena tudi funkcija Ohranjanje toplote, se izpiše Če deaktivirate „hitro ohlajanje“, se izklopi tudi „ohranjanje toplote“..

- To sporočilo po potrebi potrdite z OK.

Funkciji Hitro ohlajanje in Ohranjanje toplote sta izklopljeni. Po koncu postopka priprave vrata pečice ostanejo zaprta. Hladilni ventilator ohladi živilo in notranjost pečice.

## Ohranjanje toplote

S funkcijo Ohranjanje toplote lahko pripravljene jedi po koncu postopka ohranjate tople, ne da bi se še naprej toplotno obdelovale.

Živilo se ohranja toplo na prednastavljeni temperaturi (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavka „Predlagane temperature“).

Funkcijo Ohranjanje toplote lahko uporabljate samo v povezavi s funkcijo Hitro ohlajanje.

Če ste izbrali nastavitev Ohranjanje toplote | vklop, lahko funkcijo za posamezen postopek priprave izklopite. Podobno lahko funkcijo za posamezen postopek priprave vklopite, če je izbrana nastavitev Ohranjanje toplote | izklop.

V načinu delovanja Kuhanje v pari  ta funkcija ni na voljo.

### Vklop funkcije Ohranjanje toplote za en postopek priprave

Primer: Izbrali ste način delovanja in potrebne nastavitve, npr. temperaturo. Za ta postopek priprave želite vklopiti funkcijo Ohranjanje toplote.

- Dotaknite se senzorske tipke .
- Izberite Ohranjanje toplote | vklop.
- Potrdite z OK.

Če je izklopljena tudi funkcija Hitro ohlajanje, se izpiše Za „ohranjanje toplote“ mora biti aktivirano „hitro ohlajanje“. Aktiviralo se bo tudi „hitro ohlajanje“..

- Sporočilo po potrebi potrdite z OK.

Funkciji Ohranjanje toplote in Hitro ohlajanje sta vklopljeni. Po koncu postopka priprave se vrata avtomatsko odprejo za rezo. Hladilni ventilator hitro ohladi živilo in notranjost pečice na prednastavljeno temperaturo.

Takoj ko je temperatura dosežena, se vrata spet avtomatsko zaprejo, da se živilo ohranja toplo.

## Izklop funkcije Ohranjanje toplote za en postopek priprave

Primer: Izbrali ste način delovanja in potrebne nastavitve, npr. temperaturo. Za ta postopek priprave želite funkcijo Ohranjanje toplote izklopiti.

- Dotaknite se senzorske tipke .
- Izberite Ohranjanje toplote | izklop.
- Potrdite z **OK**.

Funkcija Ohranjanje toplote je izklopljena. Po koncu postopka priprave vrata pečice ostanejo zaprta. Hladilni ventilator ohladi živilo in notranjost pečice.

Nastavitev za funkcijo Hitro ohlajanje se ne spremeni.

## Crisp function

Uporaba funkcije Crisp function (zmanjšanje količine vlage) je smiselna pri živilih, kot so quiche, pica, pecivo v pekaču z vlažno oblogo ali mafini.

Še posebej perutnina s to funkcijo dobi hrustljavo skorjico.

## Vklop funkcije Crisp function

Funkcijo Crisp function lahko uporabite v katerem koli načinu delovanja (razen Kuhanje v pari ) in jo morate vklopiti za vsak postopek priprave posebej.

Izbrali ste način delovanja in potrebne nastavitve, npr. temperaturo. Za ta postopek priprave želite vklopiti funkcijo Crisp function.

- Dotaknite se senzorske tipke .
- Izberite Crisp function | vklop.
- Potrdite z **OK**.

Funkcija Crisp function je vklopljena.

# Kuhanje v pari

## Uporaba načina delovanja

### Kuhanje v pari

V načinu delovanja Kuhanje v pari  živila kuhate izključno s paro (glejte poglavje „Princip upravljanja“, odstavek „Vsesavanje vode“).

V nasprotju z načinom delovanja Peka s paro  se vsesa večja količina vode, ki se nato pri temperaturi največ 100 °C stalno dodaja v notranjost pečice v obliki pare.

Živila pri tem **ne** porjavijo.

**Nasvet:** Med postopkom priprave pustite vrata zaprta, da para ne more izhajati iz pečice.

Upoštevajte napotke v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Uparjanje preostale vode“).

### Primerna živila

Pri kuhanju v pari se značilni lastni okus živil bolje ohrani kot pri običajnem kuhanju. Zato vam priporočamo, da jih sploh ne solite ali pa jih solite šele po kuhanju. Živila poleg tega ohranijo svojo svežo, naravno barvo.

- **Zelenjava** je zelo primerna za kuhanje v pari, še posebej za blanširanje. Vitamini in minerali se med kuhanjem v pari skoraj v celoti ohranijo, saj živilo ne plava v vodi.
- **Riž** se kuha v tekočini in jo med postopkom priprave v celoti vsrka, zato se hranilne snovi ne izgubijo. Priprava **mlečnega riža** je zelo enostavna, saj ga ni treba mešati in se ne prismodi.
- Pri kuhanju **jajčnih jedi** (npr. jajčnega sira, creme brûlée ali suflejev) je rezultat zelo enakomeren in rahel.

## Posoda za kuhanje v pari

Za vsako živilo izberite primerno posodo za kuhanje v pari (glejte poglavje „Oprema“, odstavek „Priložena in dodatna oprema“).

Če je le mogoče, za kuhanje v pari 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:

- Na 1. nivo **vedno** vstavite globoki pekač, da prestreže tekočino. Posodo položite na rešetko ali v posodo za kuhanje v pari na 3. nivo.
- Posoda mora biti primerna za uporabo v pečici in odporna proti pari. Če želite za kuhanje v pari 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.
- Med zgornjim robom posode in stropom notranjosti pečice mora biti nekaj razdalje, da lahko v posodo prihaja zadostna količina pare.

### 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.

### 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.



## Napotki k tabelam za pripravo živil

Tabele za pripravo živil najdete na koncu teh navodil.

### Nivo vstavljanja

Na 1. nivo **vedno** vstavite globoki pekač, da prestreže tekočino.

Rešetko ali posodo za kuhanje v pari vstavite na 3. nivo.

Posodo za kuhanje v pari, rešetko in pekač vedno vstavite med prečki stranskih vodil, da bodo zaščiteni pred nagibanjem.

### 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.

### 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.

## 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, katerih posamezni kosi imajo majhen premer (npr. grah, beluši), ustvarijo le malo vmesnega prostora ali ga sploh ne ustvarijo, zato para težje prodira mednje. Da zagotovite enakomeren rezultat kuhanja, za ta živila izberite plitvo posodo za kuhanje v pari in jo napolnite samo približno 3–5 cm visoko. Večje količine živil porazdelite na več plitvih posod za kuhanje v pari.

Različne vrste zelenjave z enakim časom priprave lahko kuhate v isti posodi.

Zelenjavo, ki se kuha v tekočini, npr. rdeče zelje, pripravljajte v neperforiranih posodah za kuhanje v pari.

### Nivo vstavljanja

Če v perforirani posodi kuhate zelenjavo z močnim barvilom, npr. rdečo peso, pod njo ne vstavite nobenega drugega živila. Tako se boste izognili prenosu barve zaradi kapljajoče tekočine.

### Čas priprave

Čas priprave je tako kot pri običajnem kuhanju odvisen od velikosti kosov živil in zelene stopnje toplotne obdelave.

Primer:

krompir, ki se ne razkuha, četrtnine: pribl. 25 minut

krompir, ki se ne razkuha, polovice: pribl. 30 minut

## Ribe

### Sveže ribe

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

# Kuhanje v pari

---

## 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 pripravljate ribe v perforirani posodi in istočasno kuhate še druga živila v drugih posodah, pod posodo z ribami vstavite globoki pekač. 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 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.

## 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 kahalni plošči.

### Čas priprave

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

### Nasveti

- Da se bodo ohranile **aromatične snovi**, uporabite perforirano posodo. Koncentrat, ki ga prestreže globoki pekač, lahko uporabite za izboljšanje okusa 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.

## 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.

## 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.

## 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.

## Sadje

Da preprečite izgubo soka, sadje kuhajte v neperforirani posodi za kuhanje v pari.

Če sadje kuhate v perforirani posodi, prestrezite sok z globokim pekačem.

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

# Peka s paro

## Uporaba načina delovanja Peka s paro

Način delovanja Peka s paro  je primeren za peko, pečenje ali kuhanje živil, saj združuje segrevanje notranjosti pečice in dodatek vlage (glejte poglavji „Glavni meni in podmeniji“ in „Princip upravljanja“, odstavek „Vsesavanje vode“).

Vsesana voda se med postopkom priprave doda v pečico z enim, dvema ali tremi dodatki pare. Živila se enakomerno toplotno obdelajo in – drugače kot pri načinu delovanja Kuhanje v pari  – zaradi višjih temperatur obenem tudi porjavijo.

Normalno je, da se med dodatkom pare na notranjem steklu vrat pečice nabere vlaga. Ta med nadaljnjim potekom postopka priprave v pečici izhlapi.

Upoštevajte napotke v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Uparjanje preostale vode“).

### Primerna živila

En dodatek pare traja pribl. 5–8 minut. Število in čas dodatkov pare sta odvisna od živila:

- Pri **kvašenem testu** je vzhajanje boljše, če se dodatek pare izvede na začetku postopka peke.
- **Kruh in žemljice** bolje vzhajajo, če se dodatek pare izvede na začetku. Skorjica pa je bolj sijoča, če se izvede še en dodatek pare ob koncu postopka peke.
- Pri **pečanju bolj mastnega mesa** dodatek pare na začetku postopka pečenja zagotavlja, da se maščoba bolje razpusti.

Peka z dodatkom vlage pa ni primerna za vrste testa, ki vsebujejo zelo veliko vlage, npr. pecivo iz beljakov. V teh primerih mora med peko potekati proces sušenja.

**Nasvet:** Za orientacijo se ravnajte po priloženih receptih ali podatkih v aplikaciji Miele.

 Nevarnost poškodbe zaradi vodne pare.

Vodna para lahko povzroči močne oparine.

Poleg tega nabiranje vodne pare na upravljalni plošči privede do podaljšanega reakcijskega časa senzorskih tipk.

Med dodatkom pare ne odpirajte vrat pečice.

Če želite živilo, npr. kruh ali žemljice, pripraviti v predhodno ogreti pečici, je najbolje, da dodatke pare aktivirate ročno in izberete funkcijo Predhodno segrevanje | vklop. Prvi dodatek pare aktivirajte takoj po tem, ko vstavite živilo v pečico.

Pri izbiri več kot enega dodatka pare lahko drugega aktivirate najprej takrat, ko temperatura notranjosti pečice doseže vsaj 130 °C.

Če želite uporabiti funkcijo Predhodno segrevanje, pri ročnih in časovno krmiljenih dodatkih pare upoštevajte fazo segrevanja (glejte poglavje „Upravljanje“, odstavek „Predhodno segrevanje“).

### Avtomatski dodatek pare

Ko se konča faza segrevanja, pečica avtomatsko sproži dodatek pare.

Voda se upari v notranjost pečice. Na prikazovalniku se pojavita  in Dodatek pare aktiven.

Po končanem dodatku pare  in Dodatek pare aktiven ugasneta.

■ Živilo specite do konca.

### Dodatki pare ročno

Dodatke pare lahko sprožite, takoj ko zasveti senzorska tipka .

Počakajte, da se faza segrevanja konča, da se bo vodna para enakomerno porazdelila po ogretem zraku v notranjosti pečice.

**Nasvet:** Glede časa dodatkov pare se ravnajte po podatkih v receptih v priloženi kuharski knjigi ali v aplikaciji Miele. Kot opomnik za aktivacijo uporabite funkcijo Nastavljiv zvočni signal .

■ Dotaknite se senzorske tipke .

Dodatek pare se aktivira. Na prikazovalniku se pojavita  in Dodatek pare aktiven, senzorska tipka  ugasne.

■ Enako lahko sprožite tudi naslednje dodatke pare, takoj ko zasveti senzorska tipka .

Po zadnjem dodatku pare senzorska tipka , opozorilo in simbol  na prikazovalniku ugasnejo.

■ Živilo specite do konca.

### Dodatki pare časovno krmiljeno

Kombinirana parna pečica sproži vsak dodatek pare ob nastavljeni uri.

Ko se sproži dodatek pare, se na prikazovalniku pojavita simbol  in napis Dodatek pare aktiven.

Po zadnjem dodatku pare  in Dodatek pare aktiven ugasneta.

■ Živilo specite do konca.

# 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.

Upoštevajte napotke v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Uparjanje preostale vode“).

## Uporaba avtomatskih programov

■ Izberite Avtomatski programi .

Pojavi se izbirni seznam.

■ Izberite zeleno kategorijo.

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

■ Izberite zeleni avtomatski program.

■ Sledite navodilom na prikazovalniku.

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

## Napotki za uporabo

- Stopnja toplotne obdelave in porjavenje sta prikazana s 7-segmentnim prikazom. Z območjem za navigacijo lahko nastavite zeleno stopnjo toplotne obdelave in porjavenja.
- Pri uporabi avtomatskih programov naj vam bodo v pomoč priloženi recepti. S posameznim avtomatskim programom lahko pripravite tudi podobne recepte z drugačnimi količinami sestavin.

- Če želite uporabiti avtomatski program in ste pred tem že izvedli postopek priprave v pečici, se mora notranjost pečice najprej ohladiti na sobno temperaturo.
- Če živilo vstavite v vročo pečico, bodite pri odpiranju vrat pazljivi. Iz pečice lahko buhne vroča para. Stopite za korak nazaj in počakajte, da sopara izpuhti. Pazite, da ne pridete v stik z vročo paro ali vročimi stenami notranjosti pečice. Nevarnost opeklin in oparin.
- Pri nekaterih avtomatskih programih je treba počakati, da se pečica segreje, preden vanjo lahko vložite živilo. Na prikazovalniku se izpiše ustrezno navodilo s podatkom o času.
- Pri nekaterih avtomatskih programih je treba čez nekaj časa dodati tekočino. Na prikazovalniku se izpiše ustrezno navodilo s podatkom o času (npr. za prilivanje tekočine).
- Podatek o trajanju avtomatskega programa je približen. Odvisno od poteka priprave se lahko skrajša ali podaljša. Do spremembe časa lahko pri tem pride že zaradi izhodiščne temperature mesa.
- Če po preteku avtomatskega programa živilo še ni pripravljeno, kot si želite, izberite možnost Podaljš. kuhanje ali Podaljš. pečenje. Živilo se bo še približno tri minute kuhalo ali peklo s konvencionalnim načinom gretja.

V tem poglavju boste našli informacije o naslednjih uporabah:

- Odtajevanje
- Sušenje
- Gretje posode
- Vzhajanje testa
- Ohranjanje toplote
- Pečenje pri nizki temperaturi
- Vkuhavanje
- Zamrznjeni izdelki/gotove jedi

### Odtajevanje

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

- Izberite Nadaljnji .
- Izberite Odtajevanje.
- Po potrebi spremenite predlagano temperaturo in nastavite čas.

Zrak v notranjosti pečice kroži in živilo se nežno odtaja.



Nevarnost okužbe zaradi razvoja mikroorganizmov.

Mikroorganizmi, npr. salmonela, lahko povzročijo hude zastrupitve.

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

Tekočine, ki se izcedi, ne smete uporabiti.

Odtajana živila vedno uporabite takoj po odtajevanju.

### Nasveti

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

primeru že dovolj mehka, da vsrka začimbe.

### Sušenje

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

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

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

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

- Hkrati lahko sušite na največ dveh nivojih.  
Živilo za sušenje vstavite na nivoja 1+3.  
Če uporabite rešetko in globoki pekač, vstavite pekač pod rešetko.
- Izberite Nadaljnji .
- Izberite Sušenje.
- Po potrebi spremenite predlagano temperaturo in nastavite čas sušenja.
- Sledite navodilom na prikazovalniku.
- Živilo za sušenje na globokem pekaču obračajte v rednih časovnih intervalih.

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

## Druge uporabe

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

 posebna uporaba/način delovanja,

🌡️ temperatura, 🕒 čas sušenja,

 posebna uporaba Sušenje,

 način delovanja Zgornje/spodnje gretje

\* Zelišča sušite samo na globokem pekaču na 2. nivoju in uporabite način delovanja Zgornje/spodnje gretje , saj je pri posebni uporabi Sušenje vključen ventilator.

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

### Jemanje posušenih živil iz pečice

 **Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.**

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

Ko jemljete živila iz pečice, nosite zaščitne rokavice.

- Pustite, da se posušeno sadje ali zelenjava ohladi.

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

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

### Gretje posode

Če je posoda ogreta, se živila ne ohladijo tako hitro.

Uporabite posodo, ki prenese visoke temperature.

- Rešetko vstavite na nivo 2 in nanjo položite posodo, ki jo želite pogreti. Odvisno od velikosti posode jo lahko položite tudi na dno pečice in dodatno odstranite stranska vodila.

- Izberite Nadaljnji .

- Izberite Gretje posode.

- Po potrebi spremenite predlagano temperaturo in nastavite čas.

- Sledite navodilom na prikazovalniku.

 **Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.**

Kombinirana parna pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete. Na spodnji strani posode se lahko ustvarijo posamične vodne kapljice. Ko jemljete posodo iz pečice, nosite zaščitne rokavice.

### Vzhajanje testa

Ta program je bil razvit za vzhajanje kvašenega testa.

- Izberite Nadaljnji .

- Izberite Vzhajanje testa.

- Izberite čas vzhajanja.

- Sledite navodilom na prikazovalniku.

### Ohranjanje toplote

Živila lahko v pečici ohranjate topla več ur.

Da se ohrani kakovost živil, izberite čim krajši čas.

- Izberite Nadaljnji .

- Izberite Ohranjanje toplote.

- Živila, ki jih želite ohraniti topla, vstavite v pečico in potrdite z OK.

- Po potrebi spremenite predlagano temperaturo in nastavite čas.

- Sledite navodilom na prikazovalniku.



### Pečenje pri nizki temperaturi

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

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

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

Pri tem se struktura mesa sprosti. Sok v njegovi notranjosti začne krožiti in se enakomerno porazdeli vse do zunanjih plasti.

Rezultat takšne priprave je zelo nežen in sočen.

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

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

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

### Uporaba načina delovanja Zgornje/ spodnje gretje

Ravnajte se po podatkih v tabelah za pripravo živil na koncu teh navodil.

Uporabite globoki pekač, na katerem je rešetka.

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

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

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

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

# Druge uporabe

## Vkuhanje



Nevarnost okužbe zaradi razvoja mikroorganizmov.

Po enkratnem vkuhanju stročnic in mesa se spore bakterije *Clostridium botulinum* ne uničijo dovolj učinkovito. Zato se lahko tvorijo toksini, ki povzročijo hude zastrupitve. Te spore se uničijo šele z dodatnim vkuhanjem.

Stročnice in meso po tem, ko se ohladijo, **vedno** še drugič vkuhajte v roku dveh dni.



Nevarnost poškodbe zaradi nadtaksa v zaprtih pločevinkah.

V zaprtih pločevinkah ob vkuhanju in pogrevanju nastane nadtak, zaradi katerega lahko pločevinke počijo.

Ne vkuhavajte pločevink in jih tudi ne pogrevajte.

## Priprava sadja in zelenjave

Podatki veljajo za 6 1-litrskih kozarcev.

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

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

- Počakajte, dokler se v kozarcih ne začnejo enakomerno dvigati mehurčki.

Pravočasno znižajte temperaturo, da preprečite razkuhanost živila.

## Vkuhanje sadja in kumaric

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

## Vkuhanje zelenjave

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

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

 /  temperatura in čas vkuhanja, potem ko se začnejo dvigati mehurčki

 /  temperatura in čas nadaljnjega segrevanja

### Jemanje kozarcev iz pečice po vkuhavanju



Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Kozarci so po vkuhavanju zelo vroči. Ko jemljete kozarce iz pečice, nosite zaščitne rokavice.

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

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

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

### Zamrznjeni izdelki/gotove jedi

#### Nasveti za kolače, pice in francoske štruce

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

#### Nasveti za pomfrit, krokete in podobno

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

#### Priprava zamrznjenih izdelkov/gotovih jedi

Z nežno pripravo živil boste poskrbeli tudi za svoje zdravje.

Kolače, pice, pomfrit ali podobno zapecite samo zlatorumeno in jih nikoli ne pecite do temnorjave barve.

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

# Lastni programi

Ustvarite in shranite lahko do 20 lastnih programov.

- V programu lahko združite do deset 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 ali središčna temperatura.
- Določite lahko nivo(je) vstavljanja za živilo.
- 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 konča, ga shranite med lastne programe.
- Ko se postopek z nastavljenim časom priprave konča, ga shranite.

Nato vnesite ime programa.

## Sestavljanje lastnih programov

- Izberite Nadaljnji .
- Izberite Lastni programi.
- Izberite Sestavi program.

Zdaj lahko določite nastavitve za prvi korak priprave.

Sledite navodilom na prikazovalniku:

- Izberite in potrdite zelene nastavitve.

Če izberete funkcijo Predhodno segrevanje, najprej zaključite prvi korak priprave. Nato z izbiro možnosti Dodaj korak priprave dodajte naslednji korak priprave, v katerem nastavite čas priprave. Šele potem lahko program shranite ali zaženete.

- 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.
- Ko določite vse potrebne korake priprave, izberite Nastavite nivo vstavljanja.
- Izberite želeni/-e nivo/-je vstavljanja.
- Potrdite z OK.

Če želite nastavitve preveriti ali jih naknadno spremeniti, izberite ustrezni korak 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 Nadaljnji .
- Izberite Lastni programi.
- Izberite želeni program.
- Izberite Izvedi.

Odvisno 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 nastavitev.
  - Prikaz dejanj  
Izpišejo se potrebna dejanja, npr. o vstavljanju živil v pečico.
- Izberite želeno točko menija.
  - Napotek, na kateri nivo vstavljanja morate vstaviti živilo, potrdite z **OK**.  
Program se zažene takoj ali ob nastavljeni uri.

Z izbiro  Info lahko npr. prikličete informacije o vstavljanju ali obračanju živil (odvisno od postopka).

Med postopkom priprave lahko s tipko  vklopite ali izklopite funkciji Hitro ohlajanje in Ohranjanje toplote.

- 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 Nadaljnji .
- 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.

### Sprememba imena

- Izberite Nadaljnji .
- Izberite Lastni programi.
- Izberite program, ki ga želite spremeniti.
- Izberite Sprememba imena.
- Spremenite ime programa.
- Izberite .
- Ko spremenite ime programa, izberite Shrani.

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

- Potrdite z **OK**.

Program je preimenovan.

### Brisanje lastnih programov

- Izberite Nadaljnji .
- Izberite Lastni programi.
- Izberite program, ki ga želite izbrisati.
- Izberite Izbriši program.

Program je izbrisan.

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

Z nežno pripravo živil boste poskrbeli tudi za svoje zdravje.

Kolače, pice, pomfrit ali podobno zapecite samo zlatorumeno in jih nikoli ne pecite do temnorjave barve.

## Nasveti za peko

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

## Uporaba papirja za peko

Mielejevi deli opreme, kot je globoki pekač, so oplemeniteni s prevleko PerfectClean (glejte poglavje „Oprema“). Na splošno površin, oplemenitenih s prevleko PerfectClean, pred peko ni treba namazati ali obložiti s papirjem za peko.

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

## Napotki k tabelam za pripravo živil

Tabele za pripravo živil najdete na koncu teh navodil.

### Izbira temperature

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

### Izbira časa priprave

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

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

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

## Napotki za uporabo načinov delovanja

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

### Avtomatski programi

- Sledite navodilom na prikazovalniku.

### Uporaba načina delovanja Vroč zrak

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

Ta način delovanja uporabljajte za peko na več nivojih istočasno.

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

### Nasveti

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

### Uporaba načina delovanja Peka s paro

Ta način delovanja uporabljajte skupaj z zeleno vrsto gretja za pripravo z dodatkom vlage.

- Živilo vstavite na 2. nivo.

### Uporaba načina delovanja Intenzivno pečenje

Ta način delovanja uporabljajte za peko kolačev z vlažno oblogo.

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

- Kolače vstavite na 1. ali 2. nivo.

### Uporaba načina delovanja Zgornje/spodnje gretje

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

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

- Živilo vstavite na 1. ali 2. nivo.

### Uporaba načina delovanja Eko vroč zrak

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

- Živilo vstavite na 2. nivo.

## Nasveti za pečenje

- Uporabite lahko katero koli posodo iz temperaturno odpornega materiala, npr. pekače, posode za pečenje, steklene modele, cevasto folijo ali vrečke za pečenje, rimski lonec, globoki pekač, rešetko in/ali ploščo za pečenje in pečenje na žaru (če je del opreme) na globokem pekaču.
- **Predhodno segrevanje** notranjosti pečice je potrebno samo pri pripravi rostbifa in fileja. Na splošno predhodno segrevanje pečice ni potrebno.
- Za pečenje mesa uporabite **zaprto posodo za pečenje**, npr. pekač. Meso ostane znotraj sočno. Notranjost pečice ostane čistejša kot po pečenju na rešetki. Ostane pa tudi dovolj soka pečenke, da pripravite omako.
- Če uporabite **cevasto folijo ali vrečko za pečenje**, upoštevajte navodila na embalaži.
- Če za pečenje uporabite **rešetko ali odprto posodo za pečenje**, lahko pusto meso premažete z maščobo ali ga obložite oziroma pretaknete s slanino.
- Meso **začinite** in ga položite v posodo za pečenje. Obložite ga s koščki masla ali margarine oziroma zalijte z oljem ali maščobo. Pri velikih pustih pečenkah (2–3 kg) in mastni perutnini dodajte pribl. 1/8 l vode.
- Med pečenjem ne prilivajte preveč tekočine. To namreč vpliva na **porjavenje** mesa. Meso se zapeče ob koncu časa pečenja. Meso dobi dodatno intenzivno rjavo barvo, če po približno polovici časa pečenja s posode odstranite pokrov.
- Po končanem postopku pečenja vzemite živilo iz pečice, ga pokrijte in počakajte, da mine **čas mirovanja** pribl. 10 minut. Tako bo med rezanjem pečenke iz mesa izteklo manj soka.

- Koža **perutnine** bo lepo hrustljava, če jo boste 10 minut pred koncem pečenja premazali z rahlo osoljeno vodo.

## Napotki k tabelam za pripravo živil

Tabele za pripravo živil najdete na koncu teh navodil.

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

### Izbira temperature

- Na splošno izberite nižjo navedeno temperaturo. Pri višjih temperaturah od navedenih bo meso sicer porjavelo, vendar ne bo dovolj toplotno obdelano.
- Pri načinih delovanja Vroč zrak plus , Peka s paro  in Avtomatsko pečenje  izberite za pribl. 20 °C nižjo temperaturo kot pri načinu Zgornje/spodnje gretje .
- Pri kosih mesa, ki tehtajo več kot 3 kg, izberite za pribl. 10 °C nižjo temperaturo, kot je navedena v tabeli priprave. Pečenje traja nekoliko dlje, toda meso je enakomerneje pečeno in skorjica ni predebela.
- Če pečete na rešetki, izberite pribl. 10 °C nižjo temperaturo, kot če pečete v pokriti posodi.

### Izbira časa priprave

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



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

## Nasveti

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

## Napotki za uporabo načinov delovanja

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

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

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

## Avtomatski programi

- Sledite navodilom na prikazovalniku.

## Vroč zrak plus ali Avtomatsko pečenje

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

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

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

- Živilo vstavite na 2. nivo.

## Uporaba načina delovanja Peka s paro

Ta način delovanja uporabljajte skupaj z zeleno vrsto gretja za pripravo z dodatkom vlage.

- Živilo vstavite na 2. nivo.

## Uporaba načina delovanja Zgornje/spodnje gretje

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

- Živilo vstavite na 2. nivo.

## Uporaba načina delovanja Eko vroč zrak

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

- Živilo vstavite na 2. nivo.

# Pečenje na žaru

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Če so med pečenjem na žaru vrata pečice odprta, vroč zrak iz pečice ne prehaja več samodejno prek hladilnega ventilatorja, zato se ne ohlaja. Upravljalni elementi se močno segrejejo.

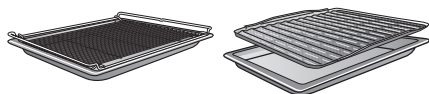
Med pečenjem na žaru naj bodo vrata pečice zaprta.

- Uporabite globoki pekač z nameščeno rešetko ali ploščo za pečenje in pečenje na žaru (če je na voljo). Plošča za pečenje in pečenje na žaru zaščiti mesni sok, ki kaplja iz mesa, da se ne zažge in ga lahko pozneje uporabite npr. za pripravo omake. Za pečenje na žaru rešetko ali ploščo za pečenje in pečenje na žaru premažite z oljem in nanjo položite živilo.

Ne uporabite plitvega pekača.

## Nasveti za pečenje na žaru

- Pri pečenju na žaru je potrebno predhodno segrevanje pečice. Grelnik za zgornje gretje/žar predhodno pribl. 5 minut segrevajte pri zaprtih vratih pečice.
- Meso na hitro sperite pod mrzlo tekočo vodo in ga osušite. Rezin mesa pred pečenjem na žaru ne solite, sicer izteče mesni sok.
- Pusto meso lahko premažete z oljem. Ne uporabite drugih vrst maščobe, saj prehitro potemniijo ali razvijejo neprijeten vonj.
- Ploščate ribe in ribje zrezke očistite in nasolite. Ribe lahko tudi poškopite z limoninim sokom.



## Napotki k tabelam za pripravo živil

Tabele za pripravo živil najdete na koncu teh navodil.

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

### Izbira temperature

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

### Izbira nivoja vstavljanja

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

## Izbira časa priprave ⌚

- Ploščate kose mesa ali rib pecite pribl. 6–8 minut na vsaki strani. Pazite, da so rezine približno enako debele, da čas pečenja na žaru ne bo preveč različen.
- Na splošno preverite po krajšem navedenem času, ali je živilo pripravljeno.
- Pri mesu za **preizkus pečenosti** pritisnite nanj z žlico. Tako lahko ugotovite, koliko je meso že pečeno.
- **angleško/rožnato**  
Če je meso še zelo prožno, je njegova notranjost še rdeča.
- **medium/srednje**  
Če se meso pod žlico nekoliko vda, je znotraj rožnato.
- **povsem pečeno**  
Če se meso komaj kaj vda, je povsem pečeno.

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

## Napotki za uporabo načinov delovanja

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

### Uporaba načina delovanja Veliki žar

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

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

### Uporaba načina delovanja Žar s kroženjem zraka

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

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

# Čiščenje in vzdrževanje

 **Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.**

Kombinirana parna pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete. Pustite, da se grelniki, notranjost pečice in deli njene opreme ohladijo, preden jih ročno očistite.

 **Nevarnost poškodbe zaradi električnega udara.**

Para iz parne čistilne naprave lahko zaide do delov pod napetostjo in povzroči kratki stik. Za čiščenje nikoli ne uporabljajte parne čistilne naprave.

Če uporabite neprimerno čistilno sredstvo, se lahko vse površine zabarvajo ali spremenijo. Čistila za pečice in sredstva za odstranjevanje vodnega kamna poškodujejo zlasti sprednjo stranico kombinirane parne pečice.

Vse površine so občutljive za razenje. Pri steklenih površinah lahko raze povzročijo prelom steklene površine. Ostanke čistilnih sredstev takoj odstranite.

## Neprimerna čistilna sredstva

Da se površine ne bodo poškodovale, pri čiščenju ne uporabljajte:

- čistilnih sredstev, ki vsebujejo sodo, amonijak, kisline ali klor,
- čistilnih sredstev za odstranjevanje vodnega kamna na sprednji stranici,
- abrazivnih čistil (npr. praškov za drgnjenje ali abrazivnih emulzij),
- čistilnih sredstev z vsebnostjo topil,
- čistil za plemenito jeklo,
- čistil za pomivalne stroje,

- čistil za steklo,
- čistilnih sredstev za steklokeramične kuhalne plošče,
- abrazivnih trdih gobic in ščetk (npr. gobic za čiščenje loncev, rabljenih gobic, ki se jih še držijo ostanki abrazivnih sredstev),
- čistilnih radirk,
- ostrih kovinskih strgal,
- jeklene volne,
- točkovnega čiščenja z mehanskimi čistilnimi sredstvi,
- čistil za pečice,
- jeklenih spiral.

Če umazanija dlje časa deluje na površine, se lahko zgodi, da je ne morete več odstraniti. Večkratna uporaba pečice brez vmesnega čiščenja lahko bistveno oteži čiščenje.

Najbolje je, da umazanijo takoj odstranite.

Oprema pečice ni primerna za čiščenje v pomivalnem stroju (z izjemo posod za kuhanje v pari).

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

Za udobnejše čiščenje priporočamo:

- Snemite vrata pečice.
- Odstranite stranska vodila z izvlečnimi vodili FlexiClip (če so del opreme).
- Odstranite katalitično emajlirano hrbtno stranico.

## Odstranjevanje normalne umazanije

**Nasvet:** Čiščenje bo lažje, če uporabite program Nadaljnji  | Vzdrževanje | Namakanje (glejte odstavek „Vzdrževanje“).

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

## Čiščenje tesnila

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

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

- Najbolje je, da tesnilo očistite po vsaki uporabi pečice.

Če tesnilo ni pravilno nameščeno, lahko med postopkom priprave iz notranjosti pečice izhaja para. Tesnila **nikoli** ne odstranite.

## Čiščenje posode za kuhanje v pari

Posode za kuhanje v pari so primerne za pomivanje v pomivalnem stroju.

- Posode za kuhanje v pari po vsaki uporabi pomijte in posušite.
- Modrikasto obarvanje lahko odstranite s kisom, nato posodo sperite s čisto vodo.

## Odstranjevanje trdovratne umazanije (ne velja za izvlečna vodila FlexiClip)

Zaradi prelitih sadnih sokov ali madežev, ki ostanejo po pečenju mesa, lahko na površini nastanejo trajne spremembe barve ali mat madeži. Ti madeži ne poslabšajo uporabnih lastnosti.

Teh madežev ne poskušajte na vsak način odstraniti. Uporabite lahko samo omenjene čistilne pripomočke.

- Ostanke, ki so se zapekli na površino, odstranite s strgalom za steklo ali jekleno spiralo (npr. Spontex Spirinett), toplo vodo in sredstvom za ročno pomivanje posode.

**Nasvet:** Čiščenje bo lažje, če uporabite program Nadaljnji  | Vzdrževanje | Namakanje (glejte odstavek „Vzdrževanje“).

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

# Čiščenje in vzdrževanje

## Uporaba čistila za pečice

- Če je na površine, oplemenitenem s prevleko PerfectClean, zelo trdovratna umazanija, na hladne površine nanesite Mielejevo čistilo za pečice.

Če sprej za pečice zaide v vmesne prostore in odprtine, se med naslednjimi postopki priprave razvije močan neprijeten vonj.

Spreja za pečice ne pršite na strop pečice.

Spreja za pečice tudi ne pršite v vmesne prostore in odprtine sten in hrbtne stranice pečice.

- Čistilo pustite učinkovati skladno z navodili na embalaži.

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

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

## Trdovratna umazanija na izvlečnih vodilih FlexiClip

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

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

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

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

## Čiščenje katalitično emajlirane hrbtne stranice

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

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

## Odstranjevanje umazanije zaradi začimb, sladkorja in podobnih snovi

- Odstranite hrbtno stranico iz peči (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Odstranjevanje hrbtnne stranice“).
- Hrbtno stranico pomijte na roke s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in mehko ščetko.
- Hrbtno stranico temeljito sperite.
- Pustite jo, da se posuši, šele nato jo lahko ponovno vgradite v pečico.

## Odstranjevanje oljne in maščobne umazanije

- Vse dele opreme (vključno s stranskimi vodili) vzemite iz peči.
- Preden zaženete katalitično čiščenje, z notranje strani vrat in površin s prevleko PerfectClean odstranite grobo umazanijo, da se ne bo zažgala.
- Izberite način delovanja Vroč zrak plus  in 250 °C.
- Prazno pečico segrevajte najmanj eno uro.

Trajanje čiščenja prilagodite stopnji umazanosti peči.

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



Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Kombinirana parna pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih in površinah notranjosti peči se lahko opečete.

Pustite, da se grelniki in notranjost peči ohladijo, preden jih ročno očistite.

- Notranjo stran vrat in notranjost peči očistite s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali s čisto, vlažno krpo iz mikrovlnen.

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

## Čiščenje stropa peči

Priporočamo vam, da strop peči redno čistite, da odstranite ostanke hrane.



Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Kombinirana parna pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti peči in opremi peči se lahko opečete. Pustite, da se grelniki, notranjost peči in deli njene opreme ohladijo, preden jih ročno očistite.

Če vodna para pride skozi pokrovček lučke, se lahko kombinirana parna pečica poškoduje.

Kombinirane parne peči nikoli ne vklopite, če pokrovček lučke ni pritrjen.

Grelnik za zgornje gretje/žar se lahko poškoduje.

Grelnika za zgornje gretje/žar nikoli ne potiskajte navzdol.

- Strop peči čistite samo s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali pa s čisto, vlažno krpo iz mikrovlnen.

# Čiščenje in vzdrževanje

## Uparjanje preostale vode

Če se postopek priprave s paro ali postopek, ki vključuje dodatek pare, prekine ročno ali zaradi izpada električnega toka, lahko v uparjalnem sistemu ostane voda.

Ob naslednji uporabi načina delovanja Kuhanje v pari , Peka s paro  ali avtomatskega programa z dodatkom vlage se izpiše Uparjanje preostale vode.

- Uparjanje preostale vode po možnosti zaženite takoj, da se bo ob naslednjem postopku priprave na živilo uparjala izključno sveža voda in v uparjalnem sistemu ne bo prišlo do prelivanja zaradi vsesavanja dodatne količine vode.



Nevarnost poškodbe zaradi vodne pare.

Vodna para lahko povzroči močne oparine.

Med postopkom uparjanja preostale vode ne odpirajte vrat pečice.

Trajanje uparjanja preostale vode je različno in je odvisno od količine vode.

Notranjost pečice se segreje in preostala voda izpari, zato se v notranjosti pečice in na vratih nabere vlaga.

- Ko se pečica ohladi, morate notranjost pečice in vrata obvezno obrisati do suhega.

## Takojšnji zagon uparjanja preostale vode



Nevarnost poškodbe zaradi vodne pare.

Vodna para lahko povzroči močne oparine.

Med dodatkom pare ne odpirajte vrat pečice.

- Izberite način delovanja ali avtomatski program z dodatkom vlage.

Izpiše se vprašanje Upariti preostalo vodo?.

- Izberite da.

Na prikazovalniku se izpiše Uparjanje preostale vode in prikazan je čas.

Zažene se uparjanje preostale vode. Na prikazovalniku lahko sledite poteku.

Prikazani čas je odvisen od količine vode, ki je še v uparjalnem sistemu. Sistem lahko med potekom uparjanja še nekoliko popravi čas postopka glede na dejansko prisotno količino vode.

Ob koncu postopka uparjanja preostale vode zazveni zvočni signal in izpiše se Konec.

Zdaj lahko izvedete postopek z načinom delovanja ali avtomatskim programom, ki vključuje dodatek vlage.

Med postopkom uparjanja se v notranjosti pečice in na vratih nabere vlaga. Ko se pečica ohladi, jo morate obvezno obrisati do suhega.



## Prestavitev uparjanja preostale vode na poznejši čas

 Nevarnost okužbe s kontaminirano vodo v posodi za vodo. Če preskočite uparjanje preostale vode, se lahko v posodi za vodo razvijejo mikroorganizmi. Ta kontaminirana voda se lahko med naslednjim postopkom priprave uparja na živilo. Uparjanje preostale vode po možnosti zaženite takoj, da se bo ob naslednjem postopku priprave na živilo uparjala izključno sveža voda.

V zelo neugodnih pogojih lahko pride ob nadaljnjem vsesavanju vode do prelivanja v uparjalnem sistemu v notranjosti pečice. Če je le mogoče, postopka uparjanja preostale vode ne prekinite.

- Izberite način delovanja ali avtomatski program z dodatkom vlage.

Pojavi se Upariti preostalo vodo?.

- Izberite Preskoči.

Zdaj lahko izvedete postopek z načinom delovanja ali avtomatskim programom, ki vključuje dodatek vlage.

Ob naslednji izbiri načina delovanja ali avtomatskega programa, ki vključuje dodatek vlage, ter ob izklopu kombinirane parne pečice vas aparat ponovno opozori, da morate izvesti uparjanje preostale vode.

## Vzdrževanje

### Namakanje

S tem vzdrževalnim programom lahko namočite trdovratno umazanijo.

- Iz notranjosti pečice vzemite dele opreme.
- S krpo odstranite grobo umazanijo.
- Izberite Nadaljnji  | Vzdrževanje | Namakanje.
- Sledite navodilom na prikazovalniku.

 Nevarnost poškodbe zaradi vroče pare.

Ko se vzdrževalni program konča, lahko med odpiranjem vrat iz pečice buhne zelo veliko vroče pare. S paro se lahko opečete.

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

- Vodo in kondenzat v notranjosti pečice in prestreznem žlebiču popivnjajte z gobico ali gobasto krpo **takoj** po namakanju.
- Notranjost pečice in notranjo stran vrat na koncu obrišite s krpo do suhega.

**Nasvet:** Priporočamo vam, da po vzdrževalnem programu Namakanje zaženete še program Sušenje, da odstranite vlago tudi z nedostopnih mest v notranjosti pečice.

# Čiščenje in vzdrževanje

## Sušenje

S tem vzdrževalnim programom lahko posušite preostalo vlago tudi na nedostopnih mestih in tako notranjost pečice zaščitite pred korozijo.

Vzdrževalni program Sušenje je sestavljen iz treh faz: uparjanje preostale vode v prazni notranjosti pečice, sušenje s segrevanjem notranjosti pečice in hitro ohlajanje pri rahlo odprtih vratih pečice.



Nevarnost okužbe s kontaminirano vodo v posodi za vodo.

Če ne izvedete vzdrževalnega programa Sušenje, se lahko v posodi za vodo razvijejo mikroorganizmi. Ta kontaminirana voda se lahko med naslednjim postopkom priprave uparja na živilo.

Vzdrževalni program Sušenje izvedite v vsakem primeru, da v celoti uparite preostalo vodo.

- Izberite Nadaljnji  | Vzdrževanje | Sušenje.
- Izberite, ali želite zagnati sušenje takoj ali pozneje, in svojo izbiro potrdite z OK.
- Sledite navodilom na prikazovalniku.
- Vodo in kondenzat v notranjosti pečice in prestreznem žlebiču popivajte z gobico ali gobasto krpo.
- Ko se vzdrževalni program Sušenje konča, izklopite kombinirano parno pečico.

## Odstranjevanje vodnega kamna

Iz uparjalnega sistema morate redno odstranjevati vodni kamen (interval je odvisen od trdote vode).

Postopek odstranjevanja vodnega kamna lahko izvedete kadar koli.

Po določenem številu postopkov priprave v pečici pa se bo avtomatsko izpisalo opozorilo, da morate iz uparjalnega sistema odstraniti vodni kamen, da se ohrani brezhibno delovanje aparata.

Zadnjih deset postopkov priprave do obveznega odstranjevanja vodnega kamna je na prikazovalniku izpisano opozorilo, koliko postopkov lahko še izvedete. Nato je uporaba načinov delovanja, avtomatskih programov in vzdrževalnih programov z dodatkom vlage blokirana.

Te načine delovanja lahko znova uporabite šele, ko izvedete postopek odstranjevanja vodnega kamna. Vse druge načine delovanja, avtomatske programe in vzdrževalne programe brez dodatka vlage lahko še naprej uporabljate.

## Potek odstranjevanja vodnega kamna

Ko postopek odstranjevanja vodnega kamna zaženete, se mora izvesti do konca, saj ga ni mogoče prekiniti.

Proces odstranjevanja vodnega kamna traja približno 140 minut in poteka v več korakih:

1. priprava postopka odstranjevanja vodnega kamna
2. vsesavanje sredstva za odstranjevanje vodnega kamna
3. faza učinkovanja
4. postopek izpiranja 1
5. postopek izpiranja 2
6. postopek izpiranja 3
7. uparjanje preostale vode in sušenje notranjosti pečice

## Priprava postopka odstranjevanja vodnega kamna

Potrebujete posodo, ki drži približno 1 liter.

Da vam posode s sredstvom za odstranjevanje vodnega kamna ni treba držati pod dovodno cevko, je pečici priložena plastična cevka s priseskoma.

Da boste dosegli optimalen učinek čiščenja, vam priporočamo, da uporabite priložene tablete za odstranjevanje vodnega kamna, ki so bile posebej razvite za aparate Miele.

**Nasvet:** Dodatne tablete za odstranjevanje vodnega kamna lahko naročite v spletni prodajalni Miele ali pa jih kupite na servisu Miele ali v trgovini z opremo Miele.

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 pečice.

Poleg tega upoštevajte, da pri neustrezni koncentraciji raztopine za odstranjevanje vodnega kamna ne more biti zagotovljen zahtevani učinek.

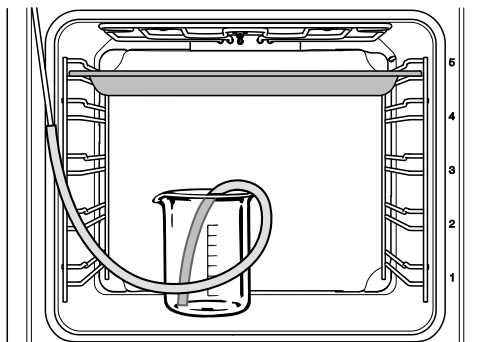
- Posodo napolnite s pribl. 900 ml hladne vodovodne vode in v njej povsem raztopite dve tableti za odstranjevanje vodnega kamna.

## Izvedba postopka odstranjevanja vodnega kamna

- Izberite Nadaljnji .
- Izberite Vzdrževanje.
- Izberite Odstranjevanje vodnega kamna.

Če so načini delovanja in avtomatski programi z dodatkom vlage že blokirani, lahko takoj sprožite postopek odstranjevanja vodnega kamna, tako da ga potrdite z **OK**.

- Globoki pekač vstavite do konca na zgornji nivo, da bo prestregel sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna po uporabi. Sporočilo potrdite z **OK**.



- Plastično cevko pritrdite z enim koncem na dovodno cevko.
- Posodo s sredstvom za odstranjevanje vodnega kamna postavite na dno pečice.
- Drugi konec plastične cevke potopite v sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna, tako da sega do dna posode, in ga s priseskoma pritrdite v posodo.
- Potrdite z **OK**.

Postopek vsesavanja se začne. Slišijo se zvoki črpalke.

Postopek vsesavanja vode lahko kadar koli prekinete in nato spet nadaljujete, tako da izberete **OK**.

Ko se vsesavanje konča, se izpiše sporočilo.

- Potrdite z **OK**.
- Pripravite 1 l sveže vode in sledite navodilom na prikazovalniku.

Začne se **faza učinkovanja**. Na prikazovalniku lahko sledite časovnemu poteku postopka.

- Posodo skupaj s povezavo med cevko in dovodno cevjo pustite v pečici.

# Čiščenje in vzdrževanje

Sistem med fazo delovanja večkrat vsesa nekaj tekočine. Slišijo se zvoki črpalke.

Med celotnim postopkom ostaneta osvetlitev notranjosti pečice in hladilni ventilator vklopljena.

Na koncu faze učinkovanja zazveni zvočni signal.

## Izpiranje uparjalnega sistema po fazi učinkovanja

Po fazi učinkovanja se mora uparjalni sistem izprati s **hladno** vodovodno vodo, da se odstranijo ostanki sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.

V ta namen se skozi uparjalni sistem trikrat prečrpa približno liter sveže vode, ki jo nato prestreže globoki pekač.

Posodo po prvem postopku izpiranja temeljito sperite, da odstranite ostanke sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.

- Sledite navodilom na prikazovalniku.

Po tretjem izpiranju črpalka deluje še približno eno minuto, da izčrpa preostalo vodo iz uparjalnega sistema.

- Sledite navodilom na prikazovalniku.
- Odstranite globoki pekač, posodo in plastično cevko iz pečice.
- Potrdite z OK.

Postopek izpiranja je končan.

## Uparjanje preostale vode

Po tretjem postopku izpiranja se začeta uparjanje preostale vode in sušenje.

- Zaprite vrata.

 Nevarnost poškodbe zaradi vodne pare.

Vodna para lahko povzroči močne oparine.

Med postopkom uparjanja preostale vode ne odpirajte vrat pečice.

Vklopi se osvetlitev notranjosti pečice in izpiše se trajanje uparjanja preostale vode. Izpisano trajanje se avtomatsko popravi glede na dejansko prisotno količino preostale vode.

Po uparjanju preostale vode se samodejno začne postopek sušenja, ki odstrani vlago tudi na nedostopnih mestih v notranjosti pečice.

## Zaključek postopka odstranjevanja vodnega kamna

Ob koncu uparjanja preostale vode se pojavi informacijsko okence z napotki za čiščenje po postopku odstranjevanja vodnega kamna.

- Potrdite z OK.

Zazveni zvočni signal in izpiše se *Konec*.

- Kombinirano parno pečico izklopite s tipko za vklop/izklop .

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

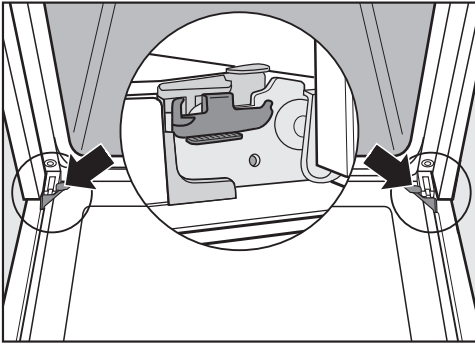
Kombinirana parna pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.

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

- Ko se pečica ohladi, iz njene notranjosti odstranite morebitne ostanke sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.
- Vrata pečice zaprite šele, ko je njena notranjost povsem suha.

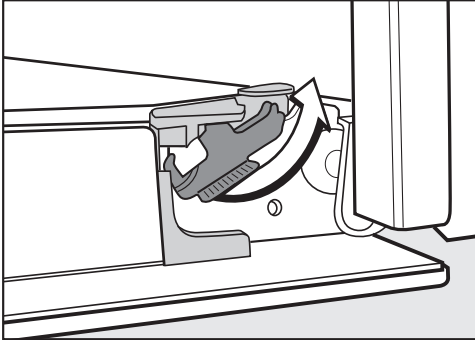
## Snemanje vrat pečice

Vrata tehtajo pribl. 9 kg.



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

- Povsem odprite vrata pečice.



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

Če vrata narobe snamete, se kombinirana parna pečica poškoduje. Vrat nikakor ne smete povleči z držal v vodoravnem položaju. Držali v tem primeru udarita nazaj in poškodujeta pečico.

Vrat ne vlecite z držal za ročaj, ker se lahko odlomi.

- Vrata pečice zaprite do nastavka.



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

# Čiščenje in vzdrževanje

## Razstavljanje vrat

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

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

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

Zaradi raz se lahko steklo v vratih uniči.

Za čiščenje stekel v vratih ne uporabljajte abrazivnih sredstev, trdih gobic ali ščetk ter ostrih kovinskih strgal.

Pri čiščenju stekel v vratih upoštevajte tudi napotke, ki veljajo za čiščenje sprednje stranice kombinirane parne pečice.

Površina aluminijastih profilov se zaradi čistil za pečice poškoduje.

Te dele čistite samo s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali pa s čisto, vlažno krpo iz mikrovlagen.

Če stekla vrat padejo na tla, se lahko razbijejo.

Razstavljena stekla vrat položite na varno mesto.

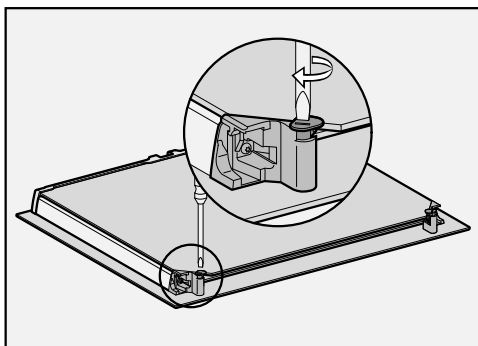
 Nevarnost poškodbe zaradi vrat, ki se zaprejo.

Če vrata razstavljate v vgrajenem stanju, se lahko zaprejo.

Preden vrata pečice razstavite, jih morate obvezno sneti.

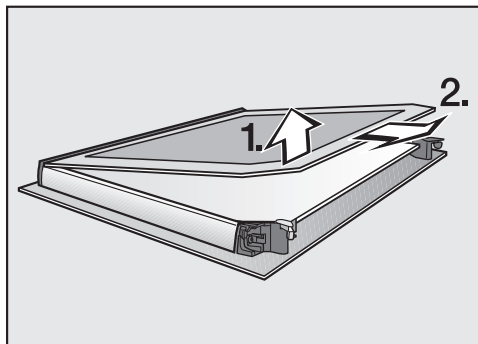
- Zunanje steklo vrat položite na mehko podlago (npr. na kuhinjsko krpo), da preprečite razenje.

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

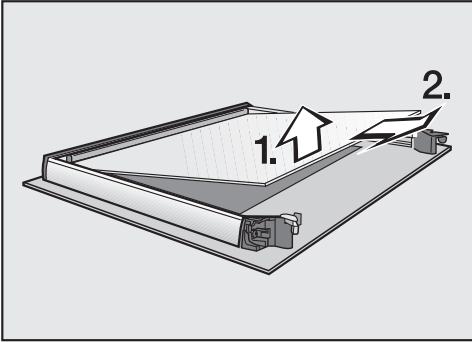


- Z ravnim izvijačem obrnite aretirna mehanizma za stekla v vratih navzven.

Odstranite notranje steklo vrat:

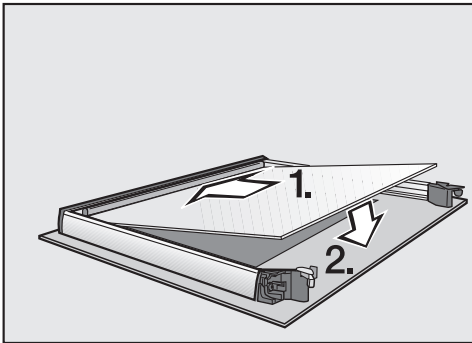


- Notranje steklo **raho** privzdignite in ga potegnite iz plastične letve.

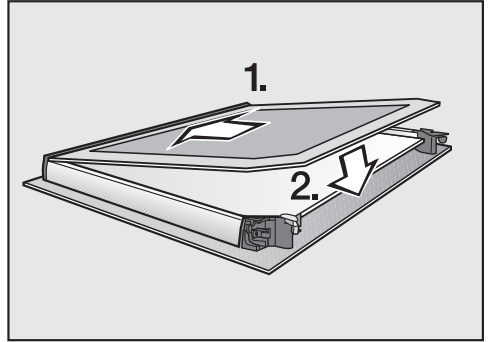


- Srednje steklo **rahlo** privzdignite in ga izvlecite.
- Stekla in druge dele očistite s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaken.
- Vse dele osušite z mehko krpo.

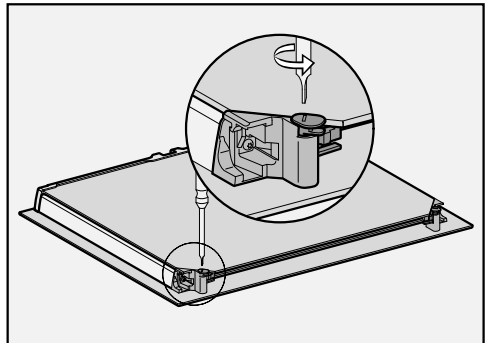
Nato vrata pečice skrbno sestavite nazaj:



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



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

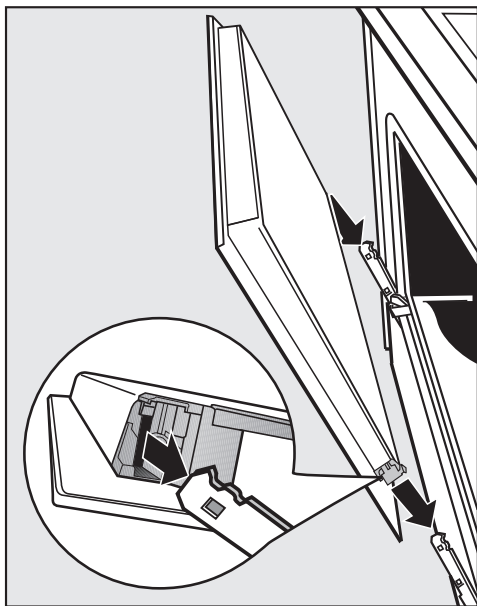


- Z ravnim izvijačem obrnite aretirna mehanizma za stekla v vratih navznoter.

Vrata so tako ponovno sestavljena.

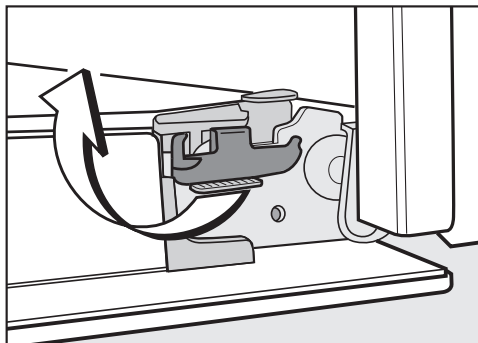
# Čiščenje in vzdrževanje

## Ponovna namestitve vrat



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

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



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

## Odstranjevanje stranskih vodil z izvlečnimi vodili FlexiClip

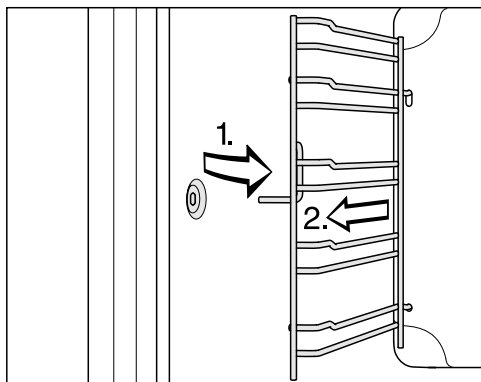
Stranska vodila lahko snameste skupaj z izvlečnimi vodili FlexiClip (če so del opreme).

Če želite najprej posebej odstraniti izvlečna vodila FlexiClip, sledite navodilom v poglavju „Oprema“, odstavek „Vgradnja in odstranjevanje izvlečnih vodil FlexiClip“.

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Kombinirana parna pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete. Pustite, da se grelniki, notranjost pečice in deli njene opreme ohladijo, preden odstranite stranska vodila.





- Stransko vodilo povlecite iz sprednje pritrdilne odprtine (1.) in ga odstranite iz pečice (2.).

**Ponovna namestitev** poteka v obratnem vrstnem redu.

- Dele skrbno vgrajujte.

### Odstranjevanje hrbtne stranice

Če želite, lahko hrbtno stranico za lažje čiščenje odstranite iz pečice.

**⚠ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.**

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

Pustite, da se grelniki, notranjost pečice in deli njene opreme ohladijo, preden odstranite hrbtno stranico.

**⚠ Nevarnost poškodbe zaradi vrtečega kolesa ventilatorja.**

S kolesom ventilatorja za vroč zrak se lahko poškodujete.

Kombinirana parna pečica ne sme nikoli delovati, če hrbtina stranica ni vgrajena.

- Kombinirano parno pečico ločite od električnega omrežja. V ta namen izvlecite omrežni vtič ali pa izklopite varovalko hišne napeljave.
- Odstranite stranska vodila.
- Odvijte štiri vijake na vogalih hrbtne stranice in le-to snemite.
- Hrbtno stranico očistite (glejte poglavje „Čiščenje katalitično emajlirane hrbtne stranice“).

**Ponovna namestitev** poteka v obratnem vrstnem redu.

- Hrbtno stranico skrbno vgradite nazaj.

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

- Namestite stranska vodila.
- Kombinirano parno pečico priključite nazaj na električno omrežje.

## Kaj storiti, če ...

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

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

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

| Težava                                                                                                   | Vzrok in rešitev                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Prikazovalnik je temen.</b>                                                                           | <p>Izbrali ste nastavev Ura   Prikaz   izklop. Kadar je kombinirana parna pečica izklopljena, je prikazovalnik temen.</p> <p>■ Takoj ko pečico vklopite, se pojavi glavni meni. Če želite, da je ura trajno prikazana, izberite nastavev Ura   Prikaz   vklop.</p> <p>Kombinirana parna pečica nima električnega toka.</p> <p>■ Preverite, ali je omrežni vtič kombinirane parne pečice vstavljen v vtičnico.</p> <p>■ Preverite, ali se je izklopila (oz. pregorela) varovalka. Pokličite električarja ali servisno službo Miele.</p> |
| <b>Ne slišite nobenega zvočnega signala.</b>                                                             | <p>Zvočni signali so izklopljeni ali pa je izbrana pretiha nastavev.</p> <p>■ Vklopite zvočne signale ali povečajte glasnost z nastavitvijo Glasnost   Toni zvočnega signala.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Pečica se ne segreje.</b>                                                                             | <p>Aktivirana je sejemska nastavev.</p> <p>Izbirate lahko točke menija na prikazovalniku in senzorske tipke, gretje pečice pa ne deluje.</p> <p>■ Dezaktivirajte sejemsko nastavev, tako da izberete Zastopniki   Sejemska nastavev   izklop.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Ob vklopu se na prikazovalniku izpiše</b> Za sprostitev pritisnite tipko OK in jo zadržite 6 sekund.. | <p>Vklopljena je zapora vklopa .</p> <p>■ Zaporo vklopa lahko izklopite za en postopek priprave, tako da se dotaknete senzorske tipke OK in jo zadržite najmanj 6 sekund.</p> <p>■ Če želite zaporo vklopa trajno izklopiti, izberite nastavev Varnost   Zapora vklopa    izklop.</p>                                                                            |

| Težava                                                                                                                                                                                  | Vzrok in rešitev                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Senzorske tipke se ne odzivajo.</b>                                                                                                                                                  | <p>Izbrali ste nastavev Prikazovalnik   QuickTouch   izklop. Zato se senzorske tipke pri izklopljeni pečici ne odzivajo.</p> <p>■ Takoj ko kombinirano parno pečico vklopite, se senzorske tipke odzivajo. Če želite, da se senzorske tipke vedno odzivajo, tudi kadar je kombinirana parna pečica izklopljena, izberite nastavev Prikazovalnik   QuickTouch   vklop.</p> <p>Kombinirana parna pečica ni priključena na električno omrežje.</p> <p>■ Preverite, ali je vtič kombinirane parne pečice vstavljen v vtičnico.</p> <p>■ Preverite, ali se je izklopila (oz. pregorela) varovalka. Pokličite električarja ali servisno službo Miele.</p> <p>Prišlo je do težave v krmiljenju.</p> <p>■ Dotaknite se tipke za vklop/izklop  in jo zadržite, dokler se prikazovalnik ne izklopi in kombinirana parna pečica znova zažene.</p> |
| <b>Na prikazovalniku se pojavi simbol</b>  <b>izpad električne energije</b> <b>postopek prekinjen.</b> | <p>Prišlo je do kratkotrajnega izpada električnega toka. Postopek priprave, ki je potekal, je bil zato prekinjen.</p> <p>■ Izklopite in ponovno vklopite kombinirano parno pečico.</p> <p>■ Postopek priprave znova zaženite.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Na prikazovalniku se izpiše 12:00.</b>                                                                                                                                               | <p>Izpad električne energije je trajal več kot 150 ur.</p> <p>■ Ponovno nastavite uro in datum.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Na prikazovalniku se pojavi simbol</b>  <b>Doseženo je maksimalno trajanje delovanja..</b>        | <p>Kombinirana parna pečica je delovala neobičajno dolgo časa. Aktiviral se je varnostni izklop.</p> <p>■ Potrdite z <i>OK</i>.</p> <p>Kombinirana parna pečica je nato ponovno pripravljena za uporabo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Na prikazovalniku se izpiše</b>  <b>Napaka in koda napake, ki tukaj ni navedena.</b>              | <p>Težava, ki je ne morete odpraviti sami.</p> <p>■ Pokličite servisno službo Miele.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Funkciji</b>  <b>Zagon ob in Konec ob nista navedeni.</b>                                         | <p>Temperatura v notranjosti pečice je previsoka, npr. po koncu postopka kuhanja.</p> <p>■ Odprite vrata pečice in pustite, da se njena notranjost ohladi.</p> <p>Pri vzdrževalnih programih ti dve funkciji na splošno nista na voljo.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## Kaj storiti, če ...

| Težava                                                                                                                | Vzrok in rešitev                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Po izbiri funkcije odstranjevanja vodnega kamna se na prikazovalniku izpiše</b> Ta funkcija trenutno ni na voljo.. | Uparjalni sistem je pokvarjen.<br>■ Pokličite servisno službo Miele.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Pri postopku z dodatkom vlage se voda ne vsesa.</b>                                                                | Aktivirana je sejemska nastavitvev. Izbirate lahko točke menija na prikazovalniku in senzorske tipke, črpalka uparjalnega sistema pa ne deluje.<br>■ Dezaktivirajte sejemsko nastavitvev z izbiro Nastavitve   Zastopniki   Sejemska nastavitvev   izklop.<br><br>Okvara črpalke uparjalnega sistema.<br>■ Pokličite servisno službo Miele.                                              |
| <b>Po končanem postopku priprave se sliši delovanje pečice.</b>                                                       | Po postopku priprave v pečici ostane hladilni ventilator vklopljen (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Delovanje hladilnega ventilatorja“).                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Kombinirana parna pečica se po selitvi ne preklopi več s faze segrevanja na fazo kuhanja.</b>                      | Temperatura vrelišča vode se je spremenila, ker se nadmorska višina novega mesta postavitve razlikuje od prejšnje za najmanj 300 m.<br>■ Vrelišče prilagodite nadmorski višini novega kraja (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Nadmorska višina“).                                                                                                                                 |
| <b>Med delovanjem iz pečice izhaja nenavadno veliko pare ali pa para izhaja ne drugih mestih kot običajno.</b>        | Vrata niso pravilno zaprta.<br>■ Zaprite vrata.<br><br>Na vratnem tesnilu so vidne poškodbe, npr. raze, ali pa tesnilo ni pravilno nameščeno.<br>■ Pokličite servisno službo Miele.<br><br>Notranje steklo vrat je tako močno umazano, da tesnilo ne nalega več pravilno.<br>■ Očistite notranje steklo vrat (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Razstavljanje vrat“). |
| <b>Kombinirana parna pečica se je samodejno izklopila.</b>                                                            | Kombinirana parna pečica se zaradi varčevanja z energijo avtomatsko izklopi, če po njenem vklopu ali po koncu postopka priprave v določenem času ne izvedete nobenega koraka upravljanja.<br>■ Ponovno vklopite kombinirano parno pečico.                                                                                                                                                |

| Težava                                                                     | Vzrok in rešitev                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kolač/pecivo po času, navedenem v tabeli, še ni pečeno.</b>             | <p>Izbrana temperatura odstopa od recepta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izberite temperaturo, ki ustreza receptu.</li> </ul> <p>Količina sestavin odstopa od recepta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preverite, ali ste spremenili recept. Če dodate več tekočine ali jajc, je testo bolj vlažno in potrebuje daljši čas peke.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Kolač/pecivo ni enakomerno porjavelo.</b>                               | <p>Izbrali ste napačno temperaturo ali nivo vstavljanja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Določena razlika v porjavenju peciva vedno obstaja. Pri zelo veliki razliki porjavelosti pa preverite, ali ste izbrali ustrezno temperaturo in nivo vstavljanja.</li> </ul> <p>Material ali barva modela za peko nista primerna za izbrani način delovanja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ V načinu delovanja <i>Zgornje/spodnje gretje</i>  svetli ali sijoči modeli za peko niso primerni. Uporabljajte mat, temne modele za peko.</li> </ul> |
| <b>Na katalitičnem emajlu je umazanija v barvi rje.</b>                    | <p>Umazanija zaradi začimb, sladkorja ali podobnih snovi ni bila odstranjena s katalitičnim postopkom čiščenja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vzemite katalitično emajlirane dele iz pečice in odstranite umazanijo s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in mehko ščetko (glejte poglavje „Čiščenje katalitično emajlirane hrbtnne stranice“).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Vodila FlexiClip le stežka potisnete v pečico ali potegnete iz nje.</b> | <p>V krogličnih ležajih izvlečnih vodil FlexiClip ni dovolj masti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kroglične ležaje namažite z Mielejevo posebno mastjo. Samo posebna mast Miele je prilagojena na visoke temperature v pečici. Druge masti lahko med segrevanjem tako spremenijo svoje lastnosti, da zlepijo vodila FlexiClip. Posebno mast Miele lahko kupite v trgovinah z opremo Miele ali na servisu.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Osvetlitev notranjosti pečice se čez kratek čas izklopi.</b>            | <p>Izbrali ste nastavitev <i>Osvetlitev</i>   „Vkllop“ za 15 sekund.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Če želite, da je osvetlitev notranjosti pečice vklopljena ves čas postopka priprave, izberite nastavitev <i>Osvetlitev</i>   vklop.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Osvetlitev notranjosti pečice je izklopljena ali se ne vklopi.</b>      | <p>Izbrali ste nastavitev <i>Osvetlitev</i>   izklop.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Z dotikom senzorske tipke  vklopite osvetlitev za 15 sekund.</li> <li>■ Če želite, izberite nastavitev <i>Osvetlitev</i>   vklop ali „Vkllop“ za 15 sekund.</li> </ul> <p>Lučka za osvetlitev notranjosti pečice je pokvarjena.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pokličite servisno službo Miele.</li> </ul>                                                                                                                                       |

## Servisna služba

---

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

### Kontakt v primeru motenj

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

Servisno službo Miele lahko naročite po spletu na [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service). Kontaktni podatki servisne službe Miele so navedeni na koncu tega dokumenta.

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

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

### Garancija

Garancijska doba je dve leti.

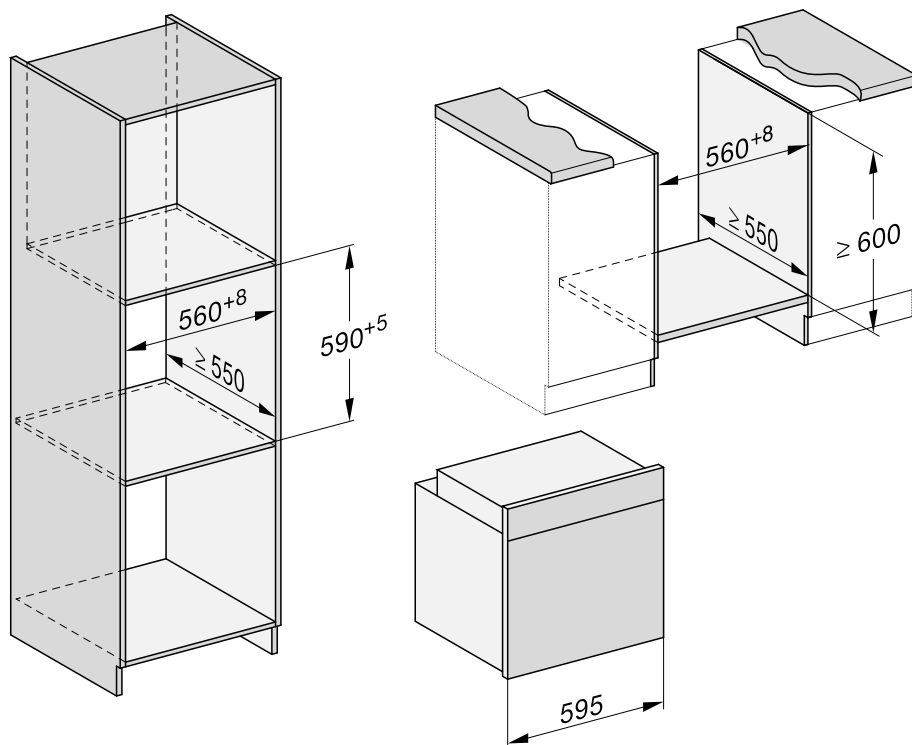
Podrobnejše informacije so navedene v priloženih garancijskih pogojih.

## Vgradne mere

Mere so podane v milimetrih.

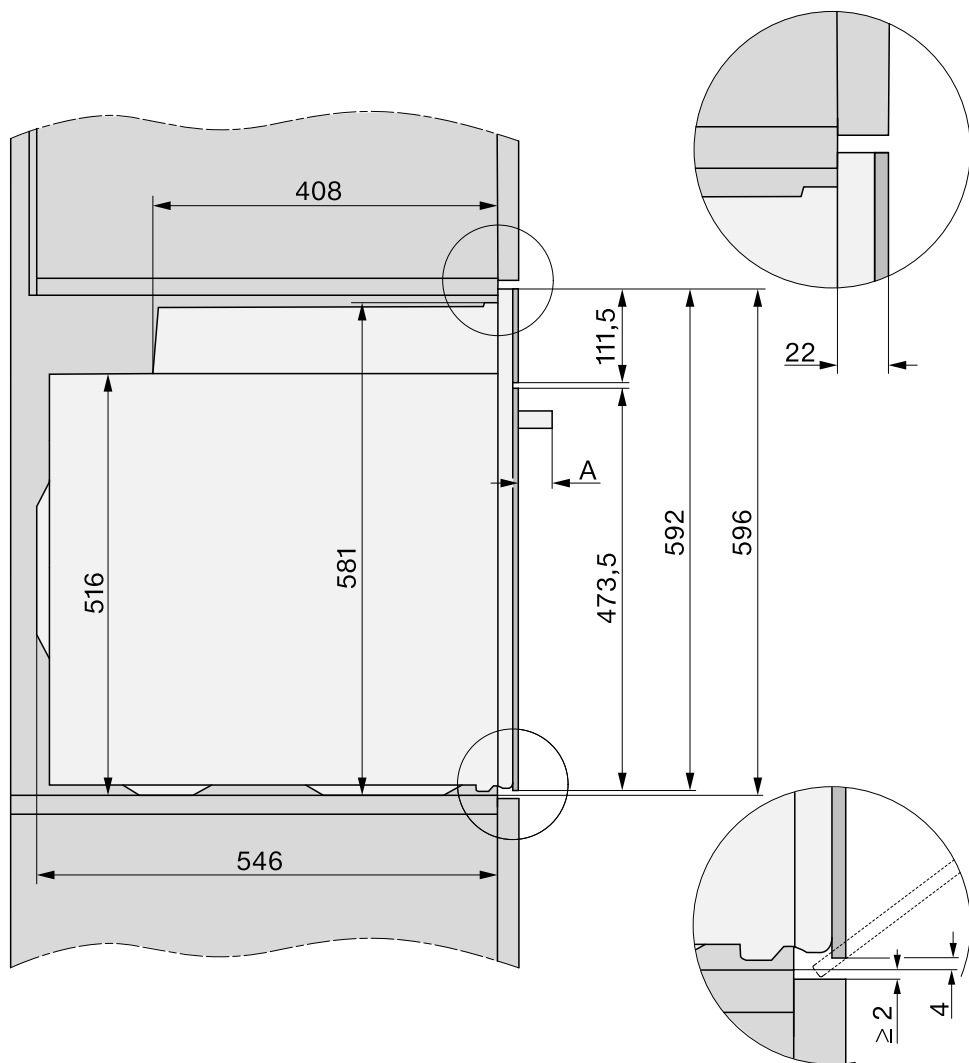
### Vgradnja v visoko ali spodnjo omaro

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



# Inštalacija

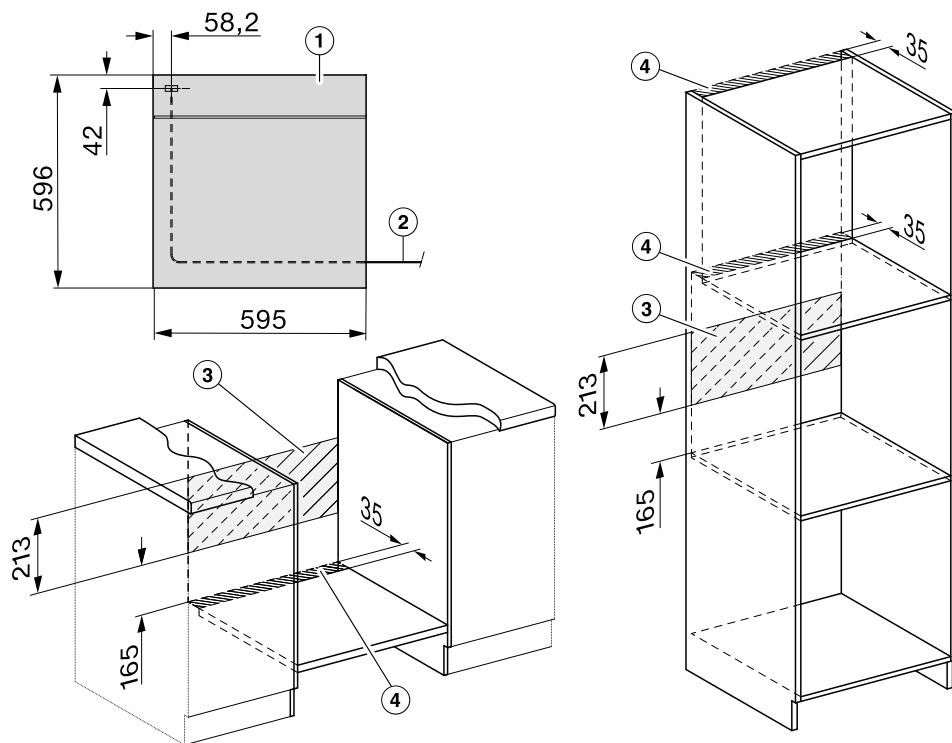
## Pogled s strani



- A** DGC 735x: 43 mm  
DGC 745x: 47 mm



## Priključki in prezračevanje



- ① Pogled od spredaj
- ② Omrežni priključni kabel, dolžina = 1.500 mm
- ③ V tem območju ni priključkov.
- ④ Izrez za prezračevanje min. 150 cm<sup>2</sup>

## Vgradnja kombinirane parne pečice

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

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

Pri vgradnji obvezno upoštevajte: Prepričajte se, da polica, na kateri bo stala kombinirana parna pečica, ne nalega na steno.

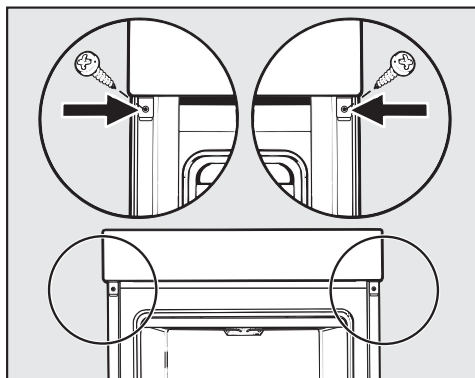
Na stranske stene omare ne smete montirati nobenih toplotnozaščitnih letev.

- Kombinirano parno pečico priključite na električno omrežje.

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

Pred vgradnjo je smiselno, da s pečice snamete vrata (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Snemanje vrat pečice“) in vzamete iz nje vse dele opreme. Kombinirana parna pečica bo tako lažja, ko jo boste potisnili v vgradno omaro, in ne boste je mogli pomotoma prijeti za ročaj.

- Kombinirano parno pečico potisnite v omaro in jo poravnajte.
- Odprite vrata, če jih niste pred vgradnjo sneli s pečice.



- Kombinirano parno pečico s priloženimi vijaki pritrdite na stranske stene omare.
- Po potrebi namestite vrata nazaj na pečico (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Ponovna namestitev vrat“).

## Električni priključek



**Nevarnost poškodbe!**

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

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

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

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

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

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

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

V primeru vprašanj morate osebju podjetja Miele vedno navesti:

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

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

Možno je začasno ali trajno delovanje s priklopom na samostojno napravo za oskrbo z energijo ali tovrstno napravo, ki ni sinhronizirana z omrežjem (npr. avtonomno omrežje, rezervni sistemi). Pogoj za delovanje je, da naprava za oskrbo z energijo izpolnjuje pogoje EN 50160 ali primerljive. Varnostni ukrepi, predvideni za hišno inštalacijo in ta izdelek Miele, morajo biti tako po funkciji kot načinu delovanja zagotovljeni tudi pri avtonomnem delovanju ali delovanju, ki ni sinhronizirano z omrežjem, ali morajo biti nadomeščeni z ustreznimi enakovrednimi ukrepi v inštalaciji. Kot je na primer opisano v aktualni objavi VDE-AR-E 2510-2.

## Kombinirana parna pečica

Kombinirana parna pečica je opremljena s trižilnim priključnim kablom z omrežnim vtičem in je tako pripravljena za priklop na izmenični tok 230 V, 50 Hz.

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

Maksimalna priključna moč: glejte napisno ploščico.

# Tabele za pripravo živil

## Zelenjava

| Zelenjava                            |    |  [°C] |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |  [min] |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cvetača   cela                       |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 20–40                                                                                    |
| Cvetača   posamezni cvetki           |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 10                                                                                       |
| Fižol, stročji                       |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 15                                                                                       |
| Brokoli   posamezni cvetki           |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 6                                                                                        |
| Grah                                 |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 4–6                                                                                      |
| Koromač   polovice                   |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 20–28                                                                                    |
| Koromač   narezan na trakove         |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 6–8                                                                                      |
| Koleraba   narezana na palčke        |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 8–10                                                                                     |
| Buča   kocke                         |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 4–6                                                                                      |
| Korenje   celo                       |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 7–18                                                                                     |
| Korenje   polovice                   |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 7–9                                                                                      |
| Korenje   narezano                   |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 6–10                                                                                     |
| Krompir v oblicah, čvrst             |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 28–44                                                                                    |
| Por   narezan na obročke             |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 6–10                                                                                     |
| Romanesko   cel                      |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 10–22                                                                                    |
| Romanesko   posamezni cvetki         |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 7–10                                                                                     |
| Brstični ohrovt                      |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 12–18                                                                                    |
| Slan krompir   olupljen, cel         |    | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 23–40                                                                                    |
| Slan krompir   olupljen, polovice    |   | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 20–30                                                                                    |
| Slan krompir   olupljen, četrtine    |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 16–25                                                                                    |
| Gomoljna zelena   narezana na palčke |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 6–10                                                                                     |
| Beluši, zeleni                       |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 5–14                                                                                     |
| Beluši, beli, debeli za palec        |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 13–19                                                                                    |
| Špinača                              |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 3–4                                                                                      |
| Ohrovt   narezan                     |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 12–18                                                                                    |
| Bučke   narezane na rezine           |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 3–4                                                                                      |
| Sladki grah                          |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 8–10                                                                                     |

 način delovanja,  temperatura,  <sup>5</sup><sub>1</sub> nivo vstavljanja,  čas priprave,  Kuhanje v pari

<sup>1</sup> Uporabite perforirano posodo za kuhanje in na 1. nivo vstavite globoki pekač, da bo prestregel tekočino.

## Ribe

| Ribe (sveže ali odtajane)   |  |  [°C] |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |  [min] |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ostriž, file                |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 8–10                                                                                     |
| Postrv                      |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 10–13                                                                                    |
| Lososov file, debelina 3 cm |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 6–10                                                                                     |
| Morska postrv               |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 17–20                                                                                    |
| Morska plošča               |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 8–14                                                                                     |
| Morska plošča, file         |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 3–5                                                                                      |

## Meso

| Meso             |  |  [°C] |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |  [min] |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Piščančji file   |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 8–10                                                                                     |
| Puranje rulade   |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 12–15                                                                                    |
| Puranji zrezek   |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 4–6                                                                                      |
| Prekajena rebrca |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 6–10                                                                                     |

 način delovanja,  temperatura,  <sup>5</sup><sub>1</sub> nivo vstavljanja,  čas priprave,  Kuhanje v pari

<sup>1</sup> Uporabite perforirano posodo za kuhanje in na 1. nivo vstavite globoki pekač, da bo prestregel tekočino.

## Testenine

| Testenine                                      |    |  [°C] |  <sup>5</sup> <sub>2</sub> |  [min] |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Krompirjevi/kruhovi cmoki, sveži               |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 15                                                                                       |
| Krompirjevi/kruhovi cmoki, v vrečki za kuhanje |  | 100                                                                                    | 3                                                                                                           | 20                                                                                       |

## Riž

| Riž            |  |  |  [°C] |  <sup>5</sup> <sub>2</sub> |  [min] |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Riž basmati    | 1 : 1,5                                                                             |  | 100                                                                                      | 3                                                                                                             | 15                                                                                         |
| Riž parboiled  | 1 : 1,5                                                                             |  | 100                                                                                      | 3                                                                                                             | 23–25                                                                                      |
| Mlečni riž     | 1 : 2,5                                                                             |  | 100                                                                                      | 3                                                                                                             | 30–35                                                                                      |
| Polnozrnat riž | 1 : 1,5                                                                             |  | 100                                                                                      | 3                                                                                                             | 25–30                                                                                      |

 :  razmerje med količino riža in tekočine,  način delovanja,  temperatura,  <sup>5</sup><sub>1</sub> nivo vstavljanja,  čas priprave,  Kuhanje v pari

<sup>2</sup> Uporabite neperforirano posodo za kuhanje v pari.

# Tabele za pripravo živil

## Umešano testo

| Kolači/pecivo<br>(oprema)                                                                     |  |  [°C] |  |  5 <sub>1</sub> |  [min] | CF |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Mafini (1 pekač)                                                                              |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                | 25–35                                                                                   | –  |
| Mafini (2 pekača)                                                                             |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                              | 30–40 <sup>3</sup>                                                                      | –  |
| Majhni kolački* (1 pekač)                                                                     |  | 150                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                                | 30–40                                                                                   | –  |
|                                                                                               |  | 160 <sup>2</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                                | 20–30                                                                                   | –  |
| Majhni kolački* (2 pekača)                                                                    |  | 150 <sup>2</sup>                                                                       | –                                                                                 | 1+3                                                                                              | 25–35                                                                                   | –  |
| Peščen kolač (rešetka, pravokotni model, 30 cm) <sup>1</sup>                                  |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                | 60–70                                                                                   | –  |
|                                                                                               |  | 155–165 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                | 60–70                                                                                   | ✓  |
| Marmorni, orehov kolač (rešetka, pravokotni model, 30 cm) <sup>1</sup>                        |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                | 60–70                                                                                   | –  |
|                                                                                               |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                | 60–70                                                                                   | –  |
| Marmorni, orehov kolač (rešetka, model v obliki venca/model za šarkelj, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                | 50–60                                                                                   | –  |
|                                                                                               |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                | 60–70                                                                                   | –  |
| Sadni kolač (1 pekač)                                                                         |  | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                | 35–45                                                                                   | ✓  |
|                                                                                               |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                | 45–55                                                                                   | ✓  |
| Sadni kolač (rešetka, tortni model, Ø 26 cm) <sup>1</sup>                                     |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                | 55–65                                                                                   | –  |
|                                                                                               |  | 165–175 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                | 45–55                                                                                   | ✓  |
| Tortna podlaga (rešetka, tortni model, Ø 28 cm) <sup>1</sup>                                  |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                                | 25–35                                                                                   | –  |
|                                                                                               |  | 170–180 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                | 15–25                                                                                   | –  |

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

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

<sup>1</sup> Uporabite mat, temen model za peko in ga postavite na sredino rešetke.

<sup>2</sup> Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.

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

## Krhko testo

| Kolači/pecivo<br>(oprema)                                            |   |  [°C] |  |  5 |  [min] | CF |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Piškoti (1 pekač)                                                    |   | 140–150                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 25–35                                                                                   | –  |
|                                                                      |   | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 25–35                                                                                   | –  |
| Piškoti (2 pekača)                                                   |   | 140–150                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                 | 25–35 <sup>3</sup>                                                                      | –  |
| Brizgano pecivo* (1 pekač)                                           |   | 140                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                   | 35–45                                                                                   | –  |
|                                                                      |   | 160 <sup>2</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                   | 25–35                                                                                   | –  |
| Brizgano pecivo* (2 pekača)                                          |   | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1+3                                                                                 | 40–50 <sup>3</sup>                                                                      | –  |
| Tortna podlaga (rešetka, tortni model, Ø 28 cm) <sup>1</sup>         |   | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 35–45                                                                                   | –  |
|                                                                      |   | 170–180 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 20–30                                                                                   | –  |
| Skutni kolač (rešetka, tortni model, Ø 26 cm) <sup>1</sup>           |   | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 75–78                                                                                   | –  |
|                                                                      |   | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 60–70                                                                                   | –  |
| Jabolčna pita (Apple Pie) (rešetka, tortni model, Ø 20 cm)*          |   | 160                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                   | 90–100                                                                                  | –  |
|                                                                      |   | 180                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                   | 85–95                                                                                   | –  |
| Pokrita jabolčna pita (rešetka tortni model, Ø 26 cm) <sup>1</sup>   |   | 180–190 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                   | 60–70                                                                                   | ✓  |
|                                                                      |   | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 60–70                                                                                   | ✓  |
| Sadni kolač s prelivom (rešetka, tortni model, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |   | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 60–70                                                                                   | –  |
|                                                                      |   | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 55–65                                                                                   | –  |
| Sadni kolač s prelivom (1 pekač)                                     |   | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 50–60                                                                                   | ✓  |
|                                                                      |   | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 45–55                                                                                   | ✓  |
| Sladka kvašena pita (1 pekač)                                        |   | 210–220 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                   | 40–50                                                                                   | ✓  |
|                                                                      |  | 190–200                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 30–40                                                                                   | ✓  |

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

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

<sup>1</sup> Uporabite mat, temen model za peko in ga postavite na sredino rešetke.

<sup>2</sup> Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.

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

# Tabele za pripravo živil

## Kvašeno testo

| Kolači/pecivo<br>(oprema)                                          |  |  [°C] |  |  |  [min] | CF             |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Šarkelj (rešetka model za šarkelj,<br>Ø 24 cm) <sup>1</sup>        |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                 | 50–60                                                                                   | –              |
|                                                                    |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                 | 50–60                                                                                   | –              |
| Božični kolač (1 pekač)                                            |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                 | 55–65                                                                                   | –              |
|                                                                    |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 55–65                                                                                   | –              |
| Potresen kolač s sadjem/brez sadja<br>(1 pekač)                    |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                 | 40–50                                                                                   | ✓              |
|                                                                    |  | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 3                                                                                 | 50–60                                                                                   | ✓              |
| Sadni kolač (1 pekač)                                              |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 45–55                                                                                   | ✓              |
|                                                                    |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 3                                                                                 | 45–55                                                                                   | ✓              |
| Jabolčni žepki/rozinovi polžki<br>(1 pekač)                        |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 25–35                                                                                   | –              |
| Jabolčni žepki/rozinovi polžki<br>(2 pekača)                       |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 1+3                                                                               | 30–40 <sup>4</sup>                                                                      | –              |
| Beli kruh, brez modela (1 pekač)                                   |  | 190–200                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                 | 30–40 <sup>5</sup>                                                                      | ✓ <sup>6</sup> |
|                                                                    |  | 190–200                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                 | 30–40                                                                                   | –              |
| Beli kruh (rešetka pravokotni model,<br>30 cm) <sup>1</sup>        |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 45–55                                                                                   | –              |
|                                                                    |  | 190–200 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 55–65 <sup>5</sup>                                                                      | ✓ <sup>6</sup> |
| Polnozrnat kruh (rešetka, pravokotni<br>model, 30 cm) <sup>1</sup> |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 55–65                                                                                   | –              |
|                                                                    |  | 200–210 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                 | 45–55 <sup>5</sup>                                                                      | ✓ <sup>6</sup> |
| Vzhajanje kvašenega testa (rešetka)                                |  | 30–35                                                                                  | –                                                                                 | – <sup>3</sup>                                                                    | –                                                                                       | –              |

 način delovanja,  temperatura,  Booster,  nivo vstavljanja,  čas priprave, funkcija Crisp CF,  Vroč zrak plus,  Zgornje/spodnje gretje,  Peka s paro + Vroč zrak plus,  Peka s paro + Zgornje/sp. gretje, ✓ vklop, – izklop

<sup>1</sup> Uporabite mat, temen model za peko in ga postavite na sredino rešetke.

<sup>2</sup> Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.

<sup>3</sup> Na dno pečice položite rešetko in nanjo postavite posodo. Odvisno od velikosti posode lahko odstranite tudi stranska vodila.

<sup>4</sup> Pekače lahko vzamete iz pečice tudi prej, če je živilo že pred pretekom navedenega časa priprave dovolj porjavelo.

<sup>5</sup> 2 minut po začetku postopka priprave sprožite 1 ročni dodatek pare.

<sup>6</sup> 15 minut po začetku postopka priprave vklopite funkcijo Crisp.



## Skutno-oljno testo

| Kolači/pecivo<br>(oprema)                    |  |  [°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |  [min] | CF |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Sadni kolač (1 pekač)                        |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 45–55                                                                                   | ✓  |
|                                              |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 3                                                                                                           | 45–55                                                                                   | ✓  |
| Jabolčni žepki/rozinovi polžki<br>(1 pekač)  |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 3                                                                                                           | 25–35                                                                                   | ✓  |
| Jabolčni žepki/rozinovi polžki<br>(2 pekača) |  | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 1+3                                                                                                         | 25–35 <sup>1</sup>                                                                      | ✓  |

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

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

## Biskvitno testo

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

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

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

<sup>1</sup> Uporabite mat, temen model za peko in ga postavite na sredino rešetke.

<sup>2</sup> Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.

# Tabele za pripravo živil

## Kuhano testo, listnato testo, beljakovo pecivo

| Kolači/pecivo<br>(oprema)                              |  |  [°C] |  |  5 |  [min] | CF             |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Princes krofi (1 pekač)                                |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 30–40                                                                                   | ✓              |
|                                                        |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 35–45 <sup>1</sup>                                                                      | ✓ <sup>2</sup> |
| Žepki iz listnatega testa (1 pekač)                    |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 20–30                                                                                   | –              |
| Žepki iz listnatega testa (2 pekača)                   |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                 | 20–30 <sup>3</sup>                                                                      | –              |
| Makroni (1 pekač)                                      |  | 120–130                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 25–50                                                                                   | ✓              |
| Makroni (2 pekača)                                     |  | 120–130                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                 | 25–50 <sup>3</sup>                                                                      | ✓              |
| Španski vetrци (1 pekač, 6 kosov po Ø 6 cm)            |  | 80–100                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                   | 120–150                                                                                 | ✓              |
| Španski vetrци (2 pekača, na vsakem 6 kosov po Ø 6 cm) |  | 80–100                                                                                 | –                                                                                 | 1+3                                                                                 | 150–180                                                                                 | ✓              |

 način delovanja,  temperatura,  Booster,  5 nivo vstavljanja,  čas priprave, funkcija Crisp CF,  Vroč zrak plus,  Peka s paro + Vroč zrak plus, ✓ vklop, – izklop

<sup>1</sup> Sprožite 1 dodatek pare 8 minut po začetku postopka priprave.

<sup>2</sup> 15 minut po začetku postopka priprave vklopite funkcijo Crisp.

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

## Pikantne jedi

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

 način delovanja, 🌡️ temperatura, 🔥↑ Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> nivo vstavljanja, ⌚ čas priprave, funkcija Crisp CF,  Zgornje/spodnje gretje,  Intenzivno pečenje,  Vroč zrak plus,  Eko vroč zrak,  Veliki žar,  Žar s kroženjem zraka, ✓ vklop, – izklop

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

<sup>1</sup> Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.

<sup>2</sup> Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo.

<sup>3</sup> Če se le da, živilo po preteku polovice časa obrnite.

# Tabele za pripravo živil

## Govedina

| Živilo<br>(oprema)                                       |               |  [°C] |  |  5 1 |  [min] |  [°C] |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Dušena goveja pečenka, pribl. 1 kg<br>(pekač s pokrovom) |  <sup>2</sup> | 150–160 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                     | 120–130 <sup>6</sup>                                                                    | –                                                                                       |
|                                                          |  <sup>2</sup> | 170–180 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                     | 120–130 <sup>6</sup>                                                                    | –                                                                                       |
|                                                          |  <sup>2</sup> | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                     | 160–180 <sup>7</sup>                                                                    | –                                                                                       |
| Goveji file, pribl. 1 kg (globoki pekač)                 |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                     | 25–60                                                                                   | 45–75                                                                                   |
| Goveji file, „angleško“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>        |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2                                                                                     | 70–80                                                                                   | 45–48                                                                                   |
| Goveji file, „medium“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>          |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2                                                                                     | 80–90                                                                                   | 54–57                                                                                   |
| Goveji file, „povsem pečen“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>    |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                     | 110–130                                                                                 | 63–66                                                                                   |
| Rostbif, pribl. 1 kg (globoki pekač)                     |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                     | 35–65                                                                                   | 45–75                                                                                   |
| Rostbif, „angleško“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>            |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2                                                                                     | 80–90                                                                                   | 45–48                                                                                   |
| Rostbif, „medium“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>              |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2                                                                                     | 110–120                                                                                 | 54–57                                                                                   |
| Rostbif, „povsem pečen“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>        |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                     | 130–140                                                                                 | 63–66                                                                                   |
| Burger, polpete <sup>*1</sup>                            |  <sup>2</sup> | 250 <sup>5</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                     | 1: 11–17<br>2: 7–10 <sup>8</sup>                                                        | –                                                                                       |

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

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

<sup>1</sup> Uporabite rešetko in globoki pekač.

<sup>2</sup> Meso najprej popecite na kuhalni plošči.

<sup>3</sup> Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.

<sup>4</sup> Pečico predhodno 15 minut segrevajte pri 120 °C. Ko vstavite živilo, znižajte temperaturo.

<sup>5</sup> Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo.

<sup>6</sup> Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 90 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

<sup>7</sup> Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 100 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

<sup>8</sup> Ko živilo dovolj porjavi, ga obrnite (1: čas pečenja na žaru na prvi strani, 2: čas pečenja na žaru na drugi strani).

## Teletina

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

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

<sup>1</sup> Uporabite rešetko in globoki pekač.

<sup>2</sup> Meso najprej popecite na kuhalni plošči.

<sup>3</sup> Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.

<sup>4</sup> Pečico predhodno 15 minut segrevajte pri 120 °C. Ko vstavite živilo, znižajte temperaturo.

<sup>5</sup> Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 90 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

# Tabele za pripravo živil

## Svinjina

| Živilo<br>(oprema)                                            |              | <br>[°C]            |   | <sup>5</sup> | <br>[min]              | <br>[°C] |
|---------------------------------------------------------------|--------------|---------------------|---|--------------|------------------------|----------|
| Svinjska pečenka/vratovina,<br>pribl. 1 kg (pekač s pokrovom) |              | 160–170             | ✓ | 2            | 140–150 <sup>6</sup>   | 80–90    |
|                                                               |              | 170–180             | ✓ | 2            | 130–140 <sup>6</sup>   | 80–90    |
| Svinjska pečenka s kožo, pribl. 2 kg<br>(pekač)               |              | 180–190             | ✓ | 2            | 140–160 <sup>7,8</sup> | 80–90    |
|                                                               |              | 190–200             | ✓ | 2            | 130–150 <sup>8,9</sup> | 80–90    |
| Svinjski file, pribl. 350 g <sup>1</sup>                      | <sup>2</sup> | 90–100 <sup>4</sup> | – | 2            | 70–90                  | 63–69    |
| Svinjska pečenka, pribl. 1,5 kg<br>(pekač s pokrovom)         |              | 160–170             | – | 2            | 130–160 <sup>10</sup>  | 80–90    |
| Prekajena svinjina, pribl. 1 kg<br>(globoki pekač)            |              | 160–170             | ✓ | 2            | 55–65 <sup>7</sup>     | 63–68    |
| Prekajena svinjina, pribl. 1 kg <sup>1</sup>                  | <sup>2</sup> | 95–105 <sup>4</sup> | – | 2            | 140–160                | 63–66    |
| Pečenka iz mletega mesa, pribl. 1 kg<br>(globoki pekač)       |              | 170–180             | ✓ | 2            | 60–70 <sup>8</sup>     | 80–85    |
|                                                               |              | 190–200             | ✓ | 2            | 70–80 <sup>8</sup>     | 80–85    |
| Slanina <sup>1</sup>                                          | <sup>3</sup> | 250 <sup>5</sup>    | – | 4            | 3–5                    | –        |
| Pečenica <sup>1</sup>                                         | <sup>3</sup> | 220 <sup>5</sup>    | – | 3            | 8–15 <sup>11</sup>     | –        |

način delovanja, temperatura, Booster, <sup>5</sup> nivo vstavljanja, čas priprave, središčna temperatura, Avtomatsko pečenje, Zgornje/spodnje gretje, Peka s paro + Vroč zrak plus, Eko vroč zrak, Veliki žar, ✓ vklop, – izklop

<sup>1</sup> Uporabite rešetko in globoki pekač.

<sup>2</sup> Meso najprej popecite na kuhalni plošči.

<sup>3</sup> Vključite funkcijo Crisp function.

<sup>4</sup> Pečico predhodno 15 minut segrevajte pri 120 °C. Ko vstavite živilo, znižajte temperaturo.

<sup>5</sup> Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo.

<sup>6</sup> Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 60 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

<sup>7</sup> Po končani fazi segrevanja sprožite 3 ročne dodatke pare enakomerno razporejeno tekom časa pečenja.

<sup>8</sup> Po polovici časa pečenja prilijte pribl. 1 l tekočine.

<sup>9</sup> 60 minut po zagonu postopka priprave vklopite funkcijo Crisp function.

<sup>10</sup> Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 100 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

<sup>11</sup> Če se le da, živilo po preteku polovice časa obrnite.

## Jagnjetina, divjačina

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

 način delovanja,  temperatura,  Booster,  5 1 nivo vstavljanja,  čas priprave,  
 središčna temperatura,  Zgornje/spodnje gretje, ✓ vklop, – izklop

<sup>1</sup> Meso najprej popecite na kuhalni plošči.

<sup>2</sup> Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.

<sup>3</sup> Pečico predhodno 15 minut segrevajte pri 120 °C. Ko vstavite živilo, znižajte temperaturo.

<sup>4</sup> Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 50 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

# Tabele za pripravo živil

## Perutnina, ribe

| Živilo<br>(oprema)                                   |  |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] |  [°C] |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Perutnina, 0,8–1,5 kg (globoki pekač)                |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 55–65                                                                                   | 85–90                                                                                   |
| Piščanec, pribl. 1,2 kg (rešetka na globokem pekaču) |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                              | 60–70 <sup>3</sup>                                                                      | 85–90                                                                                   |
| Perutnina, pribl. 2 kg (pekač)                       |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 100–115 <sup>3,4</sup>                                                                  | 85–90                                                                                   |
| Perutnina, pribl. 4 kg (pekač)                       |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 180–200 <sup>5</sup>                                                                    | 90–95                                                                                   |
|                                                      |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 180–200 <sup>5</sup>                                                                    | 90–95                                                                                   |
| Ribe, 200–300 g (npr. postrvi) (globoki pekač)       |  | 210–220 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                              | 15–25 <sup>6,7</sup>                                                                    | 75–80                                                                                   |
| Ribe, 1–1,5 kg (npr. morske postrvi) (globoki pekač) |  | 210–220 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                              | 30–40 <sup>6</sup>                                                                      | 75–80                                                                                   |
| Ribji file v foliji, 200–300 g (globoki pekač)       |  | 200–210                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 25–30                                                                                   | 75–80                                                                                   |

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

<sup>1</sup> Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo.

<sup>2</sup> Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.

<sup>3</sup> Ko preteče polovica časa pečenja, živilo obrnite.

<sup>4</sup> Na začetku postopka priprave prilijte pribl. 0,25 l tekočine.

<sup>5</sup> Po 30 minutah prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

<sup>6</sup> 2 minut po začetku postopka priprave sprožite 1 ročni dodatek pare.

<sup>7</sup> 12 minut po začetku postopka priprave vklopite funkcijo Crisp.



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

| Preizkusna jed     | Posoda za kuhanje v pari | Količina [g] |  | 🌡️ [°C] | ⌚ [min]         |
|--------------------|--------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------------|
| Dovod pare         |                          |              |                                                                                   |         |                 |
| Brokoli (8.1)      | 1 x DGGL 12              | maks.        | 2                                                                                 | 100     | 6               |
| Porazdelitev pare  |                          |              |                                                                                   |         |                 |
| Brokoli (8.2)      | 1 x DGGL 20              | 300          | 2                                                                                 | 100     | 6               |
| Kapaciteta aparata |                          |              |                                                                                   |         |                 |
| Grah (8.3)         | 1x DGGL 20               | 800          | 4                                                                                 | 100     | 30 <sup>2</sup> |
|                    | 1x DGGL 12               | 1600         | 2                                                                                 |         |                 |

 5 nivo vstavljanja, 🌡️ temperatura, ⌚ čas priprave

- Preizkusno jed vstavite v hladno pečico (pred začetkom faze segrevanja) in na 1. nivo vstavite globoki pekač.
- Preizkus je končan, ko temperatura na najhladnejšem mestu znaša 85 °C.

## Preizkusne jedi za kuhanje menijev (način delovanja Kuhanje v pari )

| Preizkusna jed                     | Posoda za kuhanje v pari | Količina [g] |  | 🌡️ [°C] | Višina [cm] | ⌚ [min] <sup>1</sup> |
|------------------------------------|--------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|----------------------|
| Krompir, čvrst, četrtine           | 1 x DGGL 20              | 400          | 4                                                                                 | 100     | —           | 37                   |
| Lososov file, zamrznjen, neodtajan | 1 x DGGL 20              | 2 x 150      | 2                                                                                 | 100     | ≥ 2,5 ≤ 3,0 | (22)                 |
| Brokoli, cvetki                    | 1 x DGGL 20              | 300          | 4                                                                                 | 100     | —           | (16)                 |

 5 nivo vstavljanja, 🌡️ temperatura, ⌚ čas priprave

- Čas priprave za prvo preizkusno jed ustreza času priprave celotnega menija. Če želite nastaviti zvočni signal kot opomnik, nastavite posamezne preostale čase do vstavitve naslednje preizkusne jedi (glejte poglavje „Nastavljiv zvočni signal“).

- Globoki pekač vstavite na 1. nivo.
- Prvo preizkusno jed (krompir) vstavite v hladno pečico.
- Izberite način delovanja Kuhanje v pari  in nastavite temperaturo.
- Nastavite čas priprave za krompir in celoten meni (37 minut).

Ko je dosežena nastavljena temperatura, zazveni zvočni signal in na prikazovalniku se izpiše čas priprave.



**Nevarnost poškodbe zaradi vroče pare.**

Pri postopku s paro lahko ob odpiranju vrat iz pečice buhne zelo veliko vroče pare. S paro se lahko opečete.

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

## Podatki za inštitute za preizkušanje

- Ko je prikazan preostali čas 22 minut, v notranjost pečice vstavite drugo preizkusno jed (lososov file).
- Ko je prikazan preostali čas 16 minut, v notranjost pečice vstavite tretjo preizkusno jed (brokoli).
- Ko je postopek priprave končan, se dotaknite senzorske tipke , da končate postopek.
- Živilo vzemite iz pečice.

### Preizkusne jedi po EN 60350-1 (načini delovanja klasične pečice)

| Preizkusne jedi (oprema)                                                               |               | <br>[°C] |  |  <sup>5</sup> | <br>[min] | CF |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Majhni kolački (1 plitvi pekač <sup>1</sup> )                                          |               | 150                                                                                       | —                                                                                 | 2                                                                                              | 28–38                                                                                      | —  |
|                                                                                        |               | 160 <sup>4</sup>                                                                          | —                                                                                 | 3                                                                                              | 22–32                                                                                      | —  |
| Majhni kolački (2 plitva pekača <sup>1</sup> )                                         |               | 150 <sup>4</sup>                                                                          | —                                                                                 | 1+3                                                                                            | 25–35                                                                                      | —  |
| Brizgano pecivo (1 plitvi pekač <sup>1</sup> )                                         |               | 140                                                                                       | —                                                                                 | 2                                                                                              | 35–45                                                                                      | —  |
|                                                                                        |               | 160 <sup>4</sup>                                                                          | —                                                                                 | 3                                                                                              | 25–30                                                                                      | —  |
| Brizgano pecivo (2 plitva pekača <sup>1</sup> )                                        |               | 140                                                                                       | —                                                                                 | 1+3                                                                                            | 40–50 <sup>6</sup>                                                                         | —  |
| Jabolčna pita (Apple Pie) (rešetka <sup>1</sup> , tortni model <sup>2</sup> , Ø 20 cm) |               | 160                                                                                       | —                                                                                 | 2                                                                                              | 90–100                                                                                     | —  |
|                                                                                        |               | 180                                                                                       | —                                                                                 | 1                                                                                              | 85–95                                                                                      | —  |
| Vodni biskvit (rešetka <sup>1</sup> , tortni model <sup>2</sup> , Ø 26 cm)             |               | 180                                                                                       | —                                                                                 | 2                                                                                              | 25–35                                                                                      | —  |
|                                                                                        |  <sup>3</sup> | 150–170 <sup>4</sup>                                                                      | —                                                                                 | 2                                                                                              | 25–45                                                                                      | —  |
| Toast (rešetka <sup>1</sup> )                                                          |              | 250                                                                                       | —                                                                                 | 3                                                                                              | 5–8                                                                                        | —  |
| Burger (rešetka <sup>1</sup> na globokem pekaču <sup>1</sup> )                         |             | 250 <sup>5</sup>                                                                          | —                                                                                 | 4                                                                                              | 18–27 <sup>7</sup>                                                                         | —  |

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

<sup>1</sup> Uporabljajte izključno originalno opremo Miele.

<sup>2</sup> Uporabite mat, temen tortni model. Model postavite na sredino rešetke.

<sup>3</sup> Na splošno izberite nižjo temperaturo in po krajšem navedenem času preverite, ali je živilo že pečeno.

<sup>4</sup> Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.

<sup>5</sup> Notranjost pečice predhodno segrevajte pet minut in šele nato vstavite živilo.

<sup>6</sup> Pekače lahko vzamete iz pečice tudi prej, če je živilo že pred pretekom navedenega časa priprave dovolj porjavelo.

<sup>7</sup> Če se le da, živilo po preteku polovice časa obrnite.

## Razred energijske učinkovitosti

Razred energijske učinkovitosti se določa po EN 60350-1.

Razred energijske učinkovitosti: A+

Pri izvedbi meritve upoštevajte naslednje napotke:

- Meritev poteka v načinu delovanja Eko vroč zrak .
- Izberite nastavev Osvetlitev | „Vklp“ za 15 sekund (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Osvetlitev“).
- Med merjenjem morajo biti v pečici samo deli opreme, ki so potrebni za meritev. Ne uporabite nobenih drugih delov opreme, kot so izvlečna vodila FlexiClip ali deli s katalitično prevleko, kot so stranske stene ali pločevina stropa pečice.
- Pomemben predpogoj za določitev razreda energijske učinkovitosti je, da so vrata pečice med meritvijo tesno zaprta. Odvisno od uporabljenih merilnih elementov je lahko funkcija tesnjenja vratnega tesnila bolj ali manj ovirana. To negativno vpliva na rezultat meritve. To motnjo morate izravnati s pritiskom na vrata. V neugodnih pogojih so v ta namen lahko potrebni tudi primerni tehnični pripomočki. Ob normalni uporabi pečice v praksi do te motnje ne pride.

## Podatkovna kartica za gospodinjske pečice

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

| MIELE                                                                                      |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Oznaka modela                                                                              | DGC 7450 |
| Indeks energijske učinkovitosti/prostor za peko ( $EEI_{\text{prostor za peko}}$ )         | 81,7     |
| Razred energijske učinkovitosti/prostor za peko                                            |          |
| A+++ (najučinkovitejši) do D (najmanj učinkovit)                                           | A+       |
| Poraba energije na cikel za vsak prostor za peko pri običajnem načinu kroženja zraka       | 1,05 kWh |
| Poraba energije na cikel za vsak prostor za peko pri načinu kroženja zraka z ventilatorjem | 0,71 kWh |
| Število prostorov za peko                                                                  | 1        |
| Toplotni viri za vsak prostor za peko                                                      | electric |
| Prostornina prostora za peko                                                               | 76 l     |
| Masa aparata                                                                               | 42,0 kg  |

## Tehnični podatki

|                                                                           |                   |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Odjem moči v stanju izključenosti, prikaz ure izklopljen                  | maks. 0,3 W       |
| Odjem moči v stanju izključenosti, prikaz ure vklopljen                   | maks. 0,8 W       |
| Odjem moči v stanju pripravljenosti ob omrežni povezavi                   | maks. 2,0 W       |
| Čas do avtomatskega preklopa v stanje izključenosti                       | 20 min            |
| Čas do avtomatskega preklopa v stanje pripravljenosti ob omrežni povezavi | 20 min            |
| Frekvenčno območje WLAN-modula                                            | 2,4000–2,4835 GHz |
| Moč oddajanja WLAN-modula                                                 | maks. 100 mW      |

## Izjava o skladnosti

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

Celotno besedilo izjave EU o skladnosti je dostopno na spletnem naslovu:

- [www.miele.de](http://www.miele.de) > Izdelki > Datoteke za prenos
- <https://miele.de/gebrauchsanweisungen>  
Servis > Pomoč in informacije > Iskanje navodil za uporabo, nato vnesite ime izdelka ali serijsko številko

## 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 priključite lokalno z IP-jem prek spletnega brskalnika ([http://<ip\\_adresse>/Licenses](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., Brnčičeva ulica 41G, Ljubljana (v nadaljevanju: „Miele Slovenija“) kupcu – poleg zakonsko določenih zahtevkov, do katerih je kupec upravičen pri prodajalcu in ki jih lahko uveljavlja brezplačno, in brez njihove omejitve – priznava pravice v skladu z naslednjo garancijsko obveznostjo za nove aparate:

## I. Trajanje in začetek garancije

- Garancija se odobri za naslednje obdobje:
  - 24 mesecev za gospodinske 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.
  - 12 mesecev za profesionalne aparate, kot so „mali velikani“ in pomivalni stroji ProfiLine, vendar ne omejeno zgolj na navedene aparate, če se uporabljajo v skladu z navodili za uporabo in namenom uporabe.
- Miele Slovenija jamči za lastnosti ali brezhibno delovanje blaga v garancijskem roku. Garancijski rok začne teči z dnem dobave blaga kupcu.
- 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

- 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.
- Za uveljavljanje garancije je pristojen pooblaščen servis Miele ali služba za pomoč strankam pri podjetju Miele, ki sta dostopna po e-pošti na naslovu [servis@miele.si](mailto:servis@miele.si) ali po telefonu 01 29 26 333.
- 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

- 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.
- 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.
- Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz obveznega jamstva prodajalca za skladnost blaga.
- Podjetje Miele Slovenija bo po preteku garancijskega roka proti plačilu še 10 let zagotavljalo popravilo, vzdrževanje in nadomestne dele.
- 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.
- Dobava potrošnega materiala in dodatkov (na primer pralnih sredstev Miele) ni vključena v obseg storitev.

# Garancijski list

---

## IV. Omejitev garancije

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

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

## V. Varstvo podatkov

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

Miele Slovenija ali 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](mailto:privacy@miele.si).

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

Nemčija  
Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

DGC 7450

sl-SI

M.-Nr. 12 829 190 / 01