


## Navodila za uporabo in montažo Kombinirana pečica z mikrovalovi



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

# Vsebina


---

<b>Varnostna navodila in opozorila</b> .....	5
<b>Vaš prispevek k varovanju okolja</b> .....	16
<b>Pregled</b> .....	17
<b>Upravljalni elementi</b> .....	18
Tipka Vklop/izklop .....	19
Prikazovalnik .....	19
Senzorske tipke.....	19
Simboli.....	21
<b>Princip upravljanja</b> .....	22
Izbira točke menija .....	22
Sprememba nastavitve na izbirnem seznamu.....	22
Sprememba nastavitve s segmentnim prikazom .....	22
Izbira načina delovanja ali funkcije .....	23
Vnos številik .....	23
Aktivacija funkcije MobileStart .....	23
<b>Oprema</b> .....	24
Napisna ploščica .....	24
Dobavni komplet .....	24
Priložena in dodatna oprema.....	24
Varnostne funkcije .....	27
Površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean .....	27
<b>Prvi zagon</b> .....	28
Miele@home .....	28
Osnovne nastavitve .....	29
Prvo segrevanje pečice .....	30
<b>Nastavitve</b> .....	31
Pregled nastavitvev .....	31
Priklic menija „Nastavitve“ .....	33
Jezik  .....	33
Ura.....	33
Osvetlitev.....	34
Prikazovalnik .....	34
Glasnost .....	34
Enote .....	35
Hitra izbira - MV.....	35
Pokovka.....	35
Booster .....	36
Predlagane temperature .....	36
Predlagane moči.....	36
Delovanje hladil. ventilat.....	37
Varnost .....	37
Miele@home .....	38
RemoteUpdate .....	39

Daljinsko upravljanje.....	40
Aktivacija funkcije MobileStart .....	40
Verzija program. opreme .....	40
Zastopniki.....	40
Tovarniške nastavitve .....	40
<b>Nast. zv. sig.</b> .....	41
<b>Glavni meni in podmeniji</b> .....	42
<b>Delovanje z mikrovalovi</b> .....	43
Način delovanja.....	43
Izbira posode.....	43
Primerna posoda.....	44
Neprimerna posoda .....	46
Preizkus posode.....	47
Pokrov .....	48
<b>Upravljanje</b> .....	49
Sprememba vrednosti in nastavitvev za postopek priprave .....	49
Sprememba temperature .....	50
Sprememba moči mikrovalov.....	50
Nastavitev časov priprave .....	50
Sprememba časovnih nastavitvev .....	51
Brisanje časovnih nastavitvev .....	51
Začasna prekinitvev postopka v načinu delovanja Mikrovalovi .....	51
Prekinitvev postopka priprave.....	52
Predhodno segrevanje pečice.....	52
Booster.....	52
<b>Hitra izbira - MV in Pokovka</b> .....	53
<b>Avtomatski programi</b> .....	54
Kategorije .....	54
Uporaba avtomatskih programov .....	54
Napotki za uporabo .....	54
<b>Druge uporabe</b> .....	55
Odtajevanje .....	55
Sušenje.....	57
Pogrevanje.....	58
Kuhanje .....	61
Vkuhanje .....	63
Zamrznjeni izdelki/gotove jedi .....	66
Gretje posode.....	66
<b>Peka</b> .....	67
Nasveti za peko .....	67
Napotki k tabelam za pripravo živil .....	67
Napotki za uporabo načinov delovanja .....	68

# Vsebina

---

<b>Pečenje</b> .....	69
Nasveti za pečenje .....	69
Napotki k tabelam za pripravo živil .....	69
Napotki za uporabo načinov delovanja.....	70
<b>Pečenje na žaru</b> .....	71
Nasveti za pečenje na žaru .....	71
Napotki k tabelam za pripravo živil .....	71
Napotki za uporabo načinov delovanja.....	72
<b>Čiščenje in vzdrževanje</b> .....	73
Nepriprava čistilna sredstva.....	73
Odstranjevanje normalne umazanije .....	74
Odstranjevanje trdovratne umazanije.....	75
Spuščanje grelnika žar .....	75
<b>Kaj storiti, če ...</b> .....	77
<b>Servisna služba</b> .....	81
Kontakt v primeru motenj .....	81
<b>Inštalacija</b> .....	82
Vgradne mere .....	82
Vgradnja v visoko ali spodnjo omaro .....	82
Pogled s strani.....	83
Priključki in prezračevanje .....	84
Vgradnja pečice.....	85
Električni priključek.....	86
<b>Tabele za pripravo živil</b> .....	87
Umešano testo .....	87
Krhko testo .....	88
Kvašeno testo .....	89
Skutno-oljno testo .....	89
Biskvitno testo .....	90
Kuhano testo, listnato testo, beljakovo pecivo.....	90
Pikantne jedi .....	91
Govedina .....	92
Teletina .....	92
Svinjina .....	93
Jagnjetina, divjačina .....	94
Perutnina, ribe .....	95
<b>Podatki za inštitute za preizkušanje</b> .....	96
Preizkusne jedi po EN 60350-1 .....	96
Preizkusne jedi po EN 60705 (način delovanja Mikrovalovi  ),.....	97
<b>Izjava o skladnosti</b> .....	98
<b>Avtorske pravice in licence za komunikacijski modul</b> .....	99
<b>Garancijski list</b> .....	100

- ▶ Kombinirana pečica z mikrovalovi je zaradi poenostavitve v nadaljevanju poimenovana pečica.

Ta pečica ustreza predpisanim varnostnim standardom. Kljub temu pa lahko nepravilna uporaba privede do poškodb oseb in materialne škode. Pred prvo uporabo pečice pozorno preberite navodila za uporabo in montažo. V njih boste našli pomembne napotke za vgradnjo, varnost, uporabo in vzdrževanje aparata. Tako se boste zaščitili pred poškodbami in preprečili škodo na pečici.

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

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

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

### Uporaba v skladu s predpisi

- ▶ Ta pečica je namenjena uporabi v gospodinjstvu in podobnih okoljih.
- ▶ Ta pečica ni namenjena za uporabo na prostem.
- ▶ Pečico z mikrovalovi uporabljajte izključno v obsegu, običajnem za gospodinjstva, za odtajevanje, pogrevanje, kuhanje, peko kruha in peciva, pečenje mesa, pečenje na žaru in vkuhavanje živil. Dovoljen ni noben drug način uporabe.
- ▶ Nevarnost požara zaradi vnetljivih materialov.  
Če z mikrovalovi sušite vnetljive materiale, tekočina, ki jo vsebujejo, izhlapi, zato se lahko materiali izsušijo in pride do samovžiga. Pečice nikoli ne uporabljajte za shranjevanje in sušenje vnetljivih materialov.

## Varnostna navodila in opozorila

---

- ▶ Osebe, ki zaradi svojih fizičnih, zaznavnih ali duševnih zmožnosti oziroma svoje neizkušenosti ali neznanja niso sposobne varno upravljati pečice, je ne smejo uporabljati brez nadzora odgovorne osebe. Navedene osebe smejo upravljati pečico brez nadzora samo, če so z njo seznanjene do te mere, da jo lahko varno uporabljajo. Poznati in razumeti morajo možne nevarnosti, ki jim pretijo zaradi napačnega upravljanja.
- ▶ Zaradi posebnih zahtev (npr. glede temperature, vlažnosti, kemijske obstojnosti, odpornosti proti obrabi in vibracij) so v notranjosti pečice vgrajene specialne žarnice. Te specialne žarnice se smejo uporabljati samo za predvideni namen. Žarnice niso primerne za osvetlitev prostora. Zamenja jih lahko samo strokovnjak, ki ga je pooblastilo podjetje Miele, ali osebje servisne službe Miele.
- ▶ Ta 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 pečice, razen če so pod stalnim nadzorom.
- ▶ Otroci, starejši od osem let, lahko uporabljajo pečico brez nadzora samo, če so z njo seznanjeni do te mere, da jo lahko varno uporabljajo. Poznati in razumeti morajo morebitne nevarnosti, ki jim pretijo zaradi napačnega upravljanja.
- ▶ Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati pečice brez nadzora.
- ▶ Otroci, ki se zadržujejo v bližini pečice, naj bodo vedno pod nadzorom. Nikoli ne pustite, da bi se otroci igrali s pečico.
- ▶ Nevarnost zadužitve z embalažnim materialom. Otroci se lahko med igro zavijejo v ovojni material (npr. folije) ali si ga povlečejo čez glavo, kar lahko vodi do zadužitve. Embalažne materiale zato shranite zunaj dosega otrok.

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

▶ Nevarnost poškodbe zaradi odprtih vrat. Vrata lahko obremenite z največ 8 kg. Otroci se lahko ob odprtih vratih aparata poškodujejo. Preprečite otrokom, da bi stali, sedeli ali se naslanjali na odprta vrata aparata.

## Tehnična varnost

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

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

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

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

▶ Če vklopite poškodovano pečico, lahko iz nje izhajajo mikrovalovi, ki ogrožajo varnost uporabnika. V naslednjih primerih pečice ne smete uporabiti:

- Vrata so skrivljena.
- Tečajji vrat so razrahljani.
- Na ohišju, vratih ali na stenah v notranjosti pečice so vidne luknje ali raze.

## Varnostna navodila in opozorila

---

- ▶ Električna varnost pečice je zagotovljena samo v primeru, da je priključena na pravilno ozemljeno električno napeljavo. Ta osnovni varnostni pogoj mora biti izpolnjen. Če ste v dvomih, naj vašo hišno električno inštalacijo preveri strokovnjak.
- ▶ Priključni podatki (napetost in frekvenca), navedeni na napisni ploščici pečice, se morajo obvezno ujemati s podatki vašega električnega omrežja, sicer bo prišlo do poškodbe pečice. Pred priklopom primerjajte priključne podatke. Če ste v dvomih, se posvetujte z električarjem.
- ▶ Razdelilne doze ali električni podaljški ne zagotavljajo potrebne varnosti. Zato pečice ne priključite na električno omrežje preko tovrstnih naprav.
- ▶ Pečico lahko uporabljate samo, če je pravilno vgrajena, saj je le tako zagotovljeno varno delovanje.
- ▶ Ta pečica ni primerna za uporabo na nestacionarnih mestih postavitve (npr. na plovilih).
- ▶ Nevarnost poškodbe zaradi električnega udara. Morebiten stik s priključki pod napetostjo ter spreminjanje električnih in mehanskih sestavnih delov ogroža vašo varnost in lahko vodi do motenj delovanja pečice. V nobenem primeru ne smete odpreti ohišja pečice.
- ▶ Če pečice ne popravi servisna služba, ki jo je pooblastilo podjetje Miele, prenehajo veljati pravice, ki izhajajo iz garancije.
- ▶ Miele samo pri originalnih nadomestnih delih jamči, da v celoti izpolnjujejo varnostne zahteve. Pokvarjene sestavne dele lahko zamenjate samo z originalnimi nadomestnimi deli.
- ▶ Pri pečici, ki je dobavljena brez priključnega kabla, mora strokovnjak, ki ga je pooblastilo podjetje Miele, namestiti specialni priključni kabel (glejte poglavje „Inštalacija“, odstavek „Električni priključek“).
- ▶ Če je priključni kabel poškodovan, ga mora strokovnjak, ki ga je pooblastilo podjetje Miele, zamenjati s specialnim priključnim kablom (glejte poglavje „Inštalacija“, odstavek „Električni priključek“).



- ▶ Ob inštalacijskih in vzdrževalnih posegih ter popravilih mora biti 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.
- ▶ Pečica za brezhibno delovanje potrebuje zadosten dovod hladnega zraka. Pazite, da dotok hladnega zraka ni oviran (npr. z vgradnjo toplotnozaščitnih letev v vgradno omaro). Poleg tega hladnega zraka ne smejo preveč segreti drugi toplotni viri (npr. peči na trda goriva).
- ▶ Če je pečica vgrajena za 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 pečice, omare, v katero je vgrajena, in talne obloge. Pohišvena vrata zaprite šele, ko se pečica popolnoma ohladi.

### Pravilna uporaba

- ▶ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin. Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice, opremi pečice in živilih se lahko opečete. Pri vstavljanju ali jemanju vročih živil iz pečice ter pri delu v vroči notranjosti pečice vedno nosite zaščitne rokavice.
- ▶ Če se iz živila v notranjosti pečice začne kaditi, pustite vrata pečice zaprta, da zadušite morebitne plamene. Prekinite postopek, ki se izvaja, tako da izklopite pečico in izvlečete omrežni vtič. Vrata pečice odprite šele, ko se dim razkadi.
- ▶ Vnetljivi predmeti v bližini vklopljene pečice lahko zaradi visokih temperatur začnejo goreti. Pečice nikoli ne uporabite za segrevanje prostora.
- ▶ Olja in maščobe se lahko zaradi pregrevanja vnamejo. Kadar delate z olji in maščobami, pečice nikoli ne pustite brez nadzora. Če olje ali maščoba zagori, ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite pečico in plamene zadušite tako, da pustite vrata zaprta.



## Varnostna navodila in opozorila

---

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

▶ Upoštevajte, da so časi pri kuhanju, pogrevanju, odtajevanju in načinu delovanja z mikrovalovi pogosto občutno krajši kot v načinih delovanja brez mikrovalov. Zaradi predolгих časov toplotne obdelave se lahko živilo izsuši ali celo vname.

V načinih delovanja z žarom se držite priporočenih časov priprave.

Načina delovanja Mikrovalovi  ne smete uporabljati za sušenje npr. cvetja, zelišč, kruha ali žemljic. Načinov delovanja z žarom nikoli ne uporabljajte za sušenje npr. cvetja ali zelišč. Uporabite način delovanja Vroč zrak plus  in obvezno nadzorujte postopek!



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

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

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

▶ Pečica se lahko zaradi zastoja toplote poškoduje.

Dno pečice ne smete obložiti npr. z aluminijasto folijo ali zaščitno folijo za pečice.

Če želite dno pečice uporabiti kot površino za postavitve 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.

## Varnostna navodila in opozorila

---


▶ 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.

▶ Pečica ni primerna za čiščenje in dezinfekcijo potrebščin, saj se pri tem lahko razvijejo visoke temperature. Med jemanjem predmetov iz pečice se lahko opečete.

▶ Pomembno je tudi, da je temperatura v žvilu enakomerno porazdeljena in dovolj visoka.

Žvila mešajte ali obračajte, da se bodo enakomerno segrevala, ter upoštevajte navedene čase mirovanja pri pogrevanju, odtajevanju in kuhanju.


Obdobje mirovanja je čas, ko se temperatura enakomerno porazdeli po vsem žvilu.

▶ Pri kuhanju, še posebej pri pogrevanju tekočin v načinu delovanja Mikrovalovi , se lahko zgodi, da je temperatura vrelišča sicer dosežena, značilni mehurčki pare pa še ne izhajajo. Tekočina ne vre enakomerno. Ta zakasnitev vretja lahko povzroči eksploziji podobno prekipevanje, zato se lahko pri jemanju posode iz pečice opečete z vročo tekočino. V neugodnih pogojih je lahko tlak tako velik, da se vrata pečice samodejno odprejo.

Tekočino pred segrevanjem ali kuhanjem vedno premešajte. Po segrevanju počakajte vsaj 20 sekund, preden posodo vzamete iz pečice. Poleg tega lahko med segrevanjem v posodo vložite stekleno palčko ali podoben predmet.


## Varnostna navodila in opozorila

---

- ▶ Nevarnost poškodbe zaradi vročih živil. Pri pogrevanju živil se toplota ustvarja neposredno v živilu, zato posoda ostane hladnejša (izjema: nepregorna keramika). Posoda se segreje samo zaradi prenosa toplote z živila.  
Ko živila vzamete iz pečice, preverite, ali imajo želeno temperaturo. Pri tem se ne ravnajte po temperaturi posode! **Zlasti pri pogrevanju otroške hrane pazite na ustrezno temperaturo!** Ko otroško hrano segrejete, jo najprej dobro premešajte ali pretresite in nato poskusite, da se otrok ne bo opeknel.
- ▶ Nevarnost poškodbe zaradi nadtlaka v zaprtih posodah ali steklenicah. V zaprtih posodah ali stekleničkah se med segrevanjem ustvari tlak, ki lahko povzroči eksplozijo.  
Nikoli ne segrevajte živil ali tekočin v zaprtih posodah ali steklenicah. Posode pred segrevanjem odprite, pri otroških stekleničkah pa odstranite pokrovček in dudo.
- ▶ Če segrevate jajca brez lupine, lahko rumenjaki po kuhanju brizgne ven pod visokim tlakom.  
Zato kožico rumenjaka pred kuhanjem večkrat prebodite.
- ▶ Če segrevate jajca v lupini, lahko počijo, tudi ko jih že vzamete iz pečice.  
Zato jajca v lupini kuhajte samo v posebni posodi. Trdo kuhanih jajc ne pogrevajte v načinu delovanja Mikrovalovi .
- ▶ Če segrevate ali kuhate živila s trdo lupino, npr. paradižnik, klobase, krompir, jajčevce, lahko počijo.  
Zato jih predhodno večkrat prebodite ali zarezite, da bo lahko iz njih izhajala para.
- ▶ Živosrebni ali tekočinski termometri niso primerni za visoke temperature in se hitro razbijejo.  
Za kontrolo temperature živila prekinite postopek. Za merjenje temperature živil uporabite poseben termometer.
- ▶ Blazinice, napolnjene z zrnjem, gelom ali koščicami češenj, in podobni predmeti se lahko vnamejo, tudi če jih vzamete iz pečice takoj po segrevanju.  
Tovrstnih predmetov ne segrevajte v pečici.

► Pri posodi z votlimi ročaji in držali pokrovov lahko v votle dele zaide vlaga. Zaradi uparjanja te vlage se ustvari močan tlak, ki lahko votlo telo poškoduje podobno kot eksplozija (izjema: votli deli se zadostno zračijo).

V načinu delovanja Mikrovalovi  ne uporabljajte posode z votlimi ročaji in držali pokrovov.

► Plastična posoda, ki ni primerna za uporabo z mikrovalovi, se lahko v načinu delovanja Mikrovalovi  in načinih delovanja z mikrovalovi uniči, kar lahko vodi v poškodbe pečice.

Ne uporabljajte nobenih kovinskih posod, aluminijaste folije, jedilnega pribora, posod s kovinsko prevleko, svinčevega kristalnega stekla, skodelic z rebrastim robom, temperaturno občutljive plastične posode, lesene posode, kovinskih sponk, plastičnih ali papirnatih sponk z vdolano žico, in plastičnih kozarčkov z ne popolnoma odstranjenim aluminijastim pokrovčkom (glejte poglavje „Delovanje z mikrovalovi“, odstavek „Izbira posode“).

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

V načinih delovanja brez mikrovalov uporabljajte samo plastično posodo, ki je primerna za uporabo v pečici. Upoštevajte podatke proizvajalca posode.

► Nevarnost požara zaradi posode iz gorljivih materialov. Plastična posoda za enkratno uporabo mora imeti lastnosti, ki so navedene v poglavju „Delovanje z mikrovalovi“, odstavek „Izbira posode“.


Kadar segrevate ali kuhate živila v posodah za enkratno uporabo, izdelanih iz plastike, papirja ali drugih gorljivih materialov, pečice ne smete pustiti brez nadzora.

► Embalaža, ki zadržuje toploto, je izdelana med drugim iz tanke aluminijaste folije, ki odbija mikrovalove. Papir, ki obdaja aluminijasto folijo, se lahko tako močno segreje, da se vname.

V načinih delovanja z mikrovalovi ne smete pogrevati živil v embalaži, ki zadržuje toploto, npr. v vrečkah za pečene piščance.

## Varnostna navodila in opozorila

---

▶ Če v pečici ni živila ali je vstavljeno neprimerno živilo in uporabite način delovanja Mikrovalovi  ali načine delovanja z mikrovalovi, se pečica lahko poškoduje.

V načinu delovanja Mikrovalovi  **vedno** uporabite stekleni pladenj, tudi kot površino za postavitve manjših modelov.

Za predhodno segrevanje posode ali sušenje zelišč ne uporabljajte nobenega načina delovanja z mikrovalovi.

Namesto tega uporabite način delovanja Vroč zrak plus .

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

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

▶ Vrata pečice lahko obremenite z največ 8 kg. Na odprta vrata pečice ne sedajte in se ne naslanjajte nanje, prav tako nanje ne polagajte težkih predmetov. Pazite tudi, da med vrata pečice in njeno notranjost ne priprete nobenega predmeta. Pečica se lahko poškoduje.

### Za površine iz plemenitega jekla velja:

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

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

## Čiščenje in vzdrževanje

- ▶ Nevarnost poškodbe zaradi električnega udara. Para iz parne čistilne naprave lahko zaide do delov pod napetostjo in povzroči kratki stik. Za čiščenje nikoli ne uporabljajte parne čistilne naprave.
  - ▶ 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.
  - ▶ Če na stene pečice iz plemenitega jekla zaidejo živila, ki vsebujejo sol, jih takoj temeljito odstranite, da preprečite korozijo.
  - ▶ Na vlažnih in toplih področjih obstaja večja verjetnost pojava mrčesa (npr. ščurkov) Poskrbite, da sta pečica in njena okolica vedno čisti.
- Garancija ne pokriva škode zaradi mrčesa.

## Oprema

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

# Vaš prispevek k varovanju okolja

---

## Odstranjevanje embalaže

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

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

## Odstranjevanje starega aparata

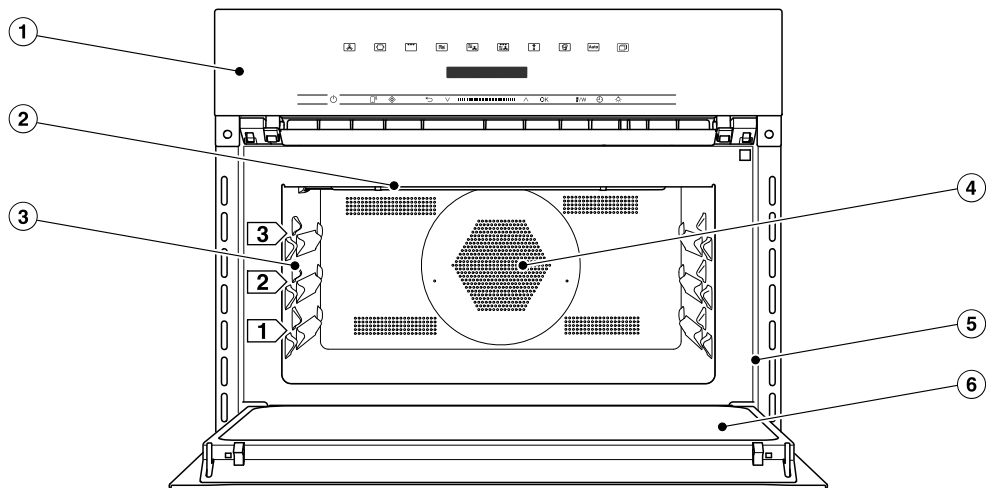
Električna in elektronska oprema pogosto vsebuje še uporabne materiale. Vsebuje tudi določene snovi, zmesi in sestavne dele, ki so potrebni za njeno delovanje in varnost. Vse navedeno pa lahko v navadnih gospodinskih odpadkih ali ob nepravilnem ravnanju predstavlja nevarnost za zdravje ljudi in za okolje.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

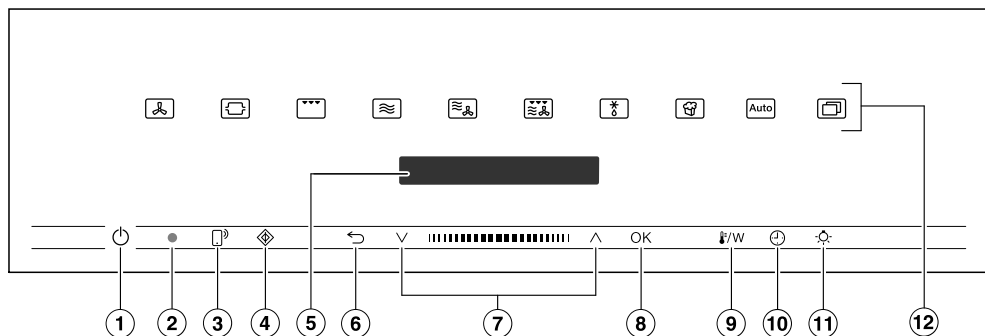











## Vgradna pečica




- ① Upravljalni elementi
- ② Grelnik žara
- ③ 3 nivoji za vstavljanje steklenega pladnja in rešetke
- ④ Odprtina za vsesavanje zraka za ventilator, za katerim je nameščen obročasti grelnik
- ⑤ Sprednji okvir z napisno ploščico
- ⑥ Vrata

# Upravljalni elementi



- ① Tipka Vklop/izklop  v poglabitvi  
Za vklop in izklop peči
- ② Optični vmesnik  
(samo za osebje servisa Miele)
- ③ Senzorska tipka   
Za upravljanje peči z mobilno končno napravo
- ④ Senzorska tipka   
Za zagon funkcije Hitra izbira - MV
- 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  in   
Za listanje po seznamih in za spreminjanje vrednosti
- ⑧ Senzorska tipka OK  
Za priklic funkcij in za shranjevanje nastavitvev
- ⑨ Senzorska tipka   
Za spremembo temperature ali moči
- ⑩ Senzorska tipka   
Za nastavitvev zvočnega signala, časa priprave, ure začetka ali konca postopka priprave
- ⑪ Senzorska tipka   
Vklop in izklop osvetlitve notranjosti peči
- ⑫ Senzorske tipke  
Za izbiro načinov delovanja, avtomatskih programov in nastavitvev


## Tipka Vklop/izklop

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


S to tipko vklopite in izklopite pečico.

## Prikazovalnik

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

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

## Senzorske tipke

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





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




## Senzorske tipke nad prikazovalnikom

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

# Upravljalni elementi






## Senzorske tipke pod prikazovalnikom

Senzorska tipka	Funkcija
	<p>Če želite svojo pečico upravljati z mobilno končno napravo, morate vzpostaviti sistem Miele@home, vklopiti nastavev 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 pečico upravljate s svojo mobilno končno napravo (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Miele@home“).</p>
	<p>S to senzorsko tipko zaženete funkcijo Hitra izbira - MV. Postopek poteka z maksimalno močjo mikrovalov (1000 W) in s časom priprave 1 minuto (glejte poglavje „Hitra izbira - MV“). Z večkratnim dotikom te senzorske tipke lahko po korakih podaljšate čas priprave.</p> <p>To funkcijo lahko uporabite samo, če ne poteka noben drug postopek priprave.</p>
	<p>Ovisno od tega, v katerem meniju se trenutno nahajate, se s to senzorsko tipko lahko vrnete v nadrejeni meni ali v glavni meni.</p> <p>Če istočasno poteka postopek priprave, ga lahko s to senzorsko tipko prekinete.</p>
	<p>V območju za navigacijo lahko s puščicama ali območjem med njima listate po izbirnih seznamih navzgor ali navzdol. Točka menija, ki jo želite izbrati, se izpiše na prikazovalniku.</p> <p>S puščicama ali območjem med njima lahko spreminjate vrednosti in nastavitve.</p>
OK	<p>Ko se pojavi vrednost, napotek ali nastavev, ki jo lahko potrdite, senzorska tipka OK zasveti oranžno.</p> <p>Z izbiro te senzorske tipke prikličete funkcije, npr. nastavljiv zvočni signal, shranite spremembe vrednosti ali nastavev ali potrdite sporočila.</p> <p>S senzorsko tipko OK lahko zaženete, prekinete ali nadaljujete postopek priprave z mikrovalovi.</p>

Senzorska tipka	Funkcija
	<p>Med fazo segrevanja in postopkom priprave lahko s to senzorsko tipko spremenite temperaturo ali moč mikrovalov.</p> <p>V načinih delovanja brez mikrovalov lahko spremenite temperaturo.</p> <p>V načinih delovanja z mikrovalovi lahko spremenite moč mikrovalov.</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 <i>OK</i> .
	Nastavljiv zvočni signal
	Kljukica označuje trenutno nastavitvev.
	Nekatere nastavitve, kot je svetlost prikaza ali glasnost zvočnih signalov, prilagajate s pomočjo segmentnega prikaza.
	Zapora vklopa preprečuje nenameren vklop pečice (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Varnost“).

# Princip upravljanja

---

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

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

## Izbira točke menija

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

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

- Izbiro potrdite z **OK**.

## Sprememba nastavitve na izbirnem seznamu

Trenutna nastavitev je označena s kljukico **✓**.

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

- Potrdite z **OK**.

Nastavitev je tako shranjena. Vrnite se v nadrejeni meni.

## Sprememba nastavitve s segmentnim prikazom

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


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

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

- Izbiro potrdite s tipko **OK**.


Nastavitev je tako shranjena. Vrnite se v nadrejeni meni.

## Izbira načina delovanja ali funkcije

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

- Dotaknite se senzorske tipke zelenega načina delovanja ali funkcije.

Senzorska tipka na upravljalni plošči sveti oranžno.

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

## Sprememba načina delovanja


Med postopkom priprave lahko nastavitev preklopite na drug način delovanja.

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

- Dotaknite se senzorske tipke novega načina delovanja ali funkcije.



Izpišejo se spremenjeni način delovanja in pripadajoče predlagane vrednosti.

Senzorska tipka spremenjenega načina delovanja sveti oranžno.

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

## Vnos številke

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

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


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

- Potrdite z OK.


Spremenjena številka je shranjena. Vrnite se v nadrejeni meni.

## Aktivacija funkcije MobileStart

- Dotaknite se senzorske tipke , da aktivirate MobileStart.

Senzorska tipka  sveti. 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 .

# Oprema

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, v katerih so napotki za upravljanje vseh funkcij pečice
- kuharska knjiga z recepti za avtomatske programe in načine delovanja
- vijaki za pritrditev pečice v vgradno omaro
- različni deli opreme

## Priložena in dodatna oprema

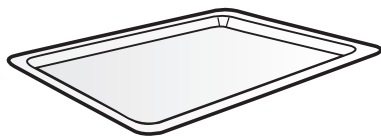
Vaša pečica je načeloma opremljena s steklenim pladnjem in rešetko.

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

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


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

## Stekleni pladenj



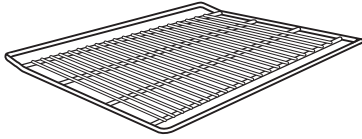
Stekleni pladenj je primeren za vse načine delovanja.


Stekleni pladenj se lahko zaradi velikih temperaturnih nihanj poškoduje. Vročega steklenega pladnja ne polagajte na hladne površine, npr. delovni pult iz granita ali ploščic, temveč uporabite primeren podstavek.


- V načinu delovanja Mikrovalovi  **vedno** uporabite stekleni pladenj, tudi kot površino za postavitve manjših modelov.
- Stekleni pladenj lahko obremenite z največ 8 kg.



## Rešetka z varovalom




Rešetka **ni** primerna za uporabo v načinu delovanja Mikrovalovi . Rešetko lahko uporabite v vseh drugih načinih delovanja z in brez mikrovalov.

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Rešetka se med postopkom priprave močno segreje.

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

Pečica in rešetka se lahko zaradi morebitnega iskrjenja poškodujeta.

Rešetke ne uporabljajte za postopke priprave v načinu delovanja Mikrovalovi .

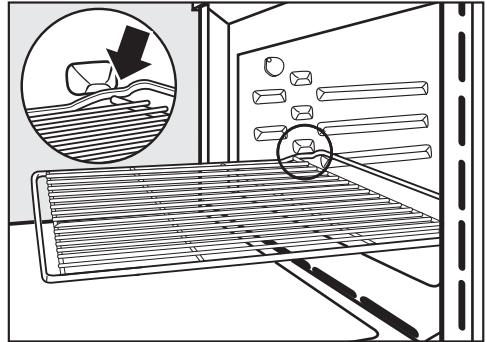
Rešetke ne položite na dno pečice, temveč jo potisnite v enega izmed nivojev vstavljanja.

## Uporaba rešetke

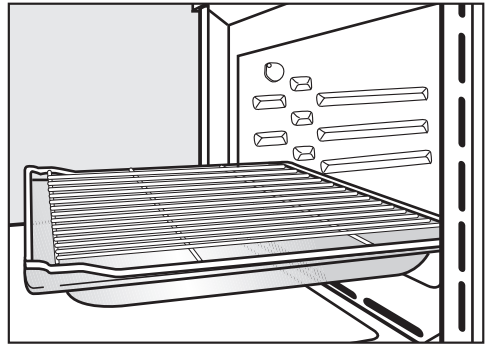
Rešetka je opremljena z varovalom, ki preprečuje zdrs iz pečice. To varovalo preprečuje, da bi rešetka takrat, ko jo želite le delno izvleči, povsem zdrsnila iz pečice.

Če rešetko narobe vstavite, ta zaščita ni zagotovljena.

Pri vstavljanju rešetke pazite, da je varovalo na **zadnji** strani.



- Če se rešetka med tem, ko jo želite izvleči, zatakne z varovalom, jo spredaj rahlo privzdignite.








- Za določene postopke priprave (npr. za pečenje na rešetki) uporabite rešetko skupaj s steklenim pladnjem. Samo v tem primeru je varovalo lahko spredaj.
- Rešetko lahko obremenite z največ 8 kg.

# Oprema

## Okrogli modeli za peko

Okrogli modeli za peko se lahko zaradi delovanja mikrovalov poškodujejo.

Okroglih modelov za peko ne uporabljajte v načinih delovanja Mikrovalovi , MV + Avtomatsko pečenje , MV + Vroč zrak plus , MV + Žar  ali MV + Žar s krožen. zraka .



**Okrogli model za peko brez luknjic HBF 27-1** je zelo primeren za pripravo pice, nizkih kolačev iz kvasenega 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.

## Pekač Gourmet HUB Pokrov pekača HBD

Pekači Gourmet in njihovi pokrovi se lahko zaradi delovanja mikrovalov poškodujejo. Kovina odbija mikrovalove, zato lahko pride do iskrenja in mikrovalovi se ne absorbirajo.

Pekače in pokrove uporabljajte samo za postopke priprave v načinih delovanja **brez** mikrovalov.

Rešetko vstavite na 1. nivo in nanjo položite pekač Gourmet.

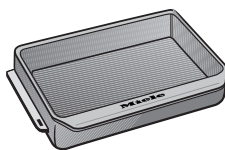
Površina pekačev Gourmet je oplemenitena s prevleko proti prijemanju, primerni pa so tudi za uporabo na indukcijskih kuhalnih ploščah.

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

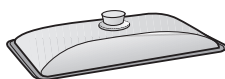
Posebej so na voljo tudi ustrezni pokrovi. Ob nakupu morate navesti oznako modela.

**Globina: 22 cm**

HUB 62-22

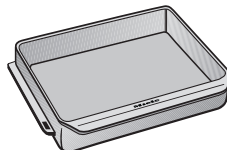


HBD 60-22

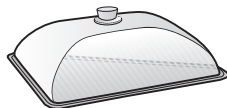


**Globina: 35 cm\***

HUB 62-35



HBD 60-35




\* V pečice s 3 nivoji pekača ne morete vstaviti skupaj s pokrovom, saj njuna skupna višina presega razpoložljivo višino notranjosti pečice.

## Oprema za čiščenje in vzdrževanje

- 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**  
Način delovanja brez mikrovalov lahko zažene brez nastavitve časa priprave. Da ne pride do neprekinjenega delovanja in s tem nevarnosti požara, se pečica po določenem času po zadnjem dejanju upravljanja avtomatsko izklopi. Ta čas je odvisen od izbranega načina delovanja in temperature.

## 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
- rešetka
- Luknjičasti okrogel model za peko in postopek AirFry
- okrogli model za peko

# Prvi zagon

## Miele@home

Vaša pečica je opremljena z integriranim WLAN-modulom.

Za njegovo uporabo potrebujete:

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

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

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

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

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

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

## Razpoložljivost povezave WLAN

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

## Razpoložljivost sistema Miele@home

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

Storitev Miele@home ni na voljo v vseh državah.

Informacije o razpoložljivosti so objavljene na spletni strani [www.miele.com](http://www.miele.com).


## Aplikacija Miele

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



## Osnovne nastavitve

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


 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

Ko pečico priključite na električno omrežje, se avtomatsko vklopi.

## Nastavitev jezika

- Izberite želeni jezik.

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

## Nastavitev lokacije

- Izberite zeleno lokacijo.

## Nastavitev funkcije Miele@home

Na prikazovalniku se izpiše Nastavitev „Miele@home“.

- Če želite sistem Miele@home nastaviti takoj, 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 zeleno metodo povezave.

Prikazovalnik in aplikacija Miele vas vodita skozi nadaljnje korake postopka.

## Nastavitev ure

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

## Zaključek prvega zagona

- Sledite morebitnim nadaljnjim navodilom na prikazovalniku.


Prvi zagon je tako končan.

# Prvi zagon


## Prvo segrevanje pečice

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

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

- Če so na pečici in njeni opremi nalepke ali zaščitne folije, jih odstranite.
- Dele opreme vzemite iz pečice in jih očistite (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“).
- Preden segrežete pečico, očistite njeno notranjost s krpo, da odstranite morebiten prah in ostanke embalaže.
- Vključite pečico s tipko Vključ/izklop .

Pojavi se Izberite način delovanja.


- Izberite Vroč zrak plus .

Izpiše se predlagana temperatura (160 °C).


Vključijo se gretje pečice, osvetlitev in hladilni ventilator.

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

Pečico segrevajte najmanj eno uro.

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

## Čiščenje notranjosti pečice po prvem segrevanju

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.






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

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

- Notranjost pečice očistite s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaknen.
- Površine obrišite z mehko krpo.


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

## Pregled nastavitvev

Točka menija	Možne nastavitve
Jezik 	...   deutsch   english   ... Lokacija
Ura	Prikaz Vklp*   izklop   Nočni izklop Območje prikaza ure 12-urni   24-urni* Nastavitvev
Osvetlitev	Vklp „Vklp“ za 15 sekund* izklop
Prikazovalnik	Svetlost  QuickTouch Vklp   izklop*
Glasnost	Toni zvočnega signala Melodije*  Ton  Ton pritiska na tipko  Melodije Vklp*   izklop
Enote	Teža g*   lb/oz   lb Temperatura °C*   °F
Hitra izbira - MV	Moč Čas priprave
Pokovka	Čas priprave
Booster	Vklp* izklop
Predlagane temperature	
Predlagane moči	

\* Tovarniška nastavitvev


# Nastavitve



Točka menija	Možne nastavitve
Delovanje hladil. ventilat.	Temperaturno krmilj.* Časovno krmiljeno
Varnost	Zapora tipk Vklop   izklop* Zapora vklopa  Vklop   izklop*
Miele@home	Aktivacija   Dezaktivacija Status povezave Nova nastavitvev Ponastaviti Nastavitvev
Daljinsko upravljanje	Vklop* izklop
RemoteUpdate	Vklop* izklop
Verzija program. opreme	
Zastopniki	Sejemska nastavitvev Vklop   izklop*
Tovarniške nastavitve	Nastavitve aparata Predlagane moči Predlagane temperature

\* Tovarniška nastavitvev



## Priklic menija „Nastavitve“

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

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




Zdaj lahko preverite ali spremenite nastavitve.

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

## Jezik

Nastavite lahko svoj jezik in svojo lokacijo.

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

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

## Ura

### Prikaz

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

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

### Območje prikaza ure

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

### Nastavitvev

Nastavite ure in minute.



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

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

# Nastavitve

---



## Osvetlitev

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

## Prikazovalnik

### Svetlost

Svetlost prikazovalnika je prikazana s segmentnim prikazom.

-   
maksimalna svetlost
-   
minimalna svetlost

### QuickTouch

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

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

## Glasnost



### Toni zvočnega signala

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

### Melodije

Ob koncu postopka priprave nekajkrat v časovnih presledkih zazveni melodija.



Glasnost te melodije je prikazana s segmentnim prikazom.

-   
maksimalna glasnost
-   
Melodija je izklopljena.

### Ton

Ob koncu postopka priprave določen čas zveni neprekinjen ton.

Višina tega tona je prikazana s segmentnim prikazom.


-   
maksimalna višina tona
-   
minimalna višina tona

## Ton pritiska na tipko

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

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

## Melodije

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

## 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).

## Hitra izbira - MV

Za takojšnji zagon mikrovalov sta prednastavljena moč mikrovalov 1000 W in čas priprave 1 minuta.

- Moč  
Nastavite lahko moč mikrovalov 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W ali 1000 W.
- Čas priprave  
Maksimalni čas priprave, ki ga lahko nastavite, je odvisen od izbrane moči mikrovalov:  
80–300 W: največ 10 minut  
450–1000 W: največ 5 minut

## Pokovka

Za takojšnji zagon mikrovalov za pripravo pokovke sta prednastavljena moč mikrovalov 850 W in čas priprave 2:50 min. To ustreza podatkom večine proizvajalcev pokovke za pripravo v mikrovalovni pečici.

Nastavite lahko čas priprave največ štiri minute.

Moč mikrovalov je fiksna in je ni mogoče spremeniti.

# Nastavitve

## Booster

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

- Vkllop

Funkcija **Booster** je med fazo segrevanja postopka priprave avtomatsko vklopljena. Grelniki, obročasti grelnik in ventilator skupaj predhodno segrejejo notranjost pečice na nastavljeno temperaturo.

- izklop

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

## Predlagane temperature

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


Ko izberete to menijsko točko, se pojavi izbirni seznam načinov delovanja s pripadajočimi predlaganimi temperaturami.

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






Sprememba predlagane temperature obenem vpliva tudi na ustrezen način delovanja z mikrovalovi.

## Predlagane moči

Če pogosto uporabljate moči mikrovalov, ki odstopajo od predlaganih, je smiselno, da predlagane moči spremenite.

Spremenite lahko predlagane moči mikrovalov v načinu delovanja Mikrovalovi  in v načinih delovanja z mikrovalovi.

Ko izberete to menijsko točko, se pojavi seznam načinov delovanja s pripadajočimi predlaganimi moči mikrovalov.

- Mikrovalovi :  
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- MV + Avtomatsko pečenje , MV + Vroč zrak plus , MV + Žar  in MV + Žar s krožen. zraka :  
80 W, 150 W, 300 W

- Izberite želeni način delovanja.
- Spremenite predlagano moč mikrovalov.
- Potrdite z **OK**.

## Delovanje hladil. ventilat.

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

- Temperaturno krmilj.  
Hladilni ventilator se izklopi, ko se notranjost pečice ohladi na temperaturo pribl. 70 °C.
- Časovno krmiljeno  
Hladilni ventilator se izklopi po pribl. 25 minutah.


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

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

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

## Varnost

### Zapora tipk

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

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

### Zapora vklopa

Zapora vklopa preprečuje nenameren vklop pečice.

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

Zapora vklopa se ohrani tudi po izpadu električnega toka.

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

# Nastavitve

---

## Miele@home

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

Na voljo imate več možnosti, da pečico povežete v WLAN-omrežje. Priporočamo vam, da pečico povežete s svojim WLAN-omrežjem s pomočjo aplikacije Miele ali prek WPS.

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

- Ponastaviti  
Ta nastavitev je vidna samo, če je WLAN-omrežje že nastavljeno. Funkcija WLAN se izklopi in povezava z brezžičnim omrežjem se ponastavi na tovarniško nastavitev. Povezavo z brezžičnim omrežjem morate na novo nastaviti, da boste lahko uporabljali sistem Miele@home.  
Če 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 pečice.
- Nastavitev  
Ta nastavitev je vidna samo, če še ni vzpostavljena nobena povezava z brezžičnim omrežjem. Povezavo z brezžičnim omrežjem morate na novo nastaviti, da boste lahko uporabljali sistem Miele@home.

## RemoteUpdate

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

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

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

### Vklop/izklop

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

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

## Potek posodabljanja RemoteUpdate

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

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

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

Če posodobitve ne želite namestiti, izklopite RemoteUpdate.

Posodobitev lahko traja nekaj minut.

Pri funkciji RemoteUpdate upoštevajte:

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


# Nastavitve


## Daljinsko upravljanje

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


V omrežnem stanju pripravljenosti pečica potrebuje maks. 2 W.

### Aktivacija funkcije MobileStart

- Dotaknite se senzorske tipke , da aktivirate MobileStart.

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

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

MobileStart lahko uporabljate, dokler sveti senzorska tipka .

## Verzija program. opreme

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

## Zastopniki

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

### Sejemska nastavitve

Če pečico vklopite, ko je aktivirana sejemska nastavitve, se pojavi opozorilo Aktivna je sejemska nastavitve. Aparat ne greje..


- Vkllop  
Sejemska nastavitve aktivirate tako, da se dotaknete senzorske tipke OK in jo zadržite najmanj 4 sekunde.
- izkllop  
Sejemska nastavitve deaktivirate tako, da se dotaknete senzorske tipke OK in jo zadržite najmanj 4 sekunde. Pečico lahko uporabljate kot običajno.

## Tovarniške nastavitve

- Nastavitve aparata  
Vse nastavitve se ponastavijo na tovarniške vrednosti.
- Predlagane moči  
Spremenjene predlagane moči mikrovalov se ponastavijo na tovarniške vrednosti.
- Predlagane temperature  
Spremenjene predlagane temperature se ponastavijo na tovarniške vrednosti.



## Uporaba funkcije Nast. zv. sig.

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


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

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


## Nastavitev zvočnega signala


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

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

- Dotaknite se senzorske tipke .
- Če istočasno poteka postopek priprave, izberite Nast. zv. sig..
- Izpiše se Nastavitev 00:00 min.
- Z območjem za navigacijo nastavite 06:20.
- Potrdite z OK.


Nastavev za zvočni signal se shrani.


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

Če istočasno poteka postopek priprave brez nastavljenega časa, se simbol  in nastavev zvočnega signala, ki se odšteva, pojavita takoj, ko je dosežena nastavljena temperatura.


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

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

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

- Dotaknite se senzorske tipke .
  - Po potrebi potrdite z OK.
- Zvočni in optični signal ugasneta.

## Sprememba nastavitve zvočnega signala


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

Pojavi se nastavev zvočnega signala.

- Spremenite nastavev.
- Potrdite z OK.












Spremenjena nastavev zvočnega signala se shrani.

## Brisanje nastavitve

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

Nastavev zvočnega signala se izbriše.

## Glavni meni in podmeniji

Meni	Predlagana vrednost	Območje
Načini delovanja		
Vroč zrak plus 	160 °C	30–250 °C
Avtomatsko pečenje 	160 °C	100–230 °C
Žar 	3	1–3
Mikrovalovi 	1000 W	80–1000 W
MV + Vroč zrak plus 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
MV + Žar s krožen. zraka 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
Odtajevanje 	25 °C	25–50 °C
Pokovka 	850 W	–
Avtomatski programi 		
Nadaljnji 		
Eko vroč zrak	190 °C	100–230 °C
Žar s kroženjem zraka	200 °C	100–220 °C
MV + Žar	300 W 3	80–300 W 1–3
MV + Avtomatsko pečenje	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Nastavitve 		


## Način delovanja


V pečici je vgrajen magnetron, ki elektriko pretvarja v elektromagnetne valove (mikrovalove). Ti valovi se enakomerno porazdelijo po notranjosti pečice, dodatno pa jih odbijajo tudi kovinske stene pečice.

Mikrovalovi prodirajo v živilo z vseh strani. Živila so sestavljena iz številnih molekul. Te molekule (predvsem vodne molekule) začnejo zaradi mikrovalov močno nihati. Tako se živilo segreva od zunaj navznoter. Čim več vode vsebuje živilo, tem hitreje se se segreje ali skuha.

## Prednosti mikrovalov


- Živila lahko načeloma pripravljate brez ali z le malo tekočine ali maščobe.
- Časi odtajevanja, pogrevanja in kuhanja so krajši kot pri kuhanju na kuhalni plošči ali pripravi v klasični pečici.
- Vitamini, mineralne snovi, naravna barvila in lastni okus živil se v veliki meri ohranijo.

Če v pečici ni živila ali je vstavljeno neprimerno živilo in uporabite način delovanja Mikrovalovi  ali načine delovanja z mikrovalovi, se pečica lahko poškoduje.

V načinu delovanja Mikrovalovi  **vedno** uporabite stekleni pladenj, tudi kot površino za postavitev manjših modelov.

## Izbira posode


Da lahko mikrovalovi dosežejo živilo, mora biti posoda prepustna za mikrovalove. Slednji lahko prehajajo skozi porcelan, steklo, karton, plastiko, ne pa skozi kovino. Zato ne uporabljajte kovinske posode ali posode, ki vsebuje kovino. Kovina odbija mikrovalove, zato lahko pride do iskrenja in mikrovalovi se ne absorbirajo.

 Nevarnost poškodbe zaradi nadtlaka v zaprtih posodah ali steklenicah.

V zaprtih posodah ali stekleničkah se med segrevanjem ustvari tlak, ki lahko povzroči eksplozijo.

Nikoli ne segrevajte trdnih ali tekočih živil v zaprtih posodah ali steklenicah.

Posode pred segrevanjem odprite, pri otroških stekleničkah pa odstranite pokrovček in dudo.

 Nevarnost požara zaradi neprimerne posode v načinih delovanja z mikrovalovi.

Posoda, ki ni primerna za uporabo z mikrovalovi, se lahko uniči in poškoduje pečico.


V načinih delovanja z mikrovalovi uporabljajte samo posodo, ki je primerna za uporabo z mikrovalovi.

Material in oblika posode, ki jo uporabite, vplivata na čas segrevanja in kuhanja.

Dobro se obnesejo okrogle in ovalne plitve posode. V takšni posodi je segrevanje živil enakomernejše kot v oglatih skledah.

# Delovanje z mikrovalovi

## Primerna posoda


 Nevarnost požara zaradi gorljivih materialov.

Posoda za enkratno uporabo iz plastike, papirja ali drugih gorljivih materialov se lahko vname in poškoduje pečico.


Kadar segrevate ali kuhate živila v posodah za enkratno uporabo, izdelanih iz plastike, papirja ali drugih gorljivih materialov, pečice ne smete pustiti brez nadzora.

Uporabljajte lahko naslednjo posodo in materiale:

- Nepregorno steklo in steklokeramika  
Izjema: kristalno steklo, ker vsebuje svinec in lahko počí.
- Porcelan
  - brez kovinskega okrasja  
Kovinski okraski (npr. zlat rob ali kobaltno modra barva) lahko povzročijo iskrenje.
  - brez votlih ročajev  
V votle ročaje lahko zaide vlaga, ki zaradi izhlapevanja ustvari močan tlak, ta pa lahko votlo telo poškoduje podobno kot eksplozija.
- Neposlikana keramika in keramika z barvami pod glazuro

 Nevarnost opeklin zaradi vroče posode.


Keramika se lahko zelo segreje. Kadar uporabljate keramično posodo, uporabljajte zaščitne rokavice.





- Plastična posoda in posoda za enkratno uporabo iz plastike v načinu delovanja Mikrovalovi 

**Nasvet:** Varujte okolje in ne uporabljajte posode za enkratno uporabo.


Plastična posoda mora biti odporna proti vročini in mora prenesti temperature najmanj 110 °C.

Plastična posoda se lahko deformira in se spoji z živila.

Plastično posodo uporabljajte samo v načinu delovanja Mikrovalovi .

Plastične posode ne smete uporabljati v načinih delovanja MV + Avtomatsko pečenje , MV + Vroč zrak plus , MV + Žar  ali MV + Žar s krožen. zraka .





- Plastična posoda, primerna za uporabo z mikrovalovi  
V specializiranih trgovinah lahko kupite tudi posebno plastično posodo, namenjeno uporabi v mikrovalovnih pečicah.
- Plastična posoda iz stiropora  
Za kratkotrajno pogrevanje živil
- Plastične vrečke za kuhanje  
Za segrevanje in kuhanje vsebine samo, če vanje predhodno naredite luknje. Skozi luknje v vrečki lahko izhaja para. S tem preprečite, da bi narasel tlak in da bi vrečka počila. Poleg tega obstajajo posebne vrečke za kuhanje v pari, ki jih ni treba preluknjati. Prosimo, upoštevajte navodila na embalaži.
- Cevsta folija in vrečke za pečenje  
Upoštevajte navodila proizvajalca.





 Nevarnost požara zaradi kovinskih delov.

Kovinski deli, kot so kovinske sponke ali plastične in papirnate sponke, ki imajo vdelano žico, lahko tako močno segrejejo gorljive materiale, da se ti vnamejo.

Ne uporabljajte nobenih kovinskih sponk ali plastičnih oz. papirnatih sponk, ki imajo vgrajeno žičko.

**Nasvet:** Kovinski modeli so manj primerni za načine delovanja z mikrovalovi, saj kovina odbija mikrovalove. Mikrovalovi dosežejo kolač samo z vrha, zato se čas peke podaljša. Če uporabite kovinski model, ga postavite na stekleni pladenj tako, da se ne dotika sten pečice. Če pride do iskrenja, tega modela ne smete več uporabljati v načinih delovanja z mikrovalovi.

- **Priložena** rešetka je načeloma primerna za postopke priprave v načinih delovanja MV + Avtomatsko pečenje , MV + Vroč zrak plus , MV + Žar  in MV + Žar s krožen. zraka  ter načinih delovanja brez mikrovalov (vstavljena na enega izmed nivojev).

- Kovinski modeli za peko v načinih delovanja MV + Avtomatsko pečenje , MV + Vroč zrak plus , MV + Žar  in MV + Žar s krožen. zraka  ter načinih delovanja brez mikrovalov

- Aluminijaste skodelice brez pokrovov za odtajevanje in pogrevanje gotovih jedi  
Živila se segrejejo samo od zgoraj. Če jed prestavite iz aluminijaste skodelice v posodo, primerno za mikrovalove, je porazdelitev toplote na splošno bolj enakomerna.

Pri uporabi aluminijaste posode in folije lahko pride do prasketanja in iskrenja.

Aluminijaste skodelice zato ne položite na rešetko, temveč na stekleni pladenj.

Aluminijaste posode in folije se ne smejo dotikati sten pečice, od njih morajo biti oddaljene vsaj 2 cm.

- Kovinska nabodala in sponke  
Kos mesa mora biti veliko večji od tovrstnih kovinskih pripomočkov.

# Delovanje z mikrovalovi


---

## Neprimerna posoda

Pri posodi z votlimi ročaji in držali pokrovov lahko v votle dele zaide vlaga. Zaradi uparjanja te vlage se ustvari močan tlak, ki lahko votlo telo poškoduje podobno kot eksplozija (izjema: votli deli se zadostno zračijo).

Za kuhanje ne uporabljajte posode z votlimi ročaji in držali pokrovov.

Naslednjih vrst posode in materialov **ne** smete uporabljati:

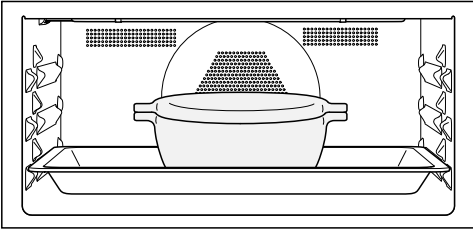
- Kovinske rešetke (vključno s priloženo rešetko) načeloma **niso** primerne za uporabo v načinu delovanja Mikrovalovi .
- Kovinske posode
- Aluminijasta folija  
Izjema: Če so kosi mesa neenakomerni, npr. pri perutnini, jih lahko bolj enakomerno odtajate, pogrejete ali skuhate, če v zadnjih minutah postopka bolj ploščate kose pokrijete z majhnim kosom aluminijaste folije.
- Kovinske sponke, plastične ali papirnate sponke z vgrajeno žico
- Plastični lončki, ki se jih še držijo ostanki aluminijastega pokrovčka
- Kristalno steklo
- Pribor in posoda s kovinskim dekorjem (npr. zlat rob, kobaltno modra barva)

- Posoda z votlimi ročaji
- Plastična posoda iz melamina  
Melamin vpija energijo in se zato segreje.  
Pri nakupu se pozanimajte, iz katerega materiala je izdelana plastična posoda.
- Lesena posoda  
Med postopkom priprave iz lesa izhlapi voda. Les se zato izsuši in nastanejo razpoke.


## Preizkus posode

Neprimerna posoda lahko med delovanjem z mikrovalovi povzroči iskrenje ali prasketanje. Če niste prepričani, ali je steklena, porcelanasta ali keramična posoda primerna za uporabo z mikrovalovi, jo preizkusite.

S preizkusom posode pa ne morete prepoznati, ali so ročaji votli.



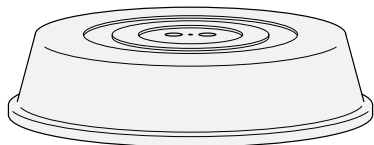
- Stekleni pladenj vstavite na 1. nivo in na njegovo sredino postavite prazno posodo.

- Zaprite vrata stroja.
- Izberite način delovanja Mikrovalovi .
- Nastavite najvišjo moč mikrovalov (1000 W) in čas priprave 30 sekund.
- Zaženite postopek.
- Preizkus posode ves čas nadzorujte.
- Če se pojavi iskrenje ali prasketanje, takoj odprite vrata.


Če pride do iskrenja ali če slišite prasketanje, preizkušena posoda ni primerna za uporabo z mikrovalovi.

# Delovanje z mikrovalovi



## Pokrov



**Nasvet:** Pokrov lahko kupite v trgovini.

- Preprečuje prekomerno izhajanje sopen, zlasti pri dolgem pogrevanju.
  - Pospeši postopek segrevanja živil.
  - Preprečuje izsušitev živil.
  - Prepreči, da bi se notranjost pečice umazala.
- Med postopkom priprave v načinu delovanja Mikrovalovi  uporabljajte pokrov iz stekla ali plastike, ki je primeren za uporabo z mikrovalovi.

Uporabite lahko tudi prozorno folijo, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici (običajna gospodinjska folija za živila se lahko deformira in se zaradi vročine sprime z živilom).





Material pokrova prenese temperature do največ 110 °C. Pri višjih temperaturah (npr. v načinih delovanja Žar  ali Vroč zrak plus ) se plastika lahko deformira in spoji z živilom.

Pokrov uporabljajte samo v načinu delovanja Mikrovalovi .



Pokrov ne sme zatesniti posode. Če je premer posode majhen, se lahko zgodi, da vodna para ne more izhajati. Pokrov se preveč segreje in se lahko stopi.

Uporabljajte posode z dovolj velikim premerom.

■ **Ne uporabljajte** pokrova za pogrevanje naslednjih živil:

- panirana živila
- živila, za katere želite, da dobijo skorjico (npr. toast)
- živila, ki jih želite pogreti v načinih delovanja MV + Avtomatsko pečenje , MV + Vroč zrak plus , MV + Žar  ali MV + Žar s krožen. zraka 



Če v načinu delovanja Mikrovalovi  živilo vstavite neposredno na dno pečice, se lahko pečica poškoduje. V načinu delovanja Mikrovalovi  vstavite na 1. nivo stekleni pladenj, posode, kot so skodelice in modeli, pa **vedno** postavite na stekleni pladenj.

- Vključite pečico.



Pojavi se glavni meni.

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

Najprej se izpiše način delovanja.

Ovisno od načina delovanja se drug za drugim pojavijo predlagana temperatura, predlagana moč mikrovalov in čas priprave.

- Če je potrebno, spremenite predlagane vrednosti in nastavite čas priprave.

Temperaturo lahko naknadno spremenite z območjem za navigacijo, moč mikrovalov s senzorsko tipko  W, čas priprave pa s senzorsko tipko .

- Vsak vnos potrdite z OK. S potrditvijo temperature zaženete postopek priprave v načinih delovanja **brez** mikrovalov.

V načinih delovanja z mikrovalovi se izpišeta nastavljena moč mikrovalov in čas priprave.

- Postopke priprave v načinih delovanja z mikrovalovi zaženite s senzorsko tipko OK.

Postopek priprave se začne.

Če ste nastavili temperaturo, lahko sledite njenemu naraščanju. Ko je prvič dosežena izbrana temperatura, zazveni zvočni signal.

Če postopek priprave prekinete ali odprete vrata pečice, se ustavi tudi proizvodnje mikrovalov. Postopek priprave lahko nadaljujete s senzorsko tipko OK.

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

## Sprememba vrednosti in nastavitvev za postopek priprave



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


Ovisno od načina delovanja lahko spremenite naslednje nastavitve:

- Temperatura
- Moč
- Čas priprave
- Konec ob
- Zagon ob

# Upravljanje

## 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.

## Sprememba moči mikrovalov

Moč mikrovalov v načinu delovanja **Mikrovalovi**  in v načinih delovanja z mikrovalovi lahko spremenite.

Predlagano moč mikrovalov lahko trajno spremenite z nastavitvijo **Nadaljnji**  | **Nastavitve**  | Predlagane moči in jo tako prilagodite svojim navadam pri uporabi pečice.

- Dotaknite se senzorske tipke /W.

Izpiše se nastavljena moč mikrovalov.

- Z območjem za navigacijo spremenite moč mikrovalov.

Nastavite lahko naslednje moči mikrovalov: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.


- Potrdite z **OK**.

Postopek priprave poteka naprej s spremenjeno močjo mikrovalov.



## Nastavitev časov priprave

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


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

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

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


- Dotaknite se senzorske tipke .
- Nastavite zelene čase.
- Potrdite z *OK*.
- S senzorsko tipko  se vrnite v meni izbranega načina delovanja.

## Sprememba časovnih nastavitev


- Dotaknite se senzorske tipke .
- Izberite zeleni čas.
- Potrdite z *OK*.
- Izberite Spremeni.

Ta točka menija se ne prikaže, če želite spremeniti čas priprave v načinih delovanja **z** mikrovalovi, saj mora biti čas priprave vedno nastavljen.

Čas je označen s svetlim ozadjem.



- Spremenite nastavljeni čas.
- Potrdite z *OK*.
- S senzorsko tipko  se vrnite v meni izbranega načina delovanja.
- Postopke priprave v načinih delovanja **z** mikrovalovi nadaljujte s senzorsko tipko *OK*.

V primeru izpada električnega toka se nastavitve izbrišejo.

**Nasvet:** V načinu delovanja Mikrovalovi  lahko čas priprave spremenite tudi z območjem za navigacijo.

## Brisanje časovnih nastavitev


V načinu delovanja **z** mikrovalovi lahko izbrišete samo nastavitvi *Konec ob* in *Zagon ob*. Čas priprave mora biti vedno nastavljen.

- 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 v načinu delovanja **brez** mikrovalov izbrišete *Čas priprave*, se izbrišeta tudi nastavitvi za *Konec ob* in *Zagon ob*.

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

## Začasna prekinitev postopka v načinu delovanja Mikrovalovi

Postopek priprave v načinu delovanja Mikrovalovi  lahko začasno prekinete in zadržite čas priprave.

Med potekom časa priprave sveti senzorska tipka *OK*.

- Dotaknite se senzorske tipke *OK*.

Postopek se prekine in odštevanje časa priprave se zadrži.


Senzorska tipka *OK* sveti.

- Dotaknite se senzorske tipke *OK*.

Postopek priprave se nadaljuje in čas priprave se odšteva naprej.

# Upravljanje

## Prekinitev postopka priprave

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


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

Pojavi se glavni meni.

## Predhodno segrevanje pečice



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



Predhodno segrevanje pečice je potrebno le pri pripravi nekaterih živil.

- Večino živil pripravite tako, da jih vložite v hladno pečico, s čimer izrabite tudi toploto, ki se razvija v fazi segrevanja pečice.
- Pri temnih vrstah testa ter rostbifu in fileju, ki jih pripravljate v načinu delovanja **Vroč zrak plus** , pečico predhodno segrejte.

## Booster

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

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

- Vroč zrak plus 
- Avtomatsko pečenje 

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

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

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


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

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

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


Ti funkciji lahko uporabite samo, če ne poteka noben drug postopek priprave. Vedno uporabite stekleni pladenj.

## Hitra izbira - MV


Če izberete senzorsko tipko , se zažene delovanje mikrovalov z določeno močjo in časom priprave, npr. za pogrevanje tekočin.

Prednastavljena sta maksimalna moč mikrovalov 1000 W in čas priprave 1 minuta.

Moč mikrovalov in nastavitve časa lahko spremenite. Maksimalni čas priprave, ki ga lahko pri tem nastavite, je odvisen od izbrane moči mikrovalov (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Hitra izbira - MV“).

- Dotaknite se senzorske tipke . Z večkratnim dotikom lahko po korakih podaljšate čas priprave.

Izpiše se preostali čas, ki se odšteva.


Postopek priprave lahko kadar koli začasno prekinete in nadaljujete s senzorsko tipko *OK* ali pa ga dokončno prekinete s tipko .

Po preteku postopka priprave se izpiše *Konec* in oglasi se zvočni signal.

- Dotaknite se senzorske tipke .

Pojavi se glavni meni.

## Pokovka


Če izberete senzorsko tipko , se zažene delovanje mikrovalov z določeno močjo in časom priprave.

Prednastavljena sta moč mikrovalov 850 W in čas priprave 2:50 min. To ustreza podatkom večine proizvajalcev pokovke za pripravo v mikrovalovni pečici.

Nastavite lahko čas priprave največ 4 minute. Moč mikrovalov je fiksna in je ni mogoče spremeniti (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Pokovka“).

- Dotaknite se senzorske tipke .

Izpiše se preostali čas, ki se odšteva.

Postopek priprave lahko kadar koli začasno prekinete in nadaljujete s senzorsko tipko *OK* ali pa ga dokončno prekinete s tipko .

Posoda za enkratno uporabo iz papirja ali drugih gorljivih materialov se lahko vname in poškoduje pečico. Med postopkom priprave pečice nikoli ne pustite brez nadzora in vedno upoštevajte navodila na embalaži.

Po preteku postopka priprave se izpiše *Konec* in oglasi se zvočni signal.

- Dotaknite se senzorske tipke .


Pojavi se glavni meni.

# Avtomatski programi


---

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

## Kategorije

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

## Uporaba avtomatskih programov

■ Izberite Avtomatski programi .

Pojavi se izbirni seznam.

■ Izberite želeno kategorijo.

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

■ Izberite želeni avtomatski program.

■ Sledite navodilom na prikazovalniku.

## Napotki za uporabo

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



V tem poglavju boste našli informacije o naslednjih uporabah:


- Odtajevanje
- Sušenje
- Pogrevanje
- Kuhanje
- Vkuhanje
- Zamrznjeni izdelki/gotove jedi

### Odtajevanje

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

- Uporabite enega izmed naslednjih načinov delovanja:

- Način delovanja Odtajevanje  Nastavite temperaturo odtajevanja.
- Način delovanja Mikrovalovi  Nastavite moč mikrovalov in čas odtajevanja.

 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 tajajte na steklenem pladnju brez embalaže.
- Za odtajevanje perutnine uporabite stekleni pladenj z nameščeno rešetko. 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.


### Uporaba načina delovanja Odtajevanje

Ta način delovanja je bil razvit za nežno odtajevanje zamrznjenih živil.

- Izberite Odtajevanje .
- Po potrebi spremenite predlagano temperaturo.


Zrak v notranjosti pečice kroži in živilo se nežno odtaja.

### Uporaba načina delovanja Mikrovalovi

Alternativno lahko za odtajevanje uporabite način delovanja Mikrovalovi . Nastavite moč mikrovalov in čas odtajevanja.




Potreben čas je odvisen od lastnosti, količine in izhodiščne temperature živila. Upoštevajte tudi čase mirovanja.

Uporabljajte posodo, primerno za mikrovalove.

- Izberite Mikrovalovi .
- Nastavite za živilo ustrezno moč mikrovalov in čas odtajevanja, ki sta navedena v tabeli.
- Na splošno izberite srednjo časovno nastavitev.
- Živilo na steklenem pladnju vstavite na 1. nivo notranjosti pečice.

## Druge uporabe

### Odtajevanje z načinom delovanja Mikrovalovi

Živilo	Količina	 [W]	 [min]	 [min]
Maslo	250 g	80	8–10	5–10
Mleko	1000 ml	450	12–16	10–15
Peščeni kolač (3 kos)	pribl. 300 g	150	4–6	5–10
Sadni kolač (3 kosi)	pribl. 300 g	150	6–8	10–15
Masleni kolač (3 kosi)	pribl. 300 g	150	6–8	5–10
Smetanova, kremna torta (3 kosi)	pribl. 300 g	80	4–4:30	5–10
Pecivo iz kvašenega ali listnatega testa (3 kosi)	pribl. 300 g	150	6–8	5–10

 moč mikrovalov,  čas odtajevanja,  čas mirovanja


<sup>1</sup> Živilo pustite mirovati pri sobni temperaturi. Med tem časom mirovanja se temperatura v živilu enakomerno razporedi.







### Sušenje



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

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

- Živila, ki jih želite posušiti, po potrebi olupite, jim odstranite peščiča in jih narežite.
- Živila, ki jih želite posušiti, enakomerno razporedite glede na velikost po rešetki ali steklenem pladnju, po možnosti v enem sloju.
- Hkrati lahko sušite na največ dveh nivojih.  
Živilo vstavite na nivoja 1+2.  
Če uporabite rešetko in stekleni pladenj, slednjega vstavite pod rešetko.
- Izberite Vroč zrak plus .
- Spremenite predlagano temperaturo in nastavite čas sušenja.
- Živilo, ki se suši na steklenem pladnju, obračajte v rednih časovnih intervalih.


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

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

 način delovanja, 🌡️ temperatura, 🕒 čas sušenja,  Vroč zrak plus

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

### Jemanje posušanih živil iz pečice

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

Ko jemljete živila iz pečice, nosite zaščitne rokavice.

- Pustite, da se posušeno sadje ali zelenjava ohladi.


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

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

## Druge uporabe

### Pogrevanje


Obvezno upoštevajte poglavje „Varnostna navodila in opozorila“, odstavek „Pravilna uporaba“.

 Nevarnost poškodbe zaradi vročih živil.

Če otroško hrano preveč segrejete, se lahko otrok opeče.

Hrano za otroke in dojenčke segrevajte samo 30–60 sekund z močjo mikrovalov 450 W.

Živila, še posebej hrano za dojenčke in otroke, po segrevanju obvezno premešajte in jih poskusite, preden jih ponudite. V nasprotnem primeru se lahko otrok opeče.


 Nevarnost poškodbe zaradi nadtlaka v zaprtih posodah ali steklenicah.

V zaprtih posodah ali stekleničkah se med segrevanjem ustvari tlak, ki lahko povzroči eksplozijo.

Nikoli ne segrevajte živil ali tekočin v zaprtih posodah ali steklenicah.

Posode pred segrevanjem odprite, pri otroških stekleničkah pa odstranite pokrovček in dudo.

Nevarnost poškodbe zaradi vročih tekočin.

Pri kuhanju, še posebej pri pogrevanju tekočin v načinu delovanja Mikrovalovi , se lahko zgodi, da je temperatura vrelišča sicer dosežena, značilni mehurčki pare pa še ne izhajajo. Tekočina ne vre enakomerno.

Ta zakasnitev vretja lahko povzroči eksploziji podobno prekipevanje, zato se lahko pri jemanju posode iz pečice opečete z vročo tekočino. V neugodnih pogojih je lahko tlak tako velik, da se vrata pečice samodejno odprejo.

Tekočino pred segrevanjem ali kuhanjem vedno premešajte.

Po segrevanju počakajte vsaj 20 sekund, preden posodo vzamete iz pečice.

Poleg tega lahko med segrevanjem v posodo vložite stekleno palčko ali podoben predmet.


### Uporaba načina delovanja Mikrovalovi


Način delovanja Mikrovalovi  je zelo primeren za pogrevanje.

Potreben čas je odvisen od lastnosti, količine in izhodiščne temperature živila. Živila iz hladilnika na primer potrebujejo daljši čas za segrevanje kot živila s sobno temperaturo. Upoštevajte tudi čase mirovanja.

Uporabljajte posodo, primerno za mikrovalove.

Vedno uporabite pokrov, razen pri pogrevanju paniranih jedi.

- Živila, ki jih želite pogreti, položite pokrita na stekleni pladenj.
- Stekleni pladenj vstavite na 1. nivo notranjosti pečice.
- Izberite Mikrovalovi .
- Odvisno od živila nastavite moč mikrovalov in čas priprave. Vrednosti za posamezna živila najdete v tabeli.
- Živila večkrat obrnite, razdelite na kose ali premešajte. Premešajte od zunanjih slojev proti notranjosti, saj se robni sloji hitreje segrevajo.

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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 segate v vročo notranjost pečice ali jemljete posodo iz pečice, nosite zaščitne rokavice.


Obdobje mirovanja je čas, ko se temperatura enakomerno porazdeli po vsem živilu.

- Živilo pustite po pogrevanju nekaj minut pri sobni temperaturi, da se temperatura v njem enakomerno porazdeli.

## Druge uporabe

### Pogrevanje z načinom delovanja Mikrovalovi

Pijače/ jedi	Količina	 [W]	 [min]	 <sup>1</sup> [min]
Pijače (temperatura za pitje 60–65 °C)	1 skodelica/ 1 kozarec (200 ml)	1000	0:50–1:10	–
Otroška steklenička (mleko) <sup>2</sup>	pribl. 200 ml	450	0:50–1:00 <sup>3</sup>	1
Otroška hrana <sup>3</sup>	1 kozarček (200 g)	450	0:30–1:00	1
Rezine pečenke z omako <sup>3</sup>	200 g	600	3:00–5:00	1
Priloge <sup>3</sup>	250 g	600	3:00–5:00	1


 moč mikrovalov,  čas priprave,  čas mirovanja

- <sup>1</sup> Živilo pustite mirovati pri sobni temperaturi. Med tem časom mirovanja se temperatura v živilu enakomerno razporedi.
- <sup>2</sup> Preprečite zakasnitev vrenja, tako da tekočine pred pogrevanjem zmešate. Po segrevanju počakajte vsaj 20 sekund, preden posodo vzamete iz pečice. Poleg tega lahko med segrevanjem v posodo vložite stekleno palčko ali podoben predmet.
- <sup>3</sup> Časi veljajo za izhodiščno temperaturo živil pribl. 5 °C.  
Pri živilih, ki jih običajno ne hranimo v hladilniku, podatki izhajajo iz sobne temperature pribl. 20 °C.  
Živila (razen otroške hrane in občutljivih stopenih omak) pogrevajte do temperature 70–75 °C.




### Kuhanje

Obvezno upoštevajte poglavje „Varnostna navodila in opozorila“, odstavek „Pravilna uporaba“.

Če segrevate ali kuhate živila s trdo lupino, npr. paradižnik, klobase, krompir, jajčevce, lahko počijo. Zato jih predhodno večkrat prebodite ali zarezite, da bo lahko iz njih izhajala para.





Če segrevate jajca v lupini, lahko počijo, tudi ko jih že vzamete iz pečice. Zato jajca v lupini kuhajte samo v posebni posodi. Trdo kuhanih jajc ne pogrevajte v načinu delovanja Mikrovalovi .

### Nasveti

- Živila večkrat obrnite, razdelite na kose ali premešajte. Premešajte od zunanjih slojev proti notranjosti, saj se robni sloji hitreje segrevajo.
- V načinih delovanja z mikrovalovi uporabljajte samo posodo, primerno za uporabo z mikrovalovi in v pečici.
- Za kuhanje po možnosti uporabljajte avtomatske programe.
- V načinih delovanja MV + Žar s krožen. zraka  in MV + Žar  živila pripravljajte vedno brez pokrova, sicer se živilo ne bo zapeklo.
- V načinu delovanja Mikrovalovi  izberite na začetku postopka moč mikrovalov 850 W, nato pa kuhajte naprej z močjo 450 W. Upoštevajte podatke v tabelah za pripravo živil na koncu teh navodil.

# Druge uporabe


## Kuhanje z načinom delovanja Mikrovalovi

Juhe/enolončnice Zelenjava	 [g]	 850 W [min]	+	 450 W [min]	 <sup>1</sup> [min]
Enolončnica	1500	10	+	20	1
Juha	1500	11	+	24	1
Grah	500	5	+	10	2
Grah (zamrznjen)	450	5	+	12	2
Korenje	500	5	+	10	2
Brokoli, cvetki	500	6	+	8	2
Brokoli (zamrznjen)	450	5	+	11	2
Cvetača, cvetki	500	6	+	10	2
Kolerabica, palčke	500	3	+	8	2
Beluši	500	5	+	8	2
Por	500	5	+	8	2
Por (zamrznjen)	450	5	+	8	2
Paprika, trakovi	500	5	+	10	2
Fižol, stročji	500	4	+	12	2
Brstični ohrovt	500	5	+	12	2
Brstični ohrovt (zamrznjen)	450	5	+	10	2
Mešana zelenjava (zamrznjena)	450	5	+	12	2

 teža,  čas priprave,  čas mirovanja

<sup>1</sup> Živilo pustite mirovati pri sobni temperaturi. Med tem časom mirovanja se temperatura v živilu enakomerno razporedi.

### Vkuhavanje

 Nevarnost okužbe zaradi razvoja mikroorganizmov.

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

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

 Nevarnost poškodbe zaradi nadtlača v zaprtih pločevinkah.



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


Ne vkuhavajte pločevink in jih tudi ne pogrevajte.

### Priprava sadja in zelenjave

Podatki veljajo za maksimalno 5 0,5-litrskih kozarcev.


Uporabite samo specialne kozarce, ki jih lahko kupite v trgovini:

- Vroč zrak plus : kozarci za vkuhavanje in kozarci z navojnimi pokrovčki
- Mikrovalovi : kozarci za vkuhavanje s steklenimi pokrovi, primerni za uporabo z mikrovalovi, ki se zapirajo s prozornim lepilnim trakom

- Uporabljajte samo nepoškodovane kozarce in gumijaste obroče.
- Kozarce pred vkuhavanjem sperite z vročo vodo in jih napolnite največ do 2 cm pod robom.
- Potem ko kozarce napolnite z živilom in tekočino, očistite njihov rob s čisto krpo in vročo vodo.
- Kozarce zaprite samo s prozornim lepilnim trakom. Ne uporabljajte kovinskih sponk, saj te v načinu delovanja Mikrovalovi  povzročajo iskre.
- Steklени pladenj vstavite na 1. nivo in nanj postavite kozarce.

## Druge uporabe

### Uporaba načina delovanja Vroč zrak plus

- 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 nadaljnega segrevanja in kozarce pustite navedeni čas v pečici.

### Vkuhanje zelenjave

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


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

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

 /  temperatura in čas nadaljnega segrevanja

### Uporaba načina delovanja

#### Mikrovalovi

- Izberite način delovanja Mikrovalovi  in moč mikrovalov 850 W.
- Počakajte, dokler se v kozarcih ne začnejo enakomerno dvigati mehurčki. Ta postopek traja pribl. 3 minute na kozarec. Pri 5 kozarcih se zato čas podaljša na pribl. 15 minut.

Pravočasno znižajte moč mikrovalov, da preprečite razkuhanost živila.









### Vkuhavanje sadja in kumaric

- Takoj ko v kozarcih opazite dviganje mehurčkov, izklopite pečico in kozarce pustite navedeni čas še v pečici.


### Vkuhavanje zelenjave

- Takoj ko v kozarcih opazite dviganje mehurčkov, nastavite navedeno moč mikrovalov in zelenjavo vkuhavajte navedeni čas.
- Po vkuhavanju izklopite pečico in kozarce pustite navedeni čas še v pečici.

	 / 	
Sadje	-/-	25–35 min
Kumare	-/-	25–30 min
Rdeča pesa	450 W 20–30 min	25–30 min
Stročji fižol (zelen ali rumen)	450 W 20–30 min	25–30 min

-  /  moč mikrovalov in čas vkuhavanja, potem ko se začnejo dvigati mehurčki  
 čas nadaljnega 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 prepaha.
- 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.

## Druge uporabe

### Zamrznjeni izdelki/gotove jedi

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

- Kolače, pice in francoske štruce pecite na rešetki, obloženi s papirjem za peko.
- Vedno izberite nižjo temperaturo, ki je navedena na embalaži.

#### Nasveti za pomfrit, krokete in podobno

- Te zamrznjene izdelke pecite na steklenem pladnju, obloženem s papirjem za peko.
- Vedno izberite nižjo temperaturo, ki je navedena na embalaži.
- Živilo večkrat obrnite.


#### Priprava zamrznjenih izdelkov/gotovih jedi

Z nežno pripravo živil boste poskrbeli tudi za svoje zdravje.


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

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

### Gretje posode

Za segrevanje posode uporabite način delovanja Vroč zrak plus .

Segrevajte samo temperaturno odporno posodo.

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

#### Nevarnost opeklin!

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

- Vzemite pogreto posodo iz pečice.

Z nežno pripravo živil boste poskrbeli tudi za svoje zdravje.

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

## Nasveti za peko

- Nastavite čas priprave. Peke testa ne smete nastaviti preveč vnaprej. Testo se zasuši in učinek sredstva za vzhajanje popusti.
- 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.
- Pri pripravi pomfrita, krocketov ali podobnega stekleni pladenj obložite s papirjem za peko.

## 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.

# Peka

## 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.

### Vroč zrak plus

Uporabite lahko kateri koli model za peko iz temperaturno odpornega materiala.

Ta način delovanja uporabljajte za peko na več nivojih istočasno.

- 1 nivo: kolače v modelih vstavite na 1. nivo.
- 1 nivo: ploščato pecivo (npr. piškote, pecivo v pekaču) vstavite na 2. nivo.
- 2 nivoja: živilo vstavite glede na višino na nivoja 1+3 ali 2+3.

### Eko vroč zrak


Uporabite lahko kateri koli model za peko iz temperaturno odpornega materiala.

Ta način delovanja uporabljajte za narastke in gratinirane jedi, ki morajo imeti hrustljivo skorjico.

- Kolače ali narastke v modelih vstavite na 1. nivo.
- Nizko pecivo (npr. piškote, pecivo v pekaču) vstavite na 2. nivo.

### MV + Vroč zrak plus

Zelo primerni so toplotno odporni modeli za peko, primerni za uporabo z mikrovalovi (glejte poglavje „Delovanje z mikrovalovi“, odstavek „Izbira posode“), kot so modeli iz temperaturno odpornega stekla ali keramike, saj mikrovalovi prodirajo skozi te materiale.

Način delovanja MV + Vroč zrak plus  je zelo primeren za peko testa, ki zahteva daljši čas peke, kot je kvašeno, skutno-oljno, umešano ali krhko testo.

Če uporabite ta način delovanja, se čas peke skrajša.

Pri nastavitvi moči mikrovalov upoštevajte podatke v tabelah za pripravo živil in v receptih.

- Stekleni pladenj vstavite na 1. nivo.
- Model za peko položite na stekleni pladenj.

**Nasvet:** Kovinski modeli so manj primerni za načine delovanja z mikrovalovi, saj kovina odbija mikrovalove. Mikrovalovi dosežejo kolač samo z vrha, zato se čas peke podaljša. Če uporabite kovinski model, ga postavite na stekleni pladenj tako, da se ne dotika sten pečice. Če pride do iskrenja, tega modela ne smete več uporabljati v načinih delovanja z mikrovalovi.

## Nasveti za pečenje

- **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 pustite 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, moči mikrovalov, 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 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. 20 °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.

# Pečenje

## 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“.

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

- Za pečenje uporabljajte posodo s toplotno odpornimi ročaji, npr. posebne pekače, posode za pečenje, rimski lonec ali temperaturno odporne steklene modele.
- Rešetko skupaj z živilom vstavite na 1. nivo.

### MV + Vroč zrak plus ali MV + Avtomatsko pečenje

Ti načini delovanja **niso primerni** za pečenje občutljivih kosov mesa, kot je rostbif ali file. Meso bi bilo znotraj že pečeno, preden bi dobilo zapečeno skorjico.

Način delovanja MV + Vroč zrak plus  uporabljajte za hitro segrevanje in pečenje ter istočasno porjavenje živil. V tem načinu delovanja je prihranek časa in energije največji.

Način delovanja MV + Avtomatsko pečenje  uporabite za začetno pečenje pri visoki temperaturi in nadaljnje pečenje pri nižji temperaturi

Če uporabljate načine delovanja z mikrovalovi, se čas pečenja skrajša.

Pri nastavitvi moči mikrovalov upoštevajte podatke v tabelah za pripravo živil in v receptih.

- Uporabljajte samo posodo, ki je primerna za mikrovalove in odporna proti visokim temperaturam, brez kovinskega pokrova (glejte poglavje „Izbira posode za delovanje z mikrovalovi“).
- Rešetko skupaj s steklenim pladnjem ali sam stekleni pladenj vstavite na 1. nivo.

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

Med pečenjem na žaru naj bodo vrata pečice zaprta.

## Nasveti za pečenje na žaru



- Pri pečenju na žaru je potrebno predhodno segrevanje pečice. Za predhodno segrevanje izberite način delovanja **brez** mikrovalov. Grelnik za 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.
- Na splošno za pečenje na žaru uporabite rešetko.
- Za pečenje na žaru rešetko premažite z oljem in nanjo položite živilo.

## 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

V načinih delovanja Žar s kroženjem zraka  in MV + Žar s krožen. zraka  izberite temperaturo.

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

### Izbira stopnje žara

V načinih delovanja Žar  in MV + Žar  izberite eno izmed stopenj 1–3.

- Kadar pečete živila z večjim premerom in pri večji razdalji od grelnika žara, izberite **stopnjo 1**.
- Kadar pečete npr. gratinirane jedi in želite le rahlo zapečenost, izberite **stopnjo 2**.
- Kadar pečete ploščata živila z majhno razdaljo od grelnika žara in s kratkim časom pečenja, izberite **stopnjo 3**.

# Pečenje na žaru

## 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.

■ Debelejše kose živil pecite pribl. 7–9 minut na vsaki strani.

■ Mesne rulade pecite na žaru pribl. 10 minut na cm premera.

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

■ Za **preizkus pečenosti** na meso pritisnite 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“.

Če uporabljate načine delovanja z mikrovalovi, se čas pečenja skrajša.

Pri nastavitvi moči mikrovalov upoštevajte podatke v tabeli pečenja na žaru in v receptih.

### Žar s kroženjem zraka ali MV + Žar s krožen. zraka

Ta načina delovanja sta primerna za pečenje živil z velikim premerom, npr. piščanca.

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


■ Odvisno od višine živila rešetko vstavite na 1. ali 2. nivo.

### Žar ali MV + Žar

Ta načina delovanja sta primerna za pečenje ploščatih živil na žaru in za popečenje z vrha.


■ Odvisno od višine živila rešetko vstavite na 2. ali 3. nivo.



 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

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

 Nevarnost poškodbe zaradi električnega udara.

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

Za čiščenje pečice nikoli ne uporabljajte parne čistilne naprave.

Če uporabite neprimerno čistilno sredstvo, se lahko vse površine zabarvajo ali spremenijo. Čistilo za pečice lahko poškoduje zlasti sprednjo stran pečice.

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

Močna umazanija lahko v določenih pogojih vodi do poškodb pečice. Notranjost pečice, notranjo stran vrat in vratno tesnilo očistite takoj, ko se ohladijo. Če boste predolgo čakali, bo čiščenje po nepotrebnem bolj težavno, lahko pa se celo zgodi, da ne bo več popolnoma mogoče.

Če vklopite poškodovano pečico, lahko iz nje izhajajo mikrovalovi, ki ogrožajo varnost uporabnika.

Preverite, da na vratih in vratnem tesnilu ni poškodb. Če opazite poškodbo, pečice do popravila ne uporabljajte več v načinih delovanja z mikrovalovi.

## 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.

\* dovoljeno pri trdovratni umazaniji na površinah, oplemenitenih s prevleko PerfectClean

# Čiščenje in vzdrževanje

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.

Samo stekleni pladenj je primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.

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

Za udobnejše čiščenje priporočamo:

- Grelnik za žar spustite navzdol.
- V pečici nekaj minut kuhajte vodo z malo limoninega soka, da nevtralizirate neprijeten vonj v notranjosti pečice.

## Odstranjevanje normalne umazanije

Pečica se zaradi tekočin v njeni notranjosti poškoduje.

Notranjosti pečice ne čistite s preveč mokro krpo, da tekočina ne bo zašla skozi odprtine v notranjost aparata.

## Odstranjevanje normalne umazanije

- Normalno umazanijo po možnosti odstranite takoj, in to s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali pa s čisto, vlažno krpo iz 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.

## Odstranjevanje trdovratne umazanije

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, za nekaj minut namočite z raztopino sredstva za pomivanje posode.
- Če je potrebno, lahko po namakanju uporabite še trdo stran gobice za pomivanje posode.

## 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.

## Spušcanje grelnika žar

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

# Čiščenje in vzdrževanje

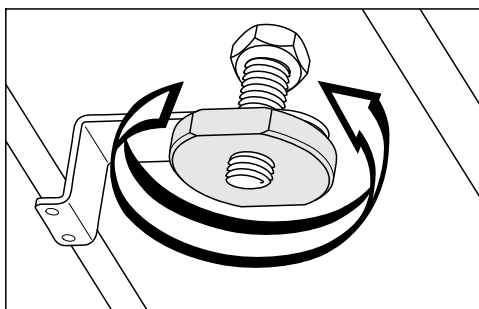
**⚠** Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

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

Matica, ki pade na dno pečice, lahko razni površino.

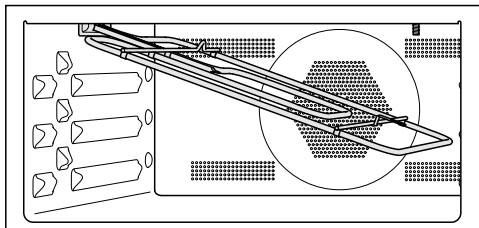
Dno pečice zaščitite npr. s kuhinjsko krpo.



- Sprostite matico.

Grelnik za žar se lahko poškoduje.

Grelnika za žar nikoli ne potiskajte navzdol na silo.



- Grelnik previdno spustite navzdol.

Plošča na stropu pečice se lahko poškoduje.

Za čiščenje stropa pečice ne uporabljajte trde strani gobice za pomivanje posode.

LED-lučka na stropu pečice se lahko poškoduje.

LED-lučke po možnosti ne čistite.

- Strop pečice čistite z vlažno krpo ali gobico za pomivanje posode.
- Po čiščenju grelnik namestite nazaj.
- Namestite matico in jo privijte.





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



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

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



Težava	Vzrok in rešitev
<b>Prikazovalnik je temen.</b>	Izbrali ste nastavitev Ura   Prikaz   izklop. Kadar je pečica izklopljena, je zato prikazovalnik temen. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Takoj ko pečico vklopite, se pojavi glavni meni. Če želite, da je ura trajno prikazana, izberite nastavitev Ura   Prikaz   Vklop.</li> </ul>
	Pečica nima električnega toka. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preverite, ali je omrežni vtič pečice vstavljen v vtičnico.</li> <li>■ Preverite, ali se je izklopila (oz. pregorela) varovalka. Pokličite električarja ali servisno službo Miele.</li> </ul>
<b>Ne slišite nobenega zvočnega signala.</b>	Zvočni signali so izklopljeni ali pa je izbrana pretiha nastavitev. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vklopite zvočne signale ali povečajte glasnost z nastavitvijo Glasnost   Toni zvočnega signala.</li> </ul>
<b>Pečica se ne segreje.</b>	Aktivirana je sejemska nastavitev. Izbirate lahko točke menija na prikazovalniku in senzorske tipke, gretje pečice pa ne deluje. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dezaktivirajte sejemske nastavitve, tako da izberete Zastopniki   Sejemska nastavitve   izklop.</li> </ul>
<b>Zagnati ne morete nobenega postopka priprave.</b>	Za postopek z mikrovalovi so vrata pečice še vedno odprta. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preverite, ali so vrata pravilno zaprta.</li> </ul>
	Za postopek z mikrovalovi niste nastavili moči mikrovalov ali časa priprave. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preverite, ali sta nastavljeni moč mikrovalov in čas priprave.</li> </ul>
	Za postopek v načinu delovanja z mikrovalovi niste vnesli vseh potrebnih nastavitvev. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preverite, ali so nastavljeni moč mikrovalov, čas priprave in temperatura.</li> </ul>

## Kaj storiti, če ...

Težava	Vzrok in rešitev
<b>Senzorske tipke se ne odzivajo.</b>	Izbrali ste nastavev Prikazovalnik   QuickTouch   izklop. Zato se senzorske tipke pri izklopljeni pečici ne odzivajo. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Takoj ko pečico vklopite, se senzorske tipke odzivajo. Če želite, da se senzorske tipke vedno odzivajo tudi, kadar je pečica izklopljena, izberite nastavev Prikazovalnik   QuickTouch   Vklop.</li> </ul>
	Pečica ni priklopljena na električno omrežje. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preverite, ali je vtič pečice vstavljen v vtičnico.</li> <li>■ Preverite, če se je izklopila (oz. pregorela) varovalka. Pokličite električarja ali servisno službo Miele.</li> </ul>
	Prišlo je do težave v krmiljenju. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dotaknite se tipke Vklop/izklop  in jo zadržite, dokler se prikazovalnik ne izklopi in aparat znova zažene.</li> </ul>
<b>Ob vklopu se na prikazovalniku izpiše</b>  Zapora vklopa.	Vklopljena je zapora vklopa  . <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potrdite z OK.</li> </ul> Pojavi se Za 6 sek. pritisnite „OK“. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zaporo vklopa izklopite za en postopek priprave, tako da se dotaknete senzorske tipke OK in jo zadržite najmanj šest sekund.</li> <li>■ Če želite zaporo vklopa trajno izklopiti, izberite nastavev Varnost   Zapora vklopa    izklop.</li> </ul>
<b>Na prikazovalniku se izpiše</b> Izpad električne energije.	Prišlo je do kratkotrajnega izpada električnega toka. Postopek priprave, ki je potekal, je bil zato prekinjen. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izklopite in ponovno vklopite pečico.</li> <li>■ Postopek priprave znova zaženite.</li> </ul>
<b>Na prikazovalniku se izpiše</b> 12:00.	Izpad električne energije je trajal več kot 150 ur. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovno nastavite uro in datum.</li> </ul>
<b>Na prikazovalniku se izpiše</b> Doseženo maks. trajanje.	Pečica je delovala neobičajno dolgo časa. Aktiviral se je varnostni izklop. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potrdite z OK.</li> </ul> Nato je pečica ponovno pripravljena za uporabo.
<b>Na prikazovalniku se izpiše</b> Napaka in koda napake, ki tukaj ni navedena.	Težava, ki je ne morete odpraviti sami. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pokličite servisno službo Miele.</li> </ul>

Težava	Vzrok in rešitev
<p><b>Če med postopkom priprave v načinu delovanja</b>   <b>odprete vrata pečice, se ne sliši noben zvok delovanja.</b></p>	<p>Ne gre za motnjo! Če med postopkom v načinu delovanja Mikrovalovi  odprete vrata pečice, kontaktno stikalo vrat izklopi mikrovalove in preklopi hladilni ventilator na nizko število vrtljajev.</p>
<p><b>Po končanem postopku priprave se sliši delovanje pečice.</b></p>	<p>Po postopku priprave v pečici ostane hladilni ventilator vklopljen (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Delovanje hladilnega ventilatorja“).</p>
<p><b>Med postopkom priprave z mikrovalovi se sliši neobičajen zvok.</b></p>	<p>Med postopkom z mikrovalovi ste uporabili kovinsko posodo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preverite, ali je prišlo do iskrenja zaradi uporabe kovinske posode (glejte poglavje „Delovanje z mikrovalovi“, odstavek „Izbira posode“).</li> </ul> <p>Med postopkom z mikrovalovi ste živilo pokrili z aluminijasto folijo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Po potrebi odstranite folijo.</li> </ul> <p>Med postopkom z mikrovalovi ste uporabili rešetko.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Za postopke z mikrovalovi vedno uporabite stekleni pladenj.</li> </ul>
<p><b>Pečica se je samodejno izklopila.</b></p>	<p>Pečica se zaradi varčevanja z energijo avtomatsko izklopi, če po vklopu pečice ali po koncu postopka priprave v določenem času ne izvedete nobenega koraka upravljanja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovno vklopite pečico.</li> </ul>
<p><b>Kolač/pecivo po času, navedenem v tabeli, še ni pečeno.</b></p>	<p>Izbrana temperatura odstopa od recepta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izberite temperaturo, ki ustreza receptu.</li> </ul> <p>Količina sestavin odstopa od recepta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preverite, ali ste spremenili recept. Če dodate več tekočine ali jajc, je testo bolj vlažno in potrebuje daljši čas peke.</li> </ul>

## Kaj storiti, če ...

Težava	Vzrok in rešitev
<p><b>Kolač/pecivo ni enakomerno porjavelo.</b></p>	<p>Izbrali ste napačno temperaturo ali nivo vstavljanja.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Določena razlika v porjavenju peciva vedno obstaja. Pri zelo veliki razliki porjavelosti pa preverite, ali ste izbrali ustrezno temperaturo in nivo vstavljanja.</li> </ul> <p>Material ali barva modela za peko nista primerna za izbrani način delovanja. Svetli, sijoči modeli s tankimi stenami niso tako primerni, saj odbijajo toplotno sevanje pečice. Zato lahko toplota slabše doseže živilo in porjavenje v modelu je neenakomerno ali šibko.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uporabljajte mat, temne modele za peko.</li> </ul>
<p><b>Po preteku nastavljenega časa v načinu delovanja</b>  Mikrovalovi  <b>živila še niso dovolj pogreta ali skuhana.</b></p>	<p>Postopek priprave z mikrovalovi ste prekinili, nato pa ga niste ponovno zagnali.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovno zaženite postopek, dokler živila niso dovolj pogreta ali skuhana.</li> </ul> <p>Pri kuhanju ali pogrevanju z mikrovalovi ste nastavili prekratek čas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preverite, ali ste izbrali ustrezen čas za nastavljeni moč mikrovalov. Kolikor nižja je moč mikrovalov, toliko daljši je čas.</li> </ul>
<p><b>Po pogrevanju ali kuhanju z mikrovalovi se živila prehitro ohladijo.</b></p>	<p>Zaradi značilnosti delovanja mikrovalov toplota najprej nastane v robnih plasteh in se šele nato prenese v središče živila. Če živilo segrevate z veliko močjo mikrovalov, je lahko njegova zunanost že vroča, v središču pa se še ni segrelo. Med izravnavo temperature, ki sledi, se notranost živila segreje, zunanost pa ohladi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zlasti pri pogrevanju živil z različno sestavo, npr. pri pogrevanju celotnih menijev, izberite nižjo moč in posledično ustrezno daljši čas.</li> </ul>
<p><b>Osvetlitev notranosti pečice se čez kratek čas izklopi.</b></p>	<p>Izbrali ste nastavev Osvetlitev   „Vklp“ za 15 sekund.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Če želite, da je osvetlitev notranosti pečice vklopljena ves čas postopka priprave, izberite nastavev Osvetlitev   Vklp.</li> </ul>
<p><b>Osvetlitev notranosti pečice je izklopljena ali se ne vklopi.</b></p>	<p>Izbrali ste nastavev Osvetlitev   izklp.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Z dotikom senzorske tipke  vklopite osvetlitev za 15 sekund.</li> <li>■ Če želite, izberite nastavev Osvetlitev   Vklp ali „Vklp“ za 15 sekund.</li> </ul> <p>Lučka za osvetlitev notranosti pečice je pokvarjena.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pokličite servisno službo Miele.</li> </ul>



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

## Garancija

Garancijska doba je 2 leti.

Podrobnejše informacije so navedene v priloženih garancijskih pogojih.

## Kontakt v primeru motenj

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

Servisno službo Miele lahko naročite po spletu na [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

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

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

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

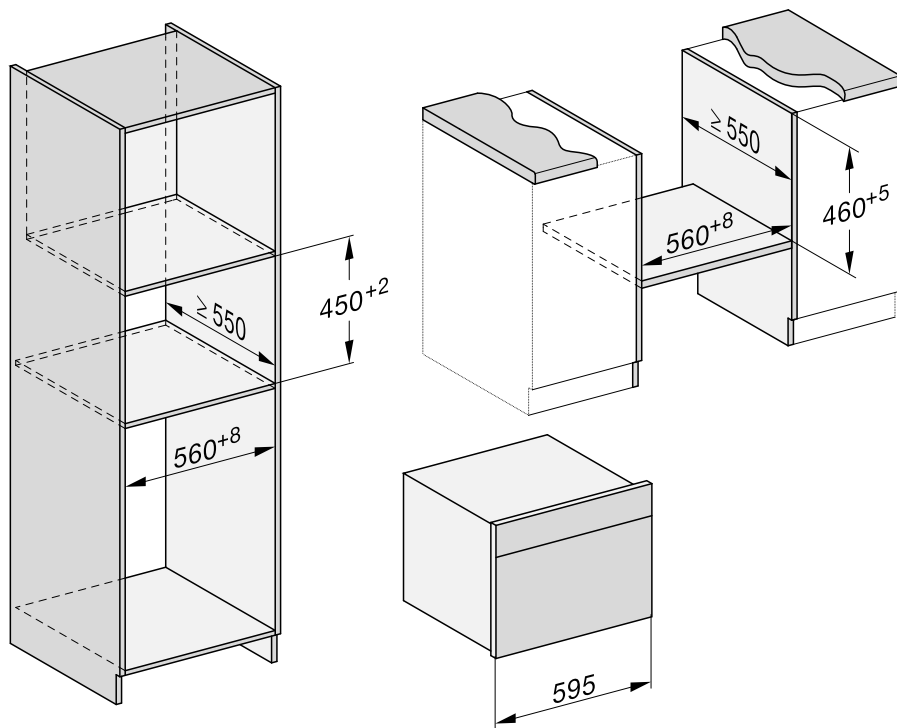
# Inštalacija

## Vgradne mere

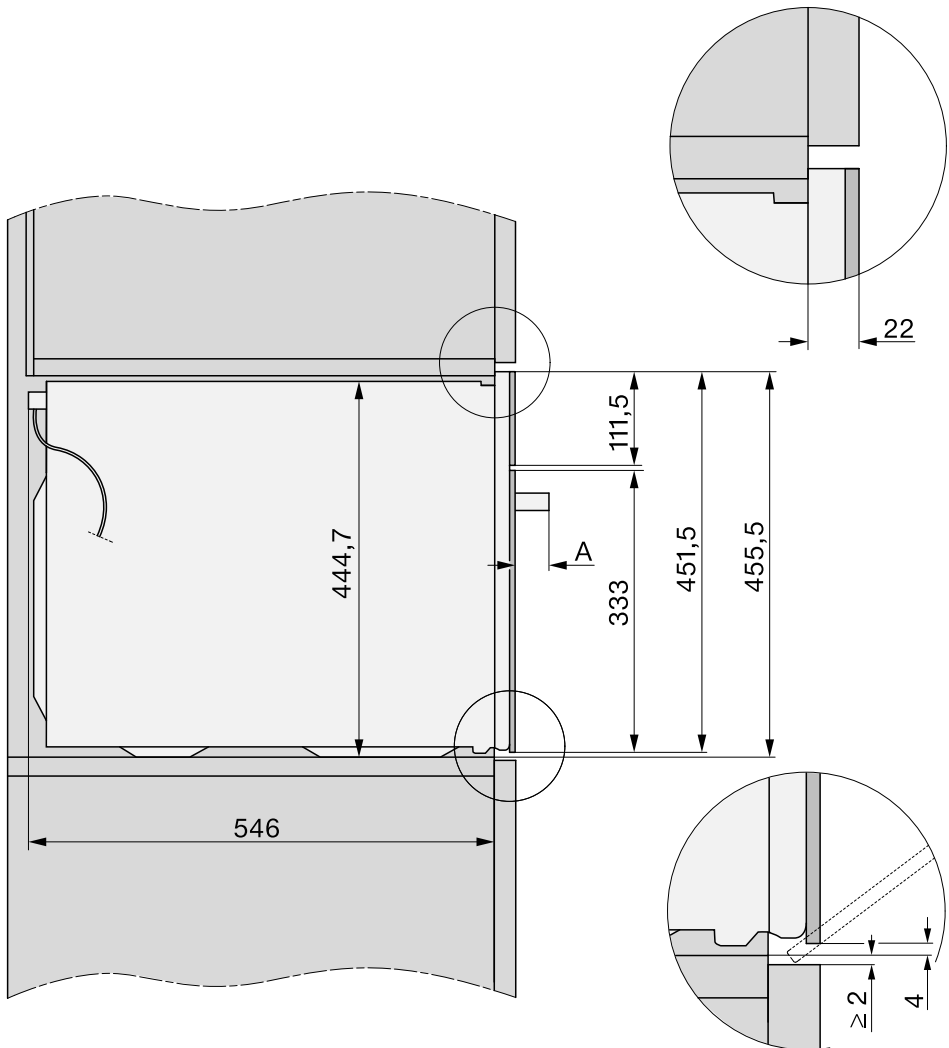
Mere so podane v milimetrih.

### Vgradnja v visoko ali spodnjo omaro

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



## Pogled s strani

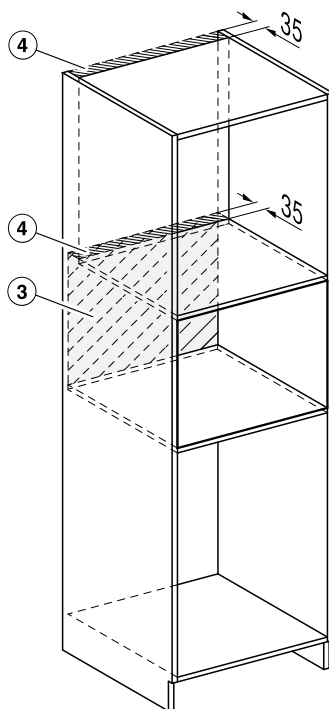
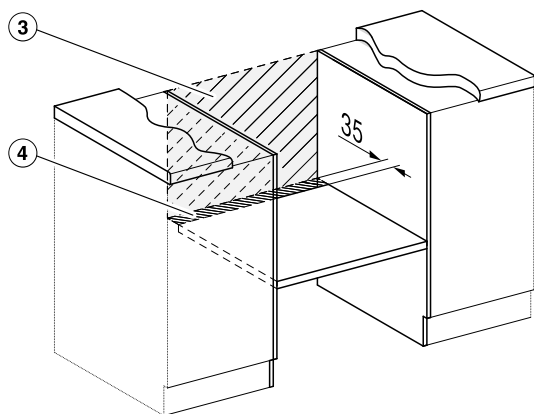
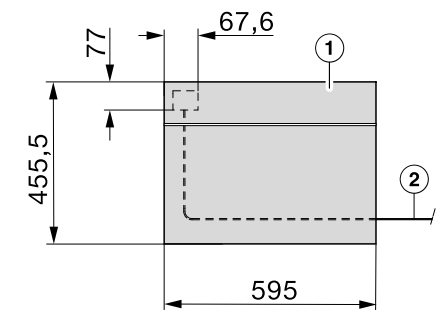


**A** H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

# Inštalacija

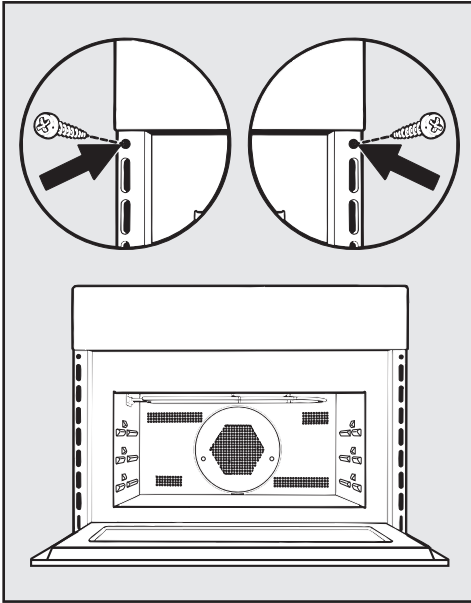
## Priključki in prezračevanje



- ① Pogled od spredaj
- ② Omrežni priključni kabel, dolžina = 2000 mm
- ③ V tem območju ni priključkov.
- ④ Izrez za prezračevanje min. 150 cm<sup>2</sup>

## Vgradnja pečice

- Pečico priklopite na električno omrežje.
- Pečico potisnite v omaro in jo poravnajte.



- Odprite vrata in pečico s priloženimi vijaki pritrdite na stranske stene omare.

## Električni priključek

Pečica je opremljena s priključnim kablom in omrežnim vtičem in je tako pripravljena za priklop na izmenični tok 50 Hz, 230 V.

Aparat mora biti zaščiten z najmanj 16 A varovalko.

Priklop se lahko izvede samo na pravilno nameščeno vtičnico z zaščitnim kontaktom. Električna napeljava mora biti izvedena po VDE 0100.

Pečica mora biti nameščena tako, da je vtič dostopen.

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

Za odklopnik velja dostopno 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).

Če je poškodovan omrežni priključni kabel, mora osebje servisa Miele namestiti ustrezní specialni kabel.

Ta pečica z mikrovalovi izpolnjuje zahteve evropskega standarda EN 55011. Izdelek je po standardih razvrščen kot aparat skupine 2, razred B.

Skupina 2 pomeni, da aparat proizvaja visokofrekvenčno energijo v obliki elektromagnetnega sevanja za toplotno obdelavo živil.

















Aparat razreda B pomeni, da je primeren za uporabo v gospodinjstvem okolju.









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

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

# Tabele za pripravo živil

## Umešano testo

Kolači/pecivo (oprema)		 +  [°C] + [W]			 [min]
Mafini		150–160	✓	2	35–45
Majhni kolački (1 stekleni pladenj)*		150	–	2	25–35
Majhni kolački (2 steklena pladnja)*		140	–	2+3	35–45
Peščeni kolač (pravokotni model, 30 cm)		160–170 + 80	✓	1	35–45
Šarkelj (model v obliki venca/model za šarkelj, Ø 26 cm)		160–170 + 150	✓	1	40–50
Marmorni, orehov kolač (pravokotni model, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75
Marmorni, orehov kolač (model v obliki venca/model za šarkelj, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Sadni kolač (1 stekleni pladenj)		150–160	✓	2	50–60
Sadni kolač (tortni model, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Tortna podlaga (tortni model, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35

 način delovanja,  temperatura,  moč mikrovalov,  Booster,  nivo vstavljanja,  čas priprave,  Vroč zrak plus,  MV + Vroč zrak plus, ✓ vklop, – izklop
















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







1 Model za peko položite na sredino steklenega pladnja.

2 Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.

# Tabele za pripravo živil

## Krhko testo

Kolači/pecivo (oprema)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Piškoti (1 stekleni pladenj)		140–150	✓	2	20–30
Brizgano pecivo (1 stekleni pladenj)*		140	–	2	40–50
Brizgano pecivo (2 steklena pladnja)*		140	–	2+3	45–55 <sup>2</sup>
Tortna podlaga (tortni model, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
Skutni kolač (tortni model, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
Jabolčna pita (Apple Pie) (tortni model, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120
Pokrita jabolčna pita (tortni model, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
Sadni kolač s prelivom (tortni model, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
Sadni kolač s prelivom (1 stekleni pladenj)		150–160	✓	2	55–65
Sladka kvašena pita (1 stekleni pladenj)		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	30–40

 način delovanja,  temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> nivo vstavljanja,  čas priprave,  
 Vroč zrak plus, ✓ 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> 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 (oprema)		 +  [°C] + [W]			 [min]
Šarkelj (model za šarkelj, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65
Božični kolač (1 stekleni pladenj)		150–160	✓	1	60–70
Potresen kolač s sadjem/brez sadja (1 stekleni pladenj)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	30–40
Sadni kolač (1 stekleni pladenj)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Jabolčni žepki/rozinovi polžki (1 stekleni pladenj)		150–160	✓	2	25–35
Beli kruh (brez modela) (1 stekleni pladenj)		180–190	–	2	35–45
Beli kruh (pravokotni model, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60
Polnozrnati kruh (pravokotni model, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65
Vzhajanje kvašenega testa (skleda)		35	–	1	30

 način delovanja,  temperatura,  Booster,  nivo vstavljanja,  čas priprave,  
 Vroč zrak plus,  MV + Vroč zrak plus, ✓ vklop, – izklop










### Skutno-oljno testo








Kolači/pecivo (oprema)		 +  [°C] + [W]			 [min]
Sadni kolač (1 stekleni pladenj)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Jabolčni žepki/rozinovi polžki (1 stekleni pladenj)		150–160	✓	2	25–35

 način delovanja,  temperatura,  Booster,  nivo vstavljanja,  čas priprave,  
 Vroč zrak plus,  MV + Vroč zrak plus, ✓ vklop, – izklop

# Tabele za pripravo živil

## Biskvitno testo













Kolači/pecivo (oprema)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Biskvitno dno (2 jajci, tortni model, Ø 26 cm)		170–180 <sup>1</sup>	–	1	15–25
Biskvitno dno (4 jajca, tortni model, Ø 26 cm)		170–180 <sup>1</sup>	–	1	30–40
Vodni biskvit (tortni model, Ø 26 cm)*		190	–	2	20–30
Biskvitna plošča (1 stekleni pladenj)		170–180 <sup>1</sup>	–	2	12–22








 način delovanja,  temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> nivo vstavljanja,  čas priprave,  
 Vroč zrak plus,  vklop, – izklop

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

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















## Kuhano testo, listnato testo, beljakovo pecivo










Kolači/pecivo (oprema)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Princes krofi (1 stekleni pladenj)		160–170		2	30–40
Žepki iz listnatega testa (1 stekleni pladenj)		170–180		2	25–35
Makroni (1 stekleni pladenj)		120–130		2	35–45
Španski vetrci (1 stekleni pladenj, 6 kosov po Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150

 način delovanja,  temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> nivo vstavljanja,  čas priprave,  
 Vroč zrak plus,  vklop, – izklop

# Tabele za pripravo živil

## Pikantne jedi

Živilo (oprema)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> 1	 [min]
Slana kvašena pita (1 stekleni pladenj)		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	30–40
Čebulni kolač (1 stekleni pladenj)		180–190 + 150	–	2	30–40
Pica, kvašeno testo (1 stekleni pladenj)		160–170 + 80	–	2	25–35
Pica, skutno-oljno testo (1 stekleni pladenj)		150–160	–	2	25–35
Toast* (rešetka)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	2–4
Popečene/gratinirane jedi, npr. toast (rešetka na steklenem pladnju)	 <sup>1</sup>	3	–	2	5–9
Zelenjava na žaru (rešetka na steklenem pladnju)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	10–12 <sup>4</sup>
		210–220 <sup>3</sup>	–	2	8–10 <sup>4</sup>












 način delovanja,  temperatura,  Booster, <sup>3</sup> nivo vstavljanja,  čas priprave,  
 Vroč zrak plus,  MV + Vroč zrak plus, <sup>1</sup> Veliki žar,  Žar s kroženjem zraka,  
 ✓ vklop, – izklop









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

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

# Tabele za pripravo živil

## Govedina

Živilo (oprema)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>8</sup> [°C]
Dušena goveja pečenka, pribl. 1 kg (pekač s pokrovom)	 <sup>2</sup>	150–160	✓	1	120–130 <sup>6</sup>	–
Goveji file, pribl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>4</sup>	–	1	30–70	45–75
Rostbif, pribl. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>4</sup>	✓	1	25–70	45–75
Burger <sup>*1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>7</sup>	–
Polpete <sup>1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 10–15 2: 5–10 <sup>7</sup>	–

 način delovanja,  temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> nivo vstavljanja,  čas priprave, <sup>8</sup> središčna temperatura,  Vroč zrak plus,  Veliki žar, ✓ vklop, – izklop

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

1 Uporabite rešetko in stekleni pladenj.

2 Meso najprej popecite na kuhalni plošči.

3 Izberite navedeno stopnjo žara.

4 Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.











5 Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo.









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

7 Ko živilo dovolj porjavi, ga obrnite (1: čas pečenja na žaru na prvi strani, 2: čas pečenja na žaru na drugi strani).

8 Če imate termometer za živila, se lahko ravnate tudi po navedeni središčni temperaturi.

## Teletina

Živilo (oprema)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>3</sup> [°C]
Dušena telečja pečenka, pribl. 1,5 kg (pekač s pokrovom)	 <sup>1</sup>	160–170	✓	1	120–130 <sup>2</sup>	–
	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>2</sup>	–
Telečji file, pribl. 1 kg (stekleni pladenj)	 <sup>1</sup>	150–160	✓	1	20–50	45–75

 način delovanja,  temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> nivo vstavljanja,  čas priprave, <sup>3</sup> središčna temperatura,  Vroč zrak plus,  MV + Vroč zrak plus, ✓ vklop, – izklop














1 Meso najprej popecite na kuhalni plošči.










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

3 Če imate termometer za živila, se lahko ravnate tudi po navedeni središčni temperaturi.

# Tabele za pripravo živil

## Svinjina













Živilo (oprema)		 +  [°C] + [W]			 [min]	 <sup>7</sup> [°C]
Svinjska pečenka/vratovina, pribl. 1 kg (pekač s pokrovom)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>4</sup>	80–90
Svinjska pečenka s kožo, pribl. 2 kg (pekač)	 <sup>1</sup>	170–180 + 150	✓	1	70–80 <sup>5</sup>	80–90
Prekajena svinjina, pribl. 1 kg (stekleni pladenj)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Pečenka iz mletega mesa, pribl. 1 kg (stekleni pladenj)		170–180 + 150	–	1	35–45 <sup>5</sup>	80–85
Slanina (rešetka na steklenem pladnju)	 <sup>2</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	5–10	–
Pečenica (rešetka na steklenem pladnju)	 <sup>2</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	15–20 <sup>6</sup>	–










 način delovanja,  temperatura,  Booster, <sup>3</sup> nivo vstavljanja,  čas priprave, <sup>7</sup> središčna temperatura, <sup>1</sup> MV + Avtomatsko pečenje,  MV + Vroč zrak plus, <sup>2</sup> Veliki žar, ✓ vklop, – izklop

- 1 Uporabljajte posodo, primerno za mikrovalove.
- 2 Izberite navedeno stopnjo žara.
- 3 Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo.
- 4 Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 60 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.
- 5 Po polovici časa pečenja prilijte pribl. 0,5 l tekočine.
- 6 Če se le da, živilo po preteku polovice časa obrnite.
- 7 Če imate termometer za živila, se lahko ravnate tudi po navedeni središčni temperaturi.

# Tabele za pripravo živil
















## Jagnjetina, divjačina












Živilo (oprema)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>4</sup> [°C]
Jagnječje stegno s kostjo, pribl. 1,5 kg (pekač s pokrovom)		170–180 + 80	✓	1	100–120 <sup>3</sup>	64–82
Jagnječji hrbet brez kosti (rešetka na steklenem pladnju)	 <sup>1</sup>	170–180 <sup>2</sup>	✓	1	15–40	53–80
Srnin hrbet brez kosti (pekač)	 <sup>1</sup>	170–180 <sup>2</sup>	✓	1	45–75	60–81
Srnin hrbet brez kosti (stekleni pladenj)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	1	20–40	60–81
Stegno divjega prašiča brez kosti, pribl. 1 kg (pekač s pokrovom)		180–190	✓	1	90–120 <sup>3</sup>	80–90

 način delovanja,  temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> nivo vstavljanja,  čas priprave, <sup>4</sup> središčna temperatura,  MV + Avtomatsko pečenje,  Vroč zrak plus,  Avtomatsko pečenje, ✓ vklop, – izklop

- 1 Meso najprej popecite na kuhalni plošči.
- 2 Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.
- 3 Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 60 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.
- 4 Če imate termometer za živila, se lahko ravnate tudi po navedeni središčni temperaturi.

## Perutnina, ribe

Živilo (oprema)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>4</sup> [°C]
Perutnina, 0,8–1,5 kg (rešetka na steklenem pladnju)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Piščanec, pribl. 1,2 kg (rešetka na steklenem pladnju)		180–190 <sup>1</sup>	–	1	60–70 <sup>2</sup>	85–90
	 <sup>*</sup>	200 + 150	–	1	45–55 <sup>2</sup>	85–90
Perutnina, pribl. 2 kg (nizek model za narastke na steklenem pladnju)		160–170	✓	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Perutnina, pribl. 4 kg (pekač na steklenem pladnju)		160–170 + 80	–	1	150–160 <sup>3</sup>	90–95
Ribe, 200–300 g (npr. postrvi) (stekleni pladenj)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Ribe, 1–1,5 kg (npr. morske postrvi) (stekleni pladenj)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

 način delovanja,  temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> nivo vstavljanja,  čas priprave,  središčna temperatura,  Avtomatsko pečenje,  MV + Avtomatsko pečenje,  Žar s kroženjem zraka, <sup>\*</sup> MV + Žar s krožen. zraka,  MV + Vroč zrak plus, ✓ vklop, – izklop

\* Nastavitve veljajo tudi za določanje po EN 60705.

1 Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo.














2 Ko preteče polovica časa pečenja, živilo obrnite.









3 Po 30 minutah prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

4 Če imate termometer za živila, se lahko ravnate tudi po navedeni središčni temperaturi.

# Podatki za inštitute za preizkušanje

## Preizkusne jedi po EN 60350-1

Preizkusne jedi (oprema)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]
Majhni kolački (1 stekleni pladenj <sup>1</sup> )		150	-	2	25–35
Majhni kolački (2 steklena pladnja <sup>1</sup> )		140	-	2+3	35–45
Brizgano pecivo (1 stekleni pladenj <sup>1</sup> )		140	-	2	40–50
Brizgano pecivo (2 steklena pladnja <sup>1</sup> )		140	-	2+3	45–55 <sup>5</sup>
Jabolčna pita (Apple Pie) (rešetka <sup>1</sup> , tortni model <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	-	1	110–120
Vodni biskvit (rešetka <sup>1</sup> , tortni model <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		190	-	2	20–30
Toast (rešetka <sup>1</sup> )		3 <sup>4</sup>	-	2	2–4
Burger (rešetka <sup>1</sup> na steklenem pladnju <sup>1</sup> )		3 <sup>4</sup>	-	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>6</sup>












 način delovanja,  temperatura,  Booster, <sup>3</sup> nivo vstavljanja,  čas priprave,  
 Vroč zrak plus,  Veliki žar,  vklop, - izklop

- 1 Uporabljajte izključno originalno opremo Miele.
- 2 Uporabite mat, temen tortni model.  
Model postavite na sredino rešetke.
- 3 Izberite navedeno stopnjo žara.
- 4 Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo.
- 5 Pekače lahko vzamete iz pečice tudi prej, če je živilo že pred pretekom navedenega časa priprave dovolj porjavelo.
- 6 Ko živilo dovolj porjavi, ga obrnite (1: čas pečenja na žaru na prvi strani, 2: čas pečenja na žaru na drugi strani).



# Podatki za inštitute za preizkušanje

## Preizkusne jedi po EN 60705 (način delovanja Mikrovalovi )

Preizkusne jedi		 [W]	 [min]	 <sup>2</sup> [min]	Opombe <sup>3</sup>
Jajčna krema, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Za posodo glejte standard, mere na zgornjem robu 250 mm x 250 mm, kuhajte nepokrito
Peščeni kolač, 475 g		450	8–11	5	Za posodo glejte standard, zunanji premer na zgornjem robu 220 mm, kuhajte nepokrito
Masa iz mletega mesa, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Za posodo glejte standard, mere na zgornjem robu 250 mm x 124 mm, kuhajte nepokrito
Gratiniran krompir, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Za posodo glejte standard, zunanji premer na zgornjem robu 220 mm, kuhajte nepokrito
Piščanec, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 <sup>1</sup>	2	Rešetko in stekleni pladenj skupaj vstavite v pečico, piščanca položite na rešetko najprej s prsno stranjo navzdol.
Odtajevanje mesa (mletega mesa), 500 g		150	16–19 <sup>1</sup>	10	Za posodo glejte standard, tajajte nepokrito
Maline, 250 g		150	6–8	3	Za posodo glejte standard, tajajte nepokrito

 način delovanja,  moč mikrovalov,  čas odtajevanja ali priprave,  čas mirovanja,  Mikrovalovi,  MV + Vroč zrak plus,  MV + Žar s krožen. zraka

- 1 Če se le da, živilo po preteku polovice časa obrnite.
- 2 V tem času jedi pustite mirovati pri sobni temperaturi, da se temperatura v živilu enakomerno razporedi.
- 3 Stekljeni pladenj vstavite na 1. nivo in v sredino postavite posodo.

## Izjava o skladnosti

---

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

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

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

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

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

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

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

# Garancijski list

---

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

## I. Trajanje in začetek garancije

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

## II. Pogoji garancije

1. Garancija velja za aparate, ki so kupljeni pri pooblaščenem prodajalcu ali neposredno pri podjetju Miele v državi članici EU, Združenem kraljestvu Velike Britanije in Severne Irske, Švici ali na Norveškem in so tam tudi nameščeni.
2. Za uveljavljanje garancije je pristojen pooblaščen servis Miele ali služba za pomoč strankam pri podjetju Miele, ki sta dostopna po e-pošti na naslovu [servis@miele.si](mailto:servis@miele.si) ali po telefonu 01 29 26 333.
3. Na zahtevo serviserja je treba ob uveljavljanju garancije predložiti pravilno izpolnjen garancijski list ali drugo dokazilo, iz katerega so razvidni podatki o prodajalcu, datumu dobave blaga in podatki, ki identificirajo blago.

## III. Vsebina in obseg garancije

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

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

## IV. Omejitve garancije

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

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

## V. Varstvo podatkov

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

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

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



Miele d.o.o.  
Trgovina in servis  
Brnčičeva ulica 41 g  
1231 Ljubljana - Črnuče  
Telefon: 01 292 63 33  
E-pošta: info@miele.si  
www.miele.si

Nemčija  
Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

H 7240 BM

sl-SI

M.-Nr. 11 195 610 / 13