

Navodila za uporabo in montažo Pečica Dialog



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


Vsebina

| | |
|---|----|
| Varnostna navodila in opozorila | 6 |
| Vaš prispevek k varovanju okolja | 18 |
| Pregled | 19 |
| Upravljalni elementi | 20 |
| Tipka Vklop/izklop | 21 |
| Senzorske tipke | 21 |
| Prikazovalnik na dotik..... | 22 |
| Simboli..... | 23 |
| Princip upravljanja | 24 |
| Izbira točke menija | 24 |
| Listanje | 24 |
| Izhod iz menijske ravni | 24 |
| Sprememba vrednosti ali nastavitve | 24 |
| Sprememba vrednosti ali nastavitve med postopkom priprave..... | 24 |
| Sprememba nastavitve na izbirnem seznamu | 24 |
| Vnos števil z vrtljivo številčnico | 24 |
| Vnašanje števil z numerično tipkovnico | 25 |
| Sprememba nastavitve s segmentnim prikazom | 25 |
| Vnos črk | 25 |
| Prikaz možnosti Pomoč | 25 |
| Oprema | 26 |
| Napisna ploščica | 26 |
| Dobavni komplet | 26 |
| Priložena in dodatna oprema..... | 26 |
| Varnostne funkcije | 29 |
| Površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean | 29 |
| Oprema, odporna proti pirolizi..... | 29 |
| Prvi zagon | 30 |
| Miele@home | 30 |
| Osnovne nastavitve | 31 |
| Prvo segrevanje pečice Dialog in izpiranje uparjalnega sistema..... | 32 |
| Nastavitve | 34 |
| Pregled nastavitve | 34 |
| Priklic menija „Nastavitve“ | 36 |
| Jezik  | 36 |
| Ura | 36 |
| Datum | 36 |
| QuickTouch | 36 |
| Začetni zaslon | 37 |

| | |
|---|-----------|
| Svetlost..... | 37 |
| Barvna shema | 37 |
| Glasnost | 37 |
| Enote | 37 |
| Delo. hladilnega ventilatorja | 38 |
| Piroliza | 38 |
| Predlagane temperature | 38 |
| Varnost | 38 |
| Katalizator | 39 |
| Povezava v omrežje..... | 39 |
| Miele@home | 39 |
| Daljijsko upravljanje..... | 41 |
| SuperVision | 41 |
| Zastopniki..... | 42 |
| Tovarniške nastavitve | 42 |
| Opozorilni + nastavljiv zvočni signal..... | 43 |
| Uporaba funkcije Alarm | 43 |
| Uporaba funkcije nastavljivega zvočnega signala..... | 44 |
| M Chef | 45 |
| Način delovanja..... | 45 |
| Enote Gourmet Unit | 45 |
| Intenzivnost | 45 |
| Prilagoditev obstoječih receptov načinom delovanja M Chef | 46 |
| Način delovanja..... | 46 |
| Temperatura | 46 |
| Enote Gourmet Unit | 46 |
| Intenzivnost | 46 |
| Čas priprave | 46 |
| Nivo vstavljanja | 46 |
| Gourmet Profi in Gourmet Assistent | 47 |
| Glavni meni in podmeniji | 48 |
| Izbira posode za načine delovanja M Chef | 50 |
| Primerna posoda | 50 |
| Nepripravljena posoda..... | 51 |
| Nasveti za varčevanje z energijo | 52 |

Vsebina

| | |
|--|----|
| Upravljanje | 54 |
| Sprememba vrednosti in nastavitev za postopek priprave | 55 |
| Sprememba temperature in središčne temperature | 55 |
| Sprememba števila enot Gourmet Unit | 55 |
| Sprememba intenzivnosti | 56 |
| Nastavitev časov priprave | 57 |
| Prekinitev postopka priprave | 58 |
| Predhodno segrevanje pečice | 58 |
| Hitro segrevanje | 59 |
| Predhodno segrevanje | 60 |
| Crisp function | 61 |
| Spremeni vrsto gretja | 61 |
| Spremeni način delovanja | 61 |
| Načini delovanja z dodatkom vlage | 62 |
| Zagon postopka priprave z dodatkom vlage | 63 |
| Uparite preostalo vodo | 66 |
| Avtomatski programi | 68 |
| Uporaba avtomatskih programov | 68 |
| Napotki za uporabo | 68 |
| Išči | 69 |
| Posebne uporabe | 70 |
| Odtajevanje | 70 |
| Sušenje | 72 |
| Gretje posode | 73 |
| Vzhajanje testa | 73 |
| Pečenje pri nizki temper. | 74 |
| Program Sabbath | 76 |
| Vkuhanje | 77 |
| Zamrznjeni izdelki/gotove jedi | 79 |
| Lastni programi | 80 |
| MyMiele | 82 |
| Peka | 83 |
| Nasveti za peko | 83 |
| Napotki k tabelam za pripravo živil | 84 |
| Napotki za uporabo načinov delovanja | 84 |
| Pečenje | 86 |
| Nasveti za pečenje | 86 |
| Napotki k tabelam za pripravo živil | 86 |
| Napotki za uporabo načinov delovanja | 87 |
| Termometer za živila | 88 |

| | |
|--|-----|
| Pečenje na žaru | 91 |
| Nasveti za pečenje na žaru | 91 |
| Napotki k tabelam za pripravo živil | 92 |
| Napotki za uporabo načinov delovanja | 93 |
| Čiščenje in vzdrževanje | 94 |
| Nepriprava čistilna sredstva | 94 |
| Odstranjevanje normalne umazanije | 95 |
| Odstranjevanje trdovratne umazanije | 96 |
| Čiščenje notranjosti pečice s funkcijo Piroliza | 97 |
| Odstranjevanje vodnega kamna | 100 |
| Kaj storiti, če | 105 |
| Servisna služba | 110 |
| Kontakt v primeru motenj | 110 |
| Inštalacija | 111 |
| Vgradne mere | 111 |
| Vgradnja v visoko ali spodnjo omaro | 111 |
| Pogled s strani | 112 |
| Priključki in prezračevanje | 113 |
| Vgradnja pečice Dialog | 114 |
| Električni priključek | 115 |
| Tabele za pripravo živil | 116 |
| Umešano testo | 116 |
| Krhko testo | 117 |
| Kvašeno testo | 118 |
| Skutno-oljno testo | 119 |
| Biskvitno testo | 120 |
| Kuhano testo, listnato testo, beljakovo pecivo | 120 |
| Pikantne jedi | 121 |
| Govedina | 122 |
| Svinjina | 124 |
| Teletina | 126 |
| Jagnjetina, divjačina | 127 |
| Perutnina, ribe | 128 |
| Pregled pomočnika Gourmet  | 129 |
| Pregled avtomatskih programov  | 134 |
| Izjava o skladnosti | 139 |
| Avtorske pravice in licence | 140 |
| Garancijski list | 141 |

Varnostna navodila in opozorila

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

Pred prvo uporabo pečice Dialog 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/EN 60335-1 Miele izrecno opozarja, da je treba obvezno prebrati in upoštevati poglavje o inštalaciji pečice Dialog 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 Dialog je namenjena uporabi v gospodinjstvu in podobnih okoljih.
- ▶ Ta pečica Dialog ni namenjena za uporabo na prostem.
- ▶ Pečico Dialog uporabljajte izključno v obsegu, običajnem za gospodinjstva, za kuhanje, peko, pečenje, pečenje na žaru, odtajevanje, vkuhanje in sušenje živil. Dovoljen ni noben drug način uporabe.
- ▶ Nevarnost požara zaradi vnetljivih materialov. Če v pečici Dialog sušite vnetljive materiale, tekočina, ki jo vsebujejo, izhlapi, zato se lahko materiali izsušijo in pride do samovžiga. Pečice Dialog nikoli ne uporabljajte za shranjevanje in sušenje vnetljivih materialov.

▶ Osebe, ki zaradi svojih fizičnih, zaznavnih ali duševnih zmožnosti oziroma svoje neizkušenosti ali neznanja niso sposobne varno upravljati pečice Dialog, je ne smejo uporabljati brez nadzora odgovorne osebe.

Navedene osebe smejo upravljati pečico Dialog 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 Dialog vsebuje 2 svetlobna vira razreda energijske učinkovitosti G.

Če so pri hiši otroci

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

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

▶ Otroci, starejši od osem let, lahko uporabljajo pečico Dialog 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 Dialog brez nadzora.

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

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

Embalažne materiale zato shranite zunaj dosega otrok.

Varnostna navodila in opozorila

▶ 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 Dialog segrejejo.

Preprečite, da bi se otroci dotaknili pečice, ko le-ta deluje.

▶ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin. Otroška koža je bolj občutljiva za visoke temperature kot koža odraslih. Med čiščenjem s pirolizo se pečica Dialog segreje še bolj kot med običajnim delovanjem.

Preprečite, da bi se otroci dotaknili pečice, medtem ko v njej poteka čiščenje s pirolizo.

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

Tehnična varnost

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

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

▶ Možno je začasno ali trajno delovanje s priklopom na samostojno napravo za oskrbo z energijo ali tovrstno napravo, ki ni sinhronizirana z omrežjem (npr. avtonomno omrežje, 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.

Varnostna navodila in opozorila

- ▶ Če vklopite poškodovano pečico Dialog, lahko iz nje izhajajo elektromagnetni valovi, ki ogrožajo varnost uporabnika in ovirajo delovanje elektronskih naprav, kot so mobilni telefoni. V naslednjih primerih pečice Dialog ne smete uporabiti:
 - Vrata so skrivljena.
 - Tečajji vrat so razrahljani.
 - Vratna tesnila so poškodovana.
 - Na ohišju, vratih ali na stenah v notranjosti pečice so vidne luknje ali raze.
 - ▶ Električna varnost pečice Dialog 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 Dialog, se morajo obvezno ujemati s podatki vašega električnega omrežja, sicer bo prišlo do poškodbe aparata. Pred priklopom primerjajte priključne podatke. Če ste v dvomih, se posvetujte z električarjem.
 - ▶ Razdelilne doze ali električni podaljški ne zagotavljajo potrebne varnosti. Zato pečice Dialog ne priključite na električno omrežje preko tovrstnih naprav.
 - ▶ Pečico Dialog lahko uporabljate samo, če je pravilno vgrajena, saj je le tako zagotovljeno varno delovanje.
 - ▶ Ta pečica Dialog 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 Dialog.
- V nobenem primeru ne smete odpreti ohišja pečice.
- ▶ Če pečice Dialog ne popravi servisna služba, ki jo je pooblastilo podjetje Miele, prenehajo veljati pravice, ki izhajajo iz garancije.



Varnostna navodila in opozorila

- ▶ Miele samo pri originalnih nadomestnih delih jamči, da v celoti izpolnjujejo varnostne zahteve. Pokvarjene sestavne dele lahko zamenjate samo z originalnimi nadomestnimi deli.
- ▶ Okrog vrat sta nameščeni dve tesnili. Teh tesnil ne smete nikoli odstraniti.
- ▶ 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 Dialog 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 Dialog vgrajena za pohištvno sprednjo stranico (npr. vrata), te stranice ne smete nikoli zapreti, medtem ko pečica deluje. Za zaprtimi vrati zastajata toplota in vlaga. To lahko vodi do poškodb pečice Dialog, omare, v katero je vgrajena, in talne obloge. Pohištvna vrata zaprite šele, ko se pečica Dialog popolnoma ohladi.

Pravilna uporaba


- ▶ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin. Pečica Dialog 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.

Varnostna navodila in opozorila

- ▶ Če se iz živila v notranjosti pečice začne kaditi, pustite vrata pečice Dialog 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 Dialog 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 Dialog nikoli ne pustite brez nadzora. Pečice ne uporabljajte za cvrenje. Če olje ali maščoba zagori, ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite pečico in plamene zadušite tako, da pustite njena vrata zaprta.
- ▶ Če boste živila na žaru predolgo pekli, se bodo izsušila, lahko pa pride celo do samovžiga. Držite se priporočenih časov pečenja na žaru.
- ▶ Upoštevajte, da so časi pri kuhanju, pogrevanju, odtajevanju in načinu delovanja M Chef pogosto občutno krajši kot v konvencionalnih načinih delovanja. Zaradi predolgh časov toplotne obdelave se lahko živilo izsuši ali celo vname. Načinov delovanja M Chef in načinov z žarom nikoli ne uporabljajte za sušenje cvetja ali zelišč. Uporabite način delovanja Vroč zrak plus  ali Zgornje/spodnje gretje .
- ▶ Če pri pripravi jedi uporabite alkoholne pijače, upoštevajte, da alkohol pri visokih temperaturah izhlapi. Ti hlapi se lahko ob vročem grelniku vnamejo.
- ▶ Pri izrabi preostale toplote za ohranjanje toplote živil lahko zaradi visoke zračne vlažnosti in kondenzata v pečici Dialog pride do korozije. Poškodujejo se lahko tudi upravljalno polje, delovni pult ali omara, v katero je vgrajena pečica. Pečico Dialog 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 Dialog. Živila zato pokrijte.

Varnostna navodila in opozorila

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

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

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

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

▶ Nevarnost poškodbe zaradi vodne pare. Med postopki priprave s paro in uparjanjem preostale vode nastaja vodna para, ki lahko povzroči močne oparine. Med potekom dodatka pare ali uparjanja preostale vode nikoli ne odpirajte vrat pečice.

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

Živila 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 živilu.

▶ 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 zeleno 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.

Varnostna navodila in opozorila

- ▶ Pečica Dialog ni primerna za čiščenje in dezinfekcijo potrebščin, saj se pri tem lahko razvijejo visoke temperature. Med jemanjem predmetov iz pečice se lahko opečete.
- ▶ 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.
- ▶ Pri kuhanju, še posebej pri pogrevanju tekočin, 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.
- ▶ 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. V načinu delovanja M Chef ne pogrevajte trdo kuhanih jajc.
- ▶ 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.
- ▶ Živosrebrni ali tekočinski termometri niso primerni za visoke temperature in se hitro razbijejo. Za merjenje temperature živil uporabljajte samo priloženi Mielejev termometer za živila.

Varnostna navodila in opozorila

▶ Blazinice, napolnjene z zrnjem, gelom ali koščicami češenj, in podobni predmeti se lahko vnamejo, tudi če jih vzamete iz pečice takoj po segrevanju.

Teh blazinic ne segrevajte v pečici Dialog.

▶ 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 v načinih delovanja M Chef ne uporabljajte posode z votlimi ročaji in držali pokrovov.

▶ Plastična posoda, ki ni odporna proti vročini, se pri visokih temperaturah stopi in lahko poškoduje pečico Dialog ali začne goreti. Uporabljajte samo plastično posodo, odporno proti vročini. Upoštevajte podatke proizvajalca posode.



▶ Neprimerna posoda se lahko uniči in poškoduje pečico Dialog. Ne uporabljajte zaprtih kovinskih posod, aluminijaste folije, pribora, posode s kovinsko prevleko, kristalnega stekla z vsebnostjo svinca, temperaturno občutljive plastične posode, kovinskih sponk ter plastičnih in papirnatih sponk z žico (glejte poglavje „Izbira posode za načine delovanja M Chef“).

Kadar segrevate ali kuhate živila v posodah, izdelanih iz lesa ali drugih gorljivih materialov, pečice Dialog ne smete pustiti brez nadzora.

▶ Nevarnost požara zaradi posode iz gorljivih materialov. Plastična posoda za enkratno uporabo mora imeti lastnosti, navedene v poglavju „Izbira posode za načine delovanja M Chef“, odstavek „Plastika“.

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

Varnostna navodila in opozorila

- ▶ Embalaža, ki zadržuje toploto, je izdelana med drugim iz tanke aluminijaste folije, ki odbija elektromagnetne valove. Papir, ki obdaja aluminijasto folijo, se lahko tako močno segreje, da se vname. V načinih delovanja M Chef ne smete pogrevati živil v embalaži, ki zadržuje toploto, npr. v vrečkah za pečene piščance.
- ▶ V zaprtih posodah ob vkuhavanju in pogrevanju nastane nadtlak, zaradi katerega lahko počijo. Ne vkuhavajte pločevink in jih tudi ne pogrevajte. Načinov delovanja M Chef ne uporabljajte za vkuhavanje. Uporabite način delovanja Vroč zrak plus  ali Zgornje/spodnje gretje .
- ▶ Nevarnost poškodbe zaradi odprtih vrat. Ob odprtih vratih se lahko udarite ali spotaknete. Vrat ne puščajte po nepotrebnem odprtih.
- ▶ Vrata pečice lahko obremenite z največ 15 kg. Na odprta vrata pečice ne sedajte in se ne naslanjajte nanje, prav tako nanje ne polagajte težkih predmetov. Pazite tudi, da med vrata pečice in njeno notranjost ne priprete nobenega predmeta. S tem lahko namreč poškodujete pečico Dialog.

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.

Varnostna navodila in opozorila

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.
- ▶ Groba umazanija v pečici lahko povzroči močno razvijanje dima. Grobo umazanijo odstranite iz pečice, še preden zaženete postopek pirolize.
- ▶ Nevarnost poškodbe zaradi škodljivih hlapov. Med čiščenjem s pirolizo se lahko sproščajo hlapi, ki lahko povzročijo draženje sluznic. Med čiščenjem s pirolizo se ne zadržujte daljši čas v kuhinji in preprečite, da bi otroci in hišni ljubljenci vstopili v kuhinjo. Med čiščenjem s pirolizo poskrbite za dobro prezračevanje kuhinje. Preprečite, da bi se neprijetni vonj razširil še v druge prostore.
- ▶ Zaradi raz se lahko steklo v vratih uniči. Za čiščenje stekla v vratih ne uporabljajte abrazivnih sredstev, trdih gobic ali ščetk ter ostrih kovinskih strgal.
- ▶ Na vlažnih in toplih področjih obstaja večja verjetnost pojava mrčesa (npr. ščurkov) Poskrbite, da sta pečica Dialog 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 Dialog.
- ▶ Pekača Miele Gourmet HUB 62-22 (če je del opreme) ne smete vstaviti na 1. nivo. Če to storite, se poškoduje dno pečice. Pekačev Miele tudi nikoli ne vstavljajte na zgornjo prečko 1. nivoja, saj tam niso zaščiteni z varovalom. Na splošno uporabite 2. nivo vstavljanja.
- ▶ V načinih delovanja M Chef kovinski pokrov odbija elektromagnetne valove in tako preprečuje toplotno obdelavo. V teh načinih delovanja zato uporabljajte samo pekače ali posode s steklenimi pokrovi ali brez pokrova.
- ▶ Uporabljajte samo priloženi Mielejev termometer za živila. Če je termometer za živila poškodovan, ga morate zamenjati z novim originalnim Mielejevim termometrom.
- ▶ Plastika termometra za živila se lahko pri zelo visokih temperaturah stopi. Termometra za živila ne uporabljajte v načinih delovanja z žarom (izjemi: M Chef + Žar s krož. zraka  in Žar s kroženjem zraka ). Termometra ne hranite v notranjosti pečice.
- ▶ Zaradi visokih temperatur, ki se razvijejo med pirolizo, se lahko oprema, ki ni odporna proti pirolizi, poškoduje. Vso opremo, ki ni odporna proti pirolizi, vzemite iz pečice, preden zaženete čiščenje s pirolizo. To velja tudi za dodatno opremo, ki ni odporna proti pirolizi (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“).

Vaš prispevek k varovanju okolja

Odstranjevanje embalaže

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

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

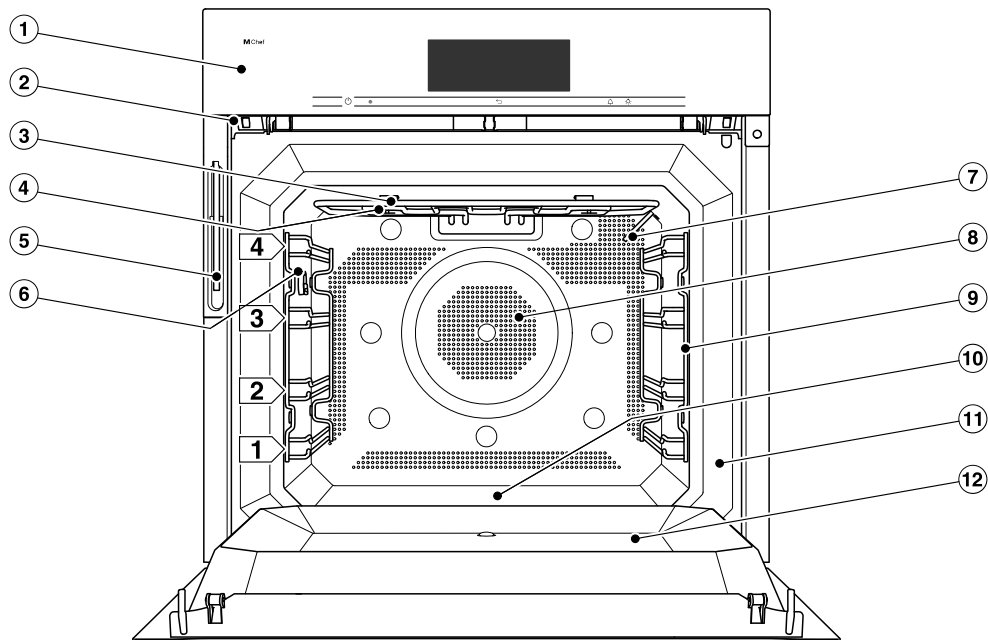
Odstranjevanje starega aparata

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



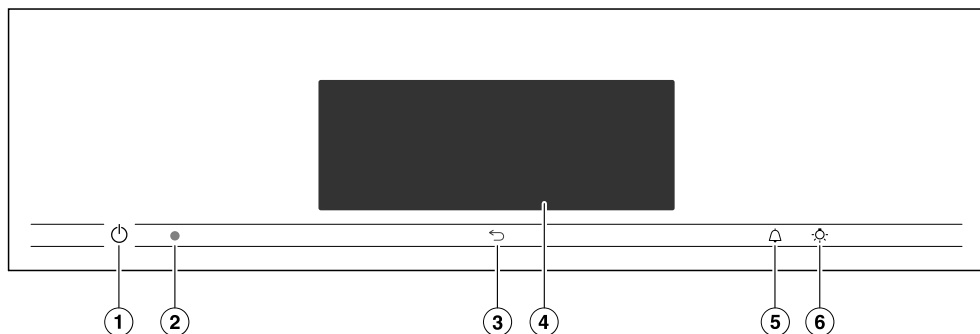
Namesto tega poskrbite za odvoz v uradne lokalne centre za zbiranje in prevzem električne in elektronske opreme, kjer bodo brezplačno poskrbeli za morebitno reciklažo, ali pa aparat odpeljite k svojemu trgovcu oziroma na podjetje Miele. Za izbris morebitnih osebnih podatkov, shranjenih v aparatu, ki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

Pečica Dialog



- ① Upravljalni elementi z logotipom M Chef
- ② Zapora vrat za čiščenje s pirolizo
- ③ Grelnik za zgornje gretje/žar z antenami za načine delovanja M Chef
- ④ Odprtine za dovod pare
- ⑤ Cevka za polnjenje vode za sistem uparjanja
- ⑥ Vtičnica za termometer za živila
- ⑦ Senzor za uravnavanje temperature
- ⑧ Odprtina za vsesavanje zraka za ventilator, za katerim je nameščen obročasti grelnik
- ⑨ Stranska vodila s 4 nivoji vstavljanja
- ⑩ Dno pečice, pod katerim je nameščen spodnji grelnik
- ⑪ Sprednji okvir z napisno ploščico
- ⑫ Vrata

Upravljalni elementi



- ① Tipka za vklop/izklop ⏻ v poglobitvi
Za vklop in izklop pečice Dialog
- ② Optični vmesnik
(samo za osebje servisa Miele)
- ③ Senzorska tipka ↩
Za vračanje nazaj po korakih
- ④ Prikazovalnik na dotik
Za prikaz informacij in za upravljanje
- ⑤ Senzorska tipka 🔔
Za nastavitev zvočnega signala ali opozorilnega signala
- ⑥ Senzorska tipka ☀
Vklop in izklop osvetlitve notranjosti pečice

Tipka Vklop/izklop





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

S to tipko vklopite in izklopite pečico Dialog. Takoj ko pečico Dialog vklopite, levo zgoraj na upravljalnem polju zasveti logotip M Chef.

Senzorske tipke

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

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

| Senzorska tipka | Funkcija |
|---|---|
|  | Odvisno od tega, v katerem meniju se trenutno nahajate, se tako vrnete v nadrejeni meni ali v glavni meni. |
|  | Če je na prikazovalniku izpisan meni ali če v pečici poteka postopek priprave, lahko s to senzorsko tipko kadar koli nastavite zvočni signal (npr. za kuhanje jajc) ali opozorilni signal (opozorilo ob točno določeni uri) (glejte poglavje „Opozorilni signal in nastavljiv zvočni signal“). |
|  | Če odprete vrata, medtem ko je na prikazovalniku izpisan meni ali v pečici poteka postopek priprave, lahko z izbiro senzorske tipke  vklopite in izklopite osvetlitev notranjosti pečice. Osvetlitev notranjosti pečice avtomatsko ugasne čez pribl. 1 minuto. |

Upravljalni elementi

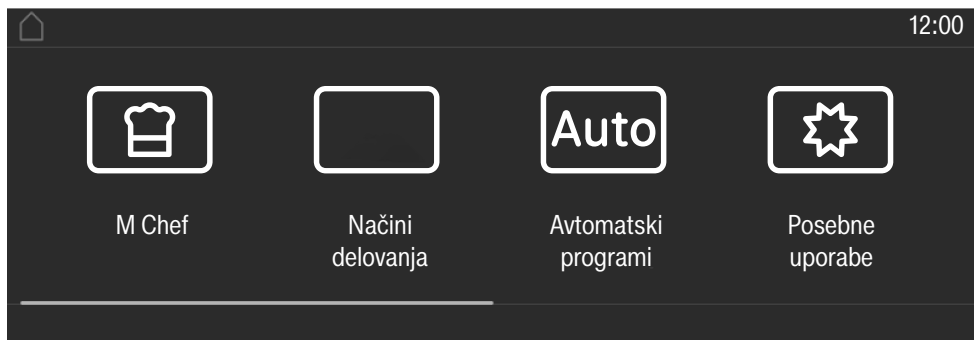
Prikazovalnik na dotik

Ostri ali koničasti predmeti, kot so svinčniki, lahko razijo občutljivo površino prikazovalnika na dotik.

Prikazovalnika se dotikajte samo s prsti.


Pazite, da voda ne pride za prikazovalnik.

Prikazovalnik na dotik je razdeljen na več območij.



V **naslovni vrstici** se na levi strani pojavi menijska pot. Posamezne točke menija so med seboj ločene z navpično črto. Če menijska pot zaradi pomanjkanja prostora ne more biti več v celoti prikazana, so nadrejene točke menija prikazane s simbolom ... I.

Če se dotaknete imena menija v naslovni vrstici, se prikaz preklopi na izbrani meni. Za preklop na začetni zaslon se dotaknite .










Ura je prikazana na desni strani naslovne vrstice. Dodatno se lahko pojavijo še drugi simboli, npr. SuperVision .

V **sredini** je prikazan trenutni meni z menijskimi točkami. S potegi po prikazovalniku lahko listate v desno ali levo stran. Če se dotaknete točke menija, jo izberete (glejte poglavje „Princip upravljanja“).

V **spodnji vrstici** se – odvisno od menija – pojavijo različna polja za upravljanje, npr. Spremeni ali OK.

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> . |
|  | Opozorilo na nadrejeno menijsko točko, ki v menijski poti ni prikazana, ker je premalo prostora. |
|  | Opozorilni signal |
|  | Nastavljiv zvočni signal |
|  | Nekatere nastavitve, kot je svetlost prikaza ali glasnost zvočnih signalov, prilagajate s pomočjo segmentnega prikaza. |
|  | Vklopljena je zapora vklopa ali zapora tipk (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Varnost“). Upravljanje pečice je blokirano. |
|  | Središčna temperatura pri uporabi termometra za živila |
|  | Daljinsko upravljanje (pojavi se samo, če imate sistem Miele@home in ste izbrali nastavev Daljinsko upravljanje Vklop). |
|  | SuperVision (pojavi se samo, če imate sistem Miele@home in ste izbrali nastavev SuperVision Prikaz SuperVision Vklop) |

Princip upravljanja

Pečico Dialog upravljate s prikazovalnikom na dotik, tako da se dotaknete zelene točke menija.

Vsak dotik možne izbire obarva ustrezní znak (besedo in/ali simbol) **oranžno**.

Polja za potrditev koraka upravljanja so označena **zeleno** (npr. OK).

Izbira točke menija

- Dotaknite se zelenega polja ali zelene vrednosti na prikazovalniku.



Listanje

Listate lahko v levo ali desno stran.

- Povlecite preko prikazovalnika. To pomeni, da prst položite na prikazovalnik na dotik in potegnete z njim v zeleni smeri.

Črtice v spodnjem delu vam kažejo vaš položaj v trenutnem meniju.

Izhod iz menijske ravni

- Dotaknite se senzorske tipke  ali simbola ... I v menijski poti.
- Dotaknite se simbola , da preklopite na začetni zaslon.

Vnosi, ki ste jih opravili doslej in jih niste potrdili z OK, se ne shranijo.

Sprememba vrednosti ali nastavitve

Sprememba vrednosti ali nastavitve med postopkom priprave

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

- Tapnite način delovanja, temperaturo ali enote Gourmet Unit v srednjem območju prikazovalnika na dotik ali pa tapnite Spremeni.

Pojavijo se nastavitve za postopek priprave.

- Spremenite zeleno vrednost ali nastavitve.

Vrednost ali nastavitve je tako shranjena.

Sprememba nastavitve na izbirnem seznamu

Trenutna nastavitve je označena oranžno.

- Dotaknite se zelene nastavitve.


Nastavitve je tako shranjena. Vrnete se v nadrejeni meni.

Vnos števil z vrtljivo številčnico

- Povlecite po številkah na prikazovalniku navzgor ali navzdol, dokler ni zelena vrednost v sredini.
- Potrdite z OK.

Spremenjena številka je shranjena.

Vnašanje števil z numerično tipkovnico

- Dotaknite se simbola  v spodnjem desnem območju vnosnega polja.

Prikaže se numerična tipkovnica.

- Z dotikanjem izberite zelene številke.


Takoj ko vnesete veljavno vrednost, je možnost *OK* označena z zelenim ozadjem.

S puščico izbrišete nazadnje vneseno številko.

- Potrdite z *OK*.

Spremenjena številka je shranjena.

Sprememba nastavitve s segmentnim prikazom

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

Če ni poln noben segment ali je poln samo en, je nastavev izklopljena ali pa je izbrana minimalna vrednost (npr. zvočni signali).


- Dotaknite se ustreznega segmenta na segmentnem prikazu, da spremenite nastavev.
- Za vklop ali izklop nastavitve izberite *Vklop* ali *Izklop*.
- Izbiro potrdite z *OK*.

Nastavev je tako shranjena. Vrnite se v nadrejeni meni.

Vnos črk

Črke vnašate s tipkovnico na prikazovalniku. Izberite kratka, jedrnata imena.

- Dotaknite se zelenih črk ali znakov.

Nasvet: Z znakom  lahko dodate prelom vrstice, če je ime programa daljše.

- Dotaknite se *Shrani*.

Ime je tako shranjeno.

Prikaz možnosti Pomoč

Pri izbranih funkcijah je na voljo pomoč. V spodnji vrstici se izpiše *Pomoč*.

- Če želite prikazati napotke s slikami in besedilom, se dotaknite *Pomoč*.
- Dotaknite se *Zapri*, da se vrnete v predhodni meni.

Oprema

Napisna ploščica

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

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

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

Dobavni komplet

- navodila za uporabo in montažo za upravljanje funkcij pečice Dialog
- kuharska knjiga z recepti za avtomatske programe in načine delovanja
- plitvi pekač, globoki pekač in rešetka za peko in pečenje (na kratko rešetka)
- termometer za živila
- vijaki za pritrditev pečice Dialog v vgradno omaro
- tablete za odstranjevanje vodnega kamna in plastična cev s priseskoma za odstranjevanje vodnega kamna iz uparjalnega sistema


Priložena in dodatna oprema

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

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 Dialog in oznako zelenega dela opreme.

Stranska vodila

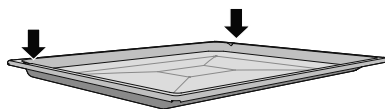
V notranjosti pečice so na desni in levi strani stranska vodila z nivoji  za vstavljanje delov opreme.

Stranska vodila so odporna proti pirolizi in fiksno vgrajena v pečico.

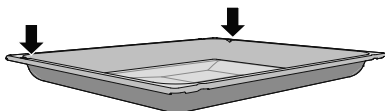
Vsak nivo je sestavljen iz dveh prečk, ki ležita ena nad drugo. Dele opreme (npr. rešetko) vstavite med obe prečki.

Plitvi pekač, globoki pekač in rešetka z varovali

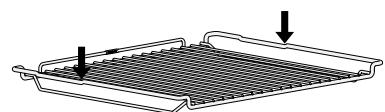
Plitvi pekač HBB 51:



Globoki pekač HUBB 51:



Rešetka HBBR 52:



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

Rešetko vedno vstavite z varovalom na zadnji strani.

Na krajših straneh teh delov opreme so na zadnji strani posebna varovala. Ta preprečujejo, da bi deli opreme takrat, ko jih želite le delno izvleči, povsem zdrsnili iz pečice.

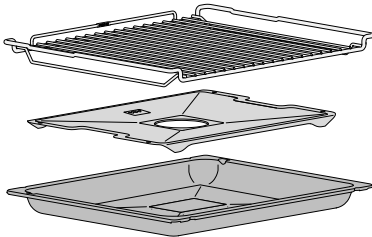


Če uporabite globoki pekač, na katerega položite rešetko, vstavite pekač med prečke nivoja stranskih vodil in rešetko avtomatsko nad njim.

Emajlirana površina plitvega in globokega pekača je oplemenitena s prevleko PerfectClean.

Rešetka je odporna proti pirolizi.

Plošča za pečenje in pečenje na žaru HGBB 51



Ploščo za pečenje in pečenje na žaru vstavite med rešetko in globoki pekač. Med pečenjem tako zaščitite mesni sok, ki kaplja iz mesa, da se ne zažge in ga lahko pozneje uporabite npr. za pripravo omake.

Emajlirana površina je oplemenitena s prevleko PerfectClean.

Plošča za pečenje in pečenje na žaru ni primerna za uporabo v načinih delovanja M Chef.

Ploščo uporabljajte samo v konvencionalnih načinih delovanja.

Okrogli modeli za peko



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

Luknjičasti okrogli model za peko HBFP 27-1 je bil razvit posebej za pripravo peciva iz svežega kvašenega in skutno-oljnega testa, kruha in žemljic. Drobne luknjice omogočajo porjavenje spodnje strani peciva.

Uporabite ga lahko tudi za sušenje živil.

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

- Vstavite rešetko in nanjo položite okrogli model za peko.

Okrogli luknjičasti model za peko ni primeren za uporabo v načinih delovanja M Chef.

Model uporabljajte samo v konvencionalnih načinih delovanja.

Oprema

Kamen za peko HBS 70



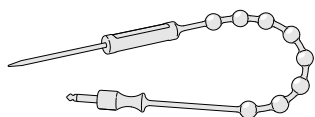
S kamnom za peko dosežete optimalen rezultat pečenja pri jedeh, ki morajo imeti hrustljivo zapečeno dno (npr. pica, quiche, kruh, žemljice, slano pecivo in podobno).

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

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

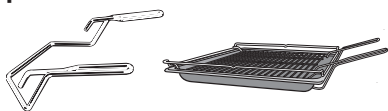
Kamen za peko ni primeren za uporabo v načinih delovanja M Chef. Kamen za peko uporabljajte samo v konvencionalnih načinih delovanja.

Termometer za živila



S termometrom za živila lahko zelo natančno nadzorujete temperaturo postopka priprave (glejte poglavje „Pečenje“, odstavek „Termometer za živila“).

Ročaj za jemanje delov opreme iz pečice HEG



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

Pekač Gourmet HUB 62-22 Pokrov pekača HBD 60-22

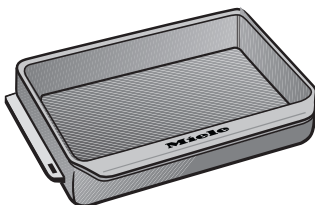
V nasprotju z običajnimi pekači lahko pekač Miele Gourmet vstavite neposredno v stranska vodila pečice. Tako kot rešetka je opremljen z varovalom, ki preprečuje zdrs iz pečice. Pekač je primeren tudi za uporabo na indukcijski kuhalni plošči. Površina pekačev je opremljena s prevleko proti prijemanju.

Posebej lahko kupite ustrezen kovinski pokrov. Ob nakupu morate navesti oznako modela.

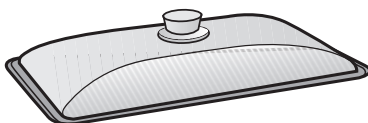
V načinih delovanja M Chef kovinski pokrov odbija elektromagnetne valove in tako preprečuje toplotno obdelavo. Mielejev pekač s kovinskim pokrovom uporabljajte samo v konvencionalnih načinih uporabe. Pekače Miele uporabljajte v načinu delovanja M Chef samo brez pokrova.

Globina: 22 cm

HUB 62-22



HBD 60-22*




* Primerno samo za konvencionalne načine delovanja

Oprema za čiščenje in vzdrževanje

- tablete za odstranjevanje vodnega kamna, plastična cevka z držalom za odstranjevanje vodnega kamna iz pečice Dialog
- Mielejeva večnamenska krpa iz mikrovlačen
- Mielejevo čistilo za pečice

Varnostne funkcije

- **Zapora vklopa** 
(glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Varnost“)
- **Zapora tipk**
(glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Varnost“)
- **Hladilni ventilator**
(glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Delovanje hladilnega ventilatorja“)
- **Varnostni izklop**
Varnostni izklop se avtomatsko aktivira, če pečica Dialog deluje nenavadno dolgo. Ta čas trajanja je odvisen od izbranega načina delovanja.
- **Vrata**
Tesnila v vratih preprečujejo, da bi iz pečice uhajali elektromagnetni valovi. Med delovanjem pečice skozi vrata prehaja zrak, tako da zunanje steklo vrat ostane hladno.
- **Zapora vrat** za čiščenje s pirolizo
V začetku čiščenja s pirolizo se vrata iz varnostnih razlogov zaklenejo. Vrata se ponovno odklenejo šele, ko temperatura v notranjosti pečice pade pod 280 °C.

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:

- globokega pekača
- plitvega pekača
- plošče za pečenje in pečenje na žaru
- okrogli luknjičasti model za peko
- okrogli model za peko

Oprema, odporna proti pirolizi

Stranska vodila so odporna proti pirolizi in fiksno vgrajena v pečico. Rešetka HBBR 52 je odporna proti pirolizi in lahko med čiščenjem s pirolizo ostane v pečici.

Preberite napotke v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.

Prvi zagon

Miele@home

Vaša pečica Dialog je opremljena z integriranim WLAN-modulom.

Za njegovo uporabo potrebujete:

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

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

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

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

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

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

Razpoložljivost povezave WLAN

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

Razpoložljivost sistema Miele@home

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

Storitev Miele@home ni na voljo v vseh državah.

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

Aplikacija Miele


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



Informacije o nastavitvi sistema Miele@home najdete v poglavju „Nastavitve“, odstavek „Miele@home“.

Osnovne nastavitve

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

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Pečica Dialog se med delovanjem segreje.

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

Ko pečico Dialog 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 želeno lokacijo.

Nastavitev datuma

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

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 Dialog in izpiranje uparjalnega sistema

Med prvim segrevanjem pečice Dialog se lahko razvije neprijeten vonj. Odpravite ga tako, da pečico segrevate vsaj eno uro. Smiselno je, da istočasno izperete tudi uparjalni sistem.

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

- Če so na pečici in njeni opremi nalepke ali zaščitne folije, jih odstranite.
- Preden segrejete pečico, očistite njeno notranjost s krpo, da odstranite morebiten prah in ostanke embalaže.
- Vstavite vse pekače in rešetko.
- Pečico Dialog vklopite s tipko **Vklop/izklop** .

Pojavi se glavni meni.

- Izberite **Načini delovanja** .
- Izberite **Peka s paro** .

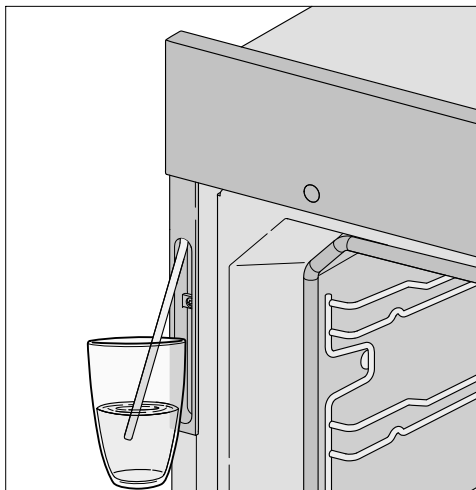
Izpiše se predlagana temperatura (160 °C).

Vklopita se gretje pečice in hladilni ventilator.

- Nastavite maksimalno možno temperaturo (250 °C).
- Potrdite z **OK**.
- Izberite **Avtomatski dodatek pare**.

Pojavi se zahteva za postopek vsesavanja.

- V posodo nalijte zahtevano količino vodovodne vode.
- Odprite vrata stroja.
- Dvignite cevko za polnjenje na levi strani pod upravljalno ploščo.



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

Postopek vsesavanja se začne.


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

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


Sporočilo, da je postopek vsesavanja končan, ugasne.

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

Čez nekaj časa se avtomatsko sproži dodatek pare.

 Nevarnost poškodbe zaradi vodne pare.
Vodna para, ki izhaja, je zelo vroča.
Med dodatkom pare ne odpirajte vrat pečice.

Pečico Dialog segrevajte najmanj eno uro.

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

Čiščenje notranjosti pečice po prvem segrevanju

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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






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

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




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

Nastavitve

Pregled nastavitvev

| Točka menija | Možne nastavitve |
|---|---|
| Izbira jezika  | ... deutsch english ... Lokacija |
| Ura | Oblika prikaza Analogni* digitalni Območje prikaza ure 24-urni* 12-urni (am/pm) Nastaviti Sinhroniziraj Dovoli* Ni dovoljeno |
| Datum | |
| QuickTouch | Vklop z uro Izklop* |
| Začetni zaslon | Glavni meni* M Chef Načini delovanja Avtomatski programi Posebne uporabe MyMiele Lastni programi |
| Svetlost | Prikazovalnik  M Chef  |
| Barvna shema | Svetel Temen* |
| Glasnost | Toni zvočnega signala  Ton pritiska na tipko  Pozdravna melodija Vklop* Izklop |
| Enote | Teža g* lb lb/oz Temperatura °C* °F |


* Tovarniška nastavitvev

| Točka menija | Možne nastavitve |
|-------------------------------|---|
| Delo. hladilnega ventilatorja | Časovno krmiljeno Temperaturno krmiljeno* |
| Piroliza | S priporočilom Brez priporočila* |
| Predlagane temperature | |
| Varnost | Zapora vklopa  Vklop Izklop* Zapora tipk Vklop Izklop* |
| Katalizator |  |
| Povezava v omrežje | Vklop Izklop* |
| Miele@home | Nastavitve modula Status modula Zagon delovan. modula Nastavitve IP Nastavitve DNS Nastavitve SSID Kodiranje omrežja Sistemske nastavitve Spremeni ime aparata Seznam aparatov Posodobi seznam aparat. Prijava dodatnih aparatov Odjavi iz sistema Določi kot referenco za uro Tipka WPS |
| Daljinsko upravljanje | Vklop Izklop* |
| SuperVision | Prikaz SuperVision Vklop Izklop* Prikaz v stanju pripravljenosti Vklop* Samo v primeru napak Opcije aparata Prikaži aparat Toni zvočnega signala |
| Zastopniki | Sejemska nastavitve Vklop Izklop* M Chef  |
| Tovarniške nastavitve | Nastavitve Lastni programi Predlagane temperature MyMiele |

* Tovarniška nastavitvev

Nastavitve

Priklic menija „Nastavitve“

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

Ste v glavnem meniju.

- 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, v glavnem meniju izberite . Ravnajte se po simbolu , da se vrnete v podmeni Izbira jezika .

Ura

Oblika prikaza

Ura je lahko prikazana Analogni (v obliki ure s kazalci) ali digitalni (h:min).

Če izberete digitalno obliko prikaza, je izpisan tudi datum.

Območje prikaza ure

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

Nastaviti

Nastavite ure in minute.

Po izpadu električnega toka se ponovno izpiše trenutni točen čas. Nastavljena ura je shranjena za pribl. 200 ur.

Sinhroniziraj

Če je pečica Dialog povezana z brezžičnim omrežjem in prijavljena v aplikacijo Miele ter če je izbrana možnost **Dovoli**, se ura sinhronizira s pomočjo nastavitve lokacije v aplikaciji Miele.

Datum

Nastavite datum.

Če je pečica Dialog izklopljena, je datum izpisan samo v nastavitvi **Ura** | **Oblika prikaza** | **digitalni**.


QuickTouch

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

- Vkllop z uro
Ura je vedno prikazana. Vse senzorske tipke se ob dotiku takoj odzovejo.
- 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.

Začetni zaslon



Tovarniško je pečica nastavljena tako, da se ob vklopu prikaže glavni meni. Namesto tega lahko izberete tudi drugačen začetni zaslon, npr. neposredno načine delovanja ali vnose v MyMiele (glejte poglavje „MyMiele“). Spremenjeni začetni zaslon je prikazan šele po ponovnem vklopu pečice.

V glavni meni pridete z dotikom senzorske tipke  ali prek menijske poti v naslovni vrstici.

Svetlost



Prikazovalnik

Svetlost prikazovalnika je prikazana s segmentnim prikazom.

-  maksimalna svetlost
-  minimalna svetlost

M Chef

Svetlost logotipa M Chef na upravljalni plošči je prikazana s segmentnim prikazom.

-  maksimalna svetlost
-  minimalna svetlost

Barvna shema

Izberite, ali naj bodo prikazi v svetli ali temni barvni shemi.



- Svetel
Prikazovalnik ima svetlo ozadje s temnimi napisi.
- Temen
Prikazovalnik ima temno ozadje s svetlimi napisi.

Glasnost

Toni zvočnega signala



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

Glasnost zvočnih signalov je prikazana s segmentnim prikazom.


-  maksimalna glasnost
-  Zvočni signali so izklopljeni.

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.

Pozdravna melodija

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) ali funtih/unčah (lb/oz).

Temperatura

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

Nastavitve

Delo. hladilnega ventilatorja

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

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

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

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

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

Piroliza

Nastavite lahko, ali naj se priporočilo za izvedbo pirolize pojavi (S priporočilom) ali ne (Brez priporočila).

Predlagane temperature

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

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

- Izberite zeleni način delovanja.

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

- Spremenite predlagano temperaturo.
- Potrdite z OK.


Varnost

Zapora vklopa


Zapora vklopa preprečuje nenameren vklop pečice.


Nastavljiv zvočni signal in opozorilni signal lahko še naprej neposredno nastavite, tudi če je aktivirana zapora vklopa.

Zapora vklopa se ohrani tudi po izpadu električnega toka.

- Vklop
Zapora vklopa je aktivirana. Preden uporabite pečico Dialog, jo morate najprej vklopiti in se dotakniti simbola  ter ga zadržati vsaj 6 sekund.
- Izklop
Zapora vklopa je deaktivirana. Pečico Dialog lahko uporabljate kot običajno.



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 simbola  in ga zadržite vsaj 6 sekund, da za kratek čas dezaktivirate zaporo tipk.
- Izklop
Zapora tipk je dezaktivirana. Vse senzorske tipke se ob izbiri takoj odzovejo.

Katalizator

Zmanjšanje neprijetnega vonja je prikazano s segmentnim prikazom.

- 
maksimalno zmanjšanje neprijetnega vonja
- 
katalizator je izklopljen

Povezava v omrežje

Svojo pečico Dialog lahko prek integriranega WLAN-modula povežete z domačim brezžičnim omrežjem in jo nato upravljate z mobilno končno napravo (npr. pametnim telefonom ali tablico).

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

- Če pečice Dialog ne želite povezati z WLAN-omrežjem, izberite nastavev Povezava v omrežje | Vklop.

Miele@home

Pečica Dialog spada med aparate, ki imajo možnost povezave v sistem Miele@home, in je opremljena s funkcijo SuperVision.

Vaša pečica Dialog je tovarniško opremljena s komunikacijskim modulom WLAN in je primerna za brezžično komunikacijo.

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

Nastavitve modula

Če želite namesto uporabe aplikacije Miele@mobile ali WPS-ja vse nastavitve za povezavo s svojim usmerjevalnikom izvesti sami ali če želite imeti posebno konfiguracijo omrežja, lahko s potrebnim strokovnim znanjem tukaj izvedete ustrezne nastavitve.

- Status modula
- Zagon delovan. modula
 - Nov zagon
 - Nov zag.s tovar. nastavitvijo
 - Nov zagon s servis. načinom
- Nastavitve IP
 - Avtomatska dodelitev IP
 - IP-naslov
 - Podomrežna maska
 - Standardni prehod

Nastavitve

- Nastavitve DNS
 - Avtomatska dodelitev DNS
 - DNS strežnik 1
 - DNS strežnik 2
- Nastavitve SSID
 - Vnos SSID
 - Iskanje SSID
- Kodiranje omrežja
 - Avtentifikacija
 - Omrežni ključ

Z možnostjo Status omrežja lahko prikažete trenutne nastavitve modula.

Zagon delovanja modula

Če želite vse opravljene nastavitve in vnesene vrednosti za Miele@home ponastaviti, lahko ponovno vzpostavite tovarniško nastavitve modula WLAN. Vse nastavitve, ki niso povezane s sistemom Miele@home, se ohranijo.

- Izberite možnost Nov zag.s tovar. nastavitvijo in jo potrdite z OK.

Na prikazovalniku se izpiše Počakajte.

Čez nekaj minut se pojavi Nov zagon uspešen.

- Potrdite z OK.

Tovarniška nastavitve WLAN-modula je ponastavljena.

Če tovarniške nastavitve za modul WLAN ni mogoče ponovno vzpostaviti, ponovno izvedite zgoraj opisane korake.

Sistemske nastavitve

- Spremeni ime aparata
S tipkovnico vnesite ime aparata. Z znakom] lahko dodate prelom vrstice, če je ime aparata daljše. Spremenjeno ime aparata bosta uporabljala komunikacijski modul in aplikacija Miele@mobile.
- Seznam aparatov
To točko menija izberite, če želite prikazati prijavljene aparate. Sledite navodilom na prikazovalniku.
- Posodobi seznam aparatov.
To točko menija izberite, potem ko ste prijavi ali odjavili dodatne aparate.
- Prijava dodatnih aparatov
To točko menija izberite, če želite prijaviti dodatne aparate, primerne za vključitev v sistem Miele@home. Sledite navodilom na prikazovalniku.
- Odjavi iz sistema
To točko menija izberite, če želite pečico Dialog odjaviti iz sistema Miele@home in dezaktivirati funkcijo SuperVision. Sledite navodilom na prikazovalniku.
Če pečico Dialog odstranite, prodate ali če zaženete rabljeno pečico Dialog, jo odjavite iz sistema Miele@home. Samo tako boste zagotovili, da bodo vsi osebni podatki odstranjeni in da prejšnji lastnik ne bo mogel več dostopati do pečice Dialog.
- Določi kot referenco za uro
To točko menija izberite, če želite sinhronizirati uro aparatov v omrežju.

Tipka WPS

Namesto da pečico Dialog prijavite v omrežje z aplikacijo Miele@mobile, lahko povezavo vzpostavite prek sistema WPS (Wireless Protected Setup). V ta namen potrebujete usmerjevalnik, ki omogoča WPS.

- Izberite Tipka WPS.

Na prikazovalniku se izpiše Počakajte.


- V roku dveh minut aktivirajte funkcijo „WPS“ na usmerjevalniku.
- Ko se lahko vzpostavi povezava, potrdite z OK.

Pečica Dialog se vrne v meni Miele@home.

Če povezave ni mogoče vzpostaviti, morda niste dovolj hitro aktivirali WPS na svojem usmerjevalniku. Ponovno izvedite zgoraj opisane korake.

Daljinsko upravljanje

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


Zgoraj desno na prikazovalniku se pojavi simbol .

SuperVision

Pečica Dialog spada med aparate, ki imajo možnost povezave v sistem Miele@home, in je opremljena s funkcijo SuperVision za nadzor drugih gospodinjskih aparatov v sistemu Miele@home.

Funkcijo SuperVision lahko aktivirate šele, ko opravite nastavitve sistema Miele@home.

Prikaz SuperVision

- Vkllop
Funkcija SuperVision je vklopljena. Zgoraj desno na prikazovalniku se pojavi simbol .
- Izklop
Funkcija SuperVision je izklopljena. Druge funkcije SuperVision niso na voljo.

Prikaz v stanju pripravljenosti

Funkcija Prikaz SuperVision je na voljo tudi v stanju pripravljenosti. Pogoji za to je, da je prikaz ure vklopljen (Nastavitve | QuickTouch | Vkllop z uro).

- Vkllop
Aktivni aparati, ki so prijavljeni v sistemu Miele@home, so vedno prikazani.
- Samo v primeru napak
Prikazane so izključno napake aktivnih aparatov.

Nastavitve

Opcije aparata

Prikazani so vsi aparati, ki so prijavljeni v sistem Miele@home. Ko izberete aparat, lahko priključite nadaljnje nastavitve:

- Prikaži aparat
 - Vkllop
Funkcija SuperVision je za ta aparat vklopljena.
 - Izkllop
Funkcija SuperVision je za ta aparat izklopljena. Aparat je še naprej prijavljen v sistem Miele@home. Napake se prikažejo, tudi če je funkcija SuperVision za ta aparat izklopljena.
- Toni zvočnega signala
Nastavite lahko, ali naj bodo zvočni signali za ta aparat vklopljeni (Vkllop) ali izklopljeni (Izklop).

Zastopniki

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

Sejemska nastavitve

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

- Vkllop
Sejemsko nastavitve aktivirate tako, da se dotaknete tipke OK in zadržite prst najmanj 4 sekunde.
- Izkllop
Sejemsko nastavitve dezaktivirate tako, da se dotaknete tipke OK in zadržite prst najmanj 4 sekunde. Pečico Dialog lahko uporabljate kot običajno.


M Chef

Za predstavitev pečice Dialog lahko nastavite svetlost logotipa M Chef (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Svetlost“).

Tovarniške nastavitve


- Nastavitve
Vse nastavitve se ponastavijo na tovarniške vrednosti.
- Lastni programi
Izbrišejo se vsi lastni programi.
- Predlagane temperature
Spremenjene predlagane temperature se ponastavijo na stanje ob dobavi.
- MyMiele
Izbrišejo se vsi vnosi v MyMiele.

Opozorilni + nastavljiv zvočni signal

S senzorsko tipko  lahko nastavite nastavljiv zvočni signal (npr. za kuhanje jajc) ali opozorilni signal (opozorilo ob točno določeni uri).


Istočasno lahko nastavite dva opozorilna signala, dva nastavljiva zvočna signala ali pa en opozorilni signal in en nastavljiv zvočni signal.


Uporaba funkcije Alarm


Opozorilni signal  lahko uporabite za to, da nastavite fiksno uro, ob kateri naj zazveni zvočni signal.


Nastavitev opozorilnega signala


Če ste izbrali nastavev QuickTouch | Izkllop, morate za nastavev opozorilnega signala vklopiti pečico. Če je pečica Dialog nato izklopljena, je prikazana ura opozorilnega signala.

- Dotaknite se senzorske tipke .
- Izberite Nov opozorilni signal.
- Nastavite uro za opozorilni signal.
- Potrdite z OK.

Če je pečica Dialog izklopljena, se namesto točnega časa pojavita simbol  in ura opozorilnega signala.


Če istočasno poteka postopek priprave v pečici ali če ste v enem izmed menijev, se simbol  in ura opozorilnega signala pojavita zgoraj desno na prikazovalniku.

Ob nastavljeni uri za opozorilni signal začne na prikazovalniku utripati simbol  poleg ure in zazveni zvočni signal.

- Dotaknite se senzorske tipke  ali nastavljene ure za opozorilni signal na prikazovalniku.

Zvočni in optični signal ugasneta.

Sprememba opozorilnega signala


- Dotaknite se opozorilnega signala na prikazovalniku ali senzorske tipke  in nato želenega opozorilnega signala.

Pojavi se nastavljena ura za opozorilni signal.

- Nastavite novo uro za opozorilni signal.
- Potrdite z OK.

Spremenjena ura za opozorilni signal se shrani in se izpiše na prikazovalniku.

Brisanje opozorilnega signala

- Dotaknite se opozorilnega signala na prikazovalniku ali senzorske tipke  in nato želenega opozorilnega signala.


Pojavi se nastavljena ura za opozorilni signal.

- Izberite Ponastavi.
- Potrdite z OK.

Opozorilni signal je izbrisan.

Opozorilni + nastavljiv zvočni signal

Uporaba funkcije nastavljivega zvočnega signala

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 9 ur, 59 minut in 59 sekund.


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


Nastavitev zvočnega signala


Če ste izbrali nastavitev QuickTouch | Izklop, morate za nastavitev zvočnega signala vklopiti pečico. Pri izklopljeni pečici Dialog je nato prikazana nastavitev zvočnega signala, ki se odšteva.


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

- Dotaknite se senzorske tipke .
- Izberite Nova nastavitev zvočnega signala.
- Nastavite zvočni signal.
- Potrdite z OK.

Če je pečica Dialog izklopljena, se namesto točnega časa pojavita simbol  in odštevanje nastavitve zvočnega signala.


Če istočasno poteka postopek priprave v pečici ali če ste v enem izmed menijev, sta simbol  in odštevanje nastavitve zvočnega signala prikazana zgoraj desno na prikazovalniku.

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

- Dotaknite se senzorske tipke  ali zelene nastavitve zvočnega signala na prikazovalniku.

Zvočni in optični signal ugasneta.

Sprememba nastavitve zvočnega signala


- Dotaknite se nastavitve zvočnega signala na prikazovalniku ali simbola  in nato zelene nastavitve zvočnega signala.

Pojavi se nastavitev zvočnega signala.

- Na novo nastavite čas za zvočni signal.
- Potrdite z OK.

Spremenjena nastavitev zvočnega signala je shranjena in čas se odšteva v minutah. Nastavitve pod 10 minut se odštevajo v sekundah.

Brisanje nastavitve

- Dotaknite se nastavitve zvočnega signala na prikazovalniku ali simbola  in nato zelene nastavitve zvočnega signala.

Pojavi se nastavitev zvočnega signala.

- Izberite Ponastavi.
- Potrdite z OK.

Nastavitev zvočnega signala se izbriše.

Način delovanja

M Chef je tehnologija, ki za segrevanje živil uporablja elektromagnetne valove. Pečica Dialog kombinira dve različni metodi za pripravo živil:

- Z metodo M Chef se živila segrevajo z energijo v obliki elektromagnetnih valov v celotnem volumnu.
- S konvencionalnim gretjem se živila dodatno pečejo z grelniki in se tako od zunaj segrevajo in porjavijo.

Oddajne in sprejemne antene na stropu pečice oddajajo elektromagnetne valove in v kratkih časovnih presledkih merijo, koliko energije je sprejelo živilo. Sprejemanje energije je odvisno od posameznega živila. Tako na primer testo za kolač bolje vpija elektromagnetne valove kot mastno ali zamrznjeno živilo.

Enote Gourmet Unit

Gourmet Unit je enota za dovedeno energijo, ki jo živilo sprejme med postopkom priprave.

Pečica Dialog v rednih časovnih presledkih meri, koliko energije je živilo že sprejelo, in ustrezno prilagodi nadaljnji dovod energije. Število sprejetih enot Gourmet Unit je odvisno npr. od teže in vrste živila.

Načini delovanja M Chef združujejo tehnologijo M Chef in konvencionalno gretje. Pri tem sta na voljo dva različna načina za nastavitev postopka priprave:

- Poleg temperature nastavite tudi določeno število enot Gourmet Unit. Ta energija se živilu dovaja toliko časa, dokler ni doseženo nastavljeno število. Čim več enot Gourmet Unit nastavite, tem več energije se dovede živilu.

- Enot Gourmet Unit ne nastavite, izberete samo temperaturo. Živilu se enote Gourmet Unit samodejno dovedejo. To dovajanje se konča v naslednjih primerih:

- Dosežena je maksimalna vrednost 2000 Gourmet Units.
- Dovod enot Gourmet Unit prekinete z izbiro možnosti Stop.
- Končate postopek priprave.

Intenzivnost

Intenzivnost določa, kako hitro in enakomerno naj bi živilo sprejemalo dovedeno energijo v obliki enot Gourmet Unit.

- Močno
Za večino živil, npr. kruh, pecivo iz listnatega testa, narastke, terine, pečenke in ribe. Živilo lahko v povprečju sprejme 11 enot Gourmet Unit na minuto, največ pa 13 enot Gourmet Unit na minuto, odvisno od vrste živila.
- Srednja
Za težke vrste umešanega testa (npr. čokoladni ali mandljev kolač), peciva v pekačih, žemljice, pico in meso. Živilo lahko v povprečju sprejme 9 enot Gourmet Unit na minuto.
- Nežno
Za občutljiva živila, kot so skutni kolač, crème caramel in sufleji. Živilo lahko v povprečju sprejme 3 enote Gourmet Unit na minuto.

Navedeni podatki so povprečne vrednosti, ki so za posamezna živila različne.

Nasvet: Recepti za načine delovanja M Chef in avtomatske programe so v kuharski knjigi, ki je priložena vaši pečici Dialog.

M Chef



Prilagoditev obstoječih receptov načinom delovanja M Chef

V načinih delovanja M Chef je več možnosti nastavitve kot v konvencionalnih načinih delovanja.



Če jedi pripravljate z načinom delovanja M Chef, prilagodite nastavitve za postopek priprave.

Način delovanja

Načini delovanja M Chef so kombinacija tehnologije M Chef in konvencionalnega načina gretja.

- Način delovanja M Chef uporabite z načinom gretja, ki ustreza konvencionalnemu načinu delovanja v vašem receptu (npr. M Chef + Vroč zrak plus  namesto Vroč zrak plus .

Temperatura

- Zaradi kratkih časov priprave v načinu delovanja M Chef zvišajte temperaturo za 20 °C v primerjavi z ustreznim konvencionalnim načinom delovanja (npr. 200 °C pri M Chef + Zgornje/spodnje gretje  v primerjavi s 180 °C pri načinu Zgornje/spodnje gretje ). Izjema so načini delovanja z žarom, v katerih nastavite enake temperature.

Enote Gourmet Unit

- Pri številu enot Gourmet Unit se ravnajte po primerljivem receptu v kuharski knjigi vaše pečice Dialog.
- V načinih delovanja M Chef ne nastavite enot Gourmet Unit, temveč samo temperaturo.
- Redno preverjajte stanje živila. Če rezultat priprave izpolni vaša pričakovanja, si zapišite potrebno število enot Gourmet Unit.

Tako si boste nabrali izkušnje, koliko enot Gourmet Unit je potrebnih za pripravo različnih jedi.

Pri dvojni količini sestavin potrebujete za ribe in morske sadeže približno 1,5-kratno količino enot Gourmet Unit, za gratinirane jedi ali zelenjavo pa približno 1,25-kratno količino enot Gourmet Unit.

Pri pripravi mesa vam priporočamo uporabo termometra za živila.

Intenzivnost

- Pri nastavitvi intenzivnosti se ravnajte po primerljivem receptu v kuharski knjigi vaše pečice Dialog in informacijah v odstavku „Način delovanja“.

Čas priprave




Odvisno od živila v načinu delovanja M Chef dosežete krajše čase priprave kot v ustreznem konvencionalnem načinu delovanja.

- Po približno polovici časa priprave, ki bi bil potreben v konvencionalnem načinu delovanja, preverite, ali je živilo že dovolj toplotno obdelano. Če je potrebno, ga pripravljajte še nekaj časa.



Nivo vstavljanja

- Na splošno uporabljajte 2. nivo. Živilo po možnosti položite v sredino rešetke ali pekača. Tako boste dosegli enakomeren rezultat priprave.

Gourmet Profi in Gourmet Assistent

V glavnem meniju najdete pod M Chef  menija Gourmet Profi  in Gourmet Assistent .

Gourmet Profi

Če želite vse nastavitve za postopek priprave izvesti sami, najdete tukaj **načine delovanja M Chef**, kot je M Chef + Vroč zrak plus  ali M Chef + Avtom. pečenje  (glejte poglavje „Glavni meni in podmeniji“).

Odvisno od živila sami izberite ustrezeni način delovanja in nastavite temperaturo, enote Gourmet Units in intenzivnost (glejte poglavje „Upravljanje“). Pri tem v načinu delovanja M Chef dosežete krajši čas priprave in boljši rezultat kot v ustreznem konvencionalnem načinu delovanja.


Nasvet: Števila enot Gourmet Units vam ni treba obvezno nastaviti. Če nastavite samo temperaturo, se živilo začnejo dovajati enote Gourmet Unit, takoj ko ga vstavite v pečico. Živilo preverjajte v rednih časovnih presledkih, da boste dobili občutek za potrebno število enot Gourmet Unit.

Gourmet Assistent


















Če potrebujete pomoč pri nastavitvah za postopek priprave, tukaj najdete različne uporabe za kolače, kruh, žemljice, pico, meso, ribe, morske sadeže, narastke in zelenjavo.

Pečica Dialog vam glede na živilo predlaga nastavitve, s katerimi dosežete optimalen rezultat priprave. Način delovanja je prednastavljen in ga ni mogoče spremeniti. Predlagane vrednosti za temperaturo, enote Gourmet Unit, intenzivnost in čas priprave (odvisno od uporabe) lahko spremenite. Vpliv teh nastavitvev na rezultat priprave je opisan v poglavju „Upravljanje“.







Večina vrst uporabe se ravna po receptih v kuharski knjigi vaše pečice Dialog. Druge sestavine in količine lahko vodijo v drugačen rezultat.

Pregled uporab najdete na koncu tega dokumenta v poglavju „Pregled pomočnika Gourmet “.

Glavni meni in podmeniji


| Meni | Predlagana vrednost | Območje |
|---|---------------------|------------|
| M Chef  | | |
| Gourmet Profi  | | |
| M Chef + Vroč zrak plus  | 180 °C | 30–250 °C |
| M Chef + Zgornje/spodnje gretje  | 200 °C | 30–280 °C |
| M Chef + Peka s paro  | 180 °C | 130–250 °C |
| M Chef + Intenz. pečenje  | 190 °C | 50–250 °C |
| M Chef + Avtom. pečenje  | 180 °C | 100–230 °C |
| M Chef + Veliki žar  | 240 °C | 200–300 °C |
| M Chef + Žar s krož. zraka  | 200 °C | 100–260 °C |
| Gourmet Assistant  | | |
| Načini delovanja <input type="checkbox"/> | | |
| Vroč zrak plus  | 160 °C | 30–250 °C |
| Zgornje/spodnje gretje <input type="checkbox"/> | 180 °C | 30–280 °C |
| Peka s paro  | 160 °C | 130–250 °C |
| Intenzivno pečenje  | 170 °C | 50–250 °C |
| Avtomatsko pečenje  | 160 °C | 100–230 °C |
| Spodnje gretje <input type="checkbox"/> | 190 °C | 100–280 °C |
| Zgornje gretje <input type="checkbox"/> | 190 °C | 100–250 °C |
| Veliki žar  | 240 °C | 200–300 °C |
| Mali žar <input type="checkbox"/> | 240 °C | 200–300 °C |
| Žar s kroženjem zraka  | 200 °C | 100–260 °C |
| Avtomatski programi  | | |

Glavni meni in podmeniji

| Meni | Predlagana vrednost | Območje |
|---|---------------------|------------|
| Posebne uporabe  | | |
| Odtajevanje | – | – |
| Sušenje | 80 °C | 50–100 °C |
| Gretje posode | 50 °C | 50–80 °C |
| Vzhajanje testa | 35 °C | 30–50 °C |
| Pečenje pri nizki temper. | 100 °C | 80–120 °C |
| Program Sabbath | | |
| Zgornje/spodnje gretje | 180 °C | 30–280 °C |
| Spodnje gretje | 190 °C | 100–280 °C |
| Lastni programi  | | |
| Nastavitve  | | |
| Vzdrževanje  | | |
| Odstranjevanje vodnega kamna | | |
| Proliza | | |
| MyMiele   | | |

Izbira posode za načine delovanja M Chef

Da lahko elektromagnetni valovi dosežejo živilo, mora biti posoda prepustna za te valove. Elektromagnetni valovi prodirajo skozi porcelan, steklo, karton in plastiko, ne pa skozi kovino. Zato ne uporabljajte posode s kovinskim dekorjem in kovinskih pokrovov. Kovina odbija elektromagnetne valove, zato lahko pride do iskrenja in valovi se ne absorbirajo.

 Nevarnost požara zaradi neprimerne posode v načinih delovanja M Chef.

Neprimerna posoda se lahko uniči in poškoduje pečico Dialog.

V načinih delovanja M Chef uporabljajte samo primerno posodo.

Material uporabljene posode vpliva na rezultat in čas priprave.


Primerna posoda

V načinih delovanja M Chef kovinski pokrov odbija elektromagnetne valove in tako preprečuje toplotno obdelavo.

V teh načinih delovanja zato uporabljajte samo pekače ali posode s steklenimi pokrovi ali brez pokrova.

V načinih delovanja M Chef lahko uporabljate naslednjo posodo in materiale:

- kovinski modeli, kot so tortni modeli, podolgovati modeli, posode in lonci za pečenje
 - ognjevarno steklo in steklokeramika
 - 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.
- Cevasta 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.

Izbira posode za načine delovanja M Chef

- Plastična posoda in posoda za enkratno uporabo iz plastike, odporna proti visokim temperaturam. V specializiranih trgovinah lahko kupite posebno plastično posodo. Vendar pa se zaradi skrbi za okolje posodam za enkratno uporabo raje izogibajte.

Plastična posoda mora biti odporna proti vročini in mora prenesti temperature najmanj 150 °C.

Plastična posoda se lahko deformira in se spoji z živili.

Uporabljajte samo plastično posodo, odporno proti vročini (primerno za uporabo v pečici).

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


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 v načinih delovanja M Chef ne uporabljajte posode z votlimi ročaji in držali pokrovov.

V načinih delovanja M Chef **ne smete** uporabljati naslednje posode in materialov:

- Aluminijasta folija
- Pribor in posoda s kovinskim dekorjem (npr. zlat rob, kobaltno modra barva)
- Posoda z votlimi ročaji
- Keramika








 Nevarnost opeklin zaradi vroče posode.

Keramika se lahko zelo segreje. V načinih delovanja M Chef ne uporabljajte keramične posode.

- Lesena posoda in rimski lonec
Med postopkom priprave iz materiala izhlapi voda. Zato nastanejo razpoke in material se poškoduje.
- Luknjičasti modeli za peko
- Plošča za pečenje in pečenje na žaru HGBB 51

Nasveti za varčevanje z energijo

Postopki priprave v pečici

- Za pripravo živil po možnosti uporabljajte avtomatske programe.
- Iz pečice vzemite vse dele opreme, ki jih ne potrebujete za postopek priprave.
- Na splošno vedno izberite najnižjo temperaturo, ki je navedena v receptu ali tabeli, in preverite živilo po najkrajšem navedenem času.
- Pečico predhodno segrejte samo, če tako zahteva recept ali ustrezna tabela.
- Če je le mogoče, med postopkom priprave ne odpirajte vrat pečice. Če med postopkom priprave odprete vrata pečice, se njeno gretje avtomatsko izklopi. Ventilatorji ostanejo še naprej vklopljeni in postopek se nadaljuje, takoj ko spet zaprete vrata.
Če vrata odprete med postopkom priprave v načinu delovanja M Chef, se prekine dovajanje enot Gourmet Unit, dokler vrat ponovno ne zaprete.
- Najbolje je, da uporabite mat, temne modele in posode iz neodbojnih materialov (emajlirano jeklo, toplotno odporno steklo, aluminijeva litina s prevleko). Svetli materiali, kot sta plemenito jeklo ali aluminij, odbijajo toploto, ki tako slabše doseže živilo. Dna pečice ali rešetke ne smete prekriti z aluminijasto folijo, ki odbija toploto.
- Po možnosti uporabljajte modele, izdelane iz kovine. Pri modelih iz silikona, stekla ali keramike se lahko zgodi, da spodnja stran živila ni dovolj zapečena.
- Nadzorujte čas priprave, da se izognete nepotrebni izgubam energije pri pripravi živil. Nastavite čas priprave ali uporabite termometer za živila.
- Za številne jedi lahko uporabite način delovanja M Chef + Vroč zrak plus  ali Vroč zrak plus . V tem načinu delovanja lahko živila pripravljate pri nižji temperaturi kot v načinu M Chef + Zgornje/spodnje gretje  ali Zgornje/spodnje gretje , saj se toplota takoj porazdeli po notranjosti pečice. Poleg tega lahko v načinu delovanja Vroč zrak plus  pripravljate jedi na več nivojih hkrati.
- Za jedi na žaru po možnosti uporabite način delovanja M Chef + Žar s krož. zraka  ali Žar s kroženjem zraka . V tem primeru pečete pri nižjih temperaturah kot v drugih načinih delovanja z žarom pri maksimalni nastavitvi temperature.
- Jedi, ki jih ne morete pripravljati istočasno, po možnosti pripravite neposredno eno za drugo, da izkoristite obstoječo toploto.

Izraba preostale toplote

- Pri postopkih s temperaturo nad 140 °C in časom priprave več kot 30 minut lahko temperaturo pribl. 5 minut pred koncem znižate na minimalno nastavitvev. Obstoječa preostala toplota zadostuje, da se živilo speče do konca. V nobenem primeru pa ne izklopite pečice (glejte poglavje „Varnostna navodila in opozorila“).
- Če ste za postopek vnesli čas priprave, se gretje pečice malo pred koncem postopka samodejno izklopi. Obstoječa preostala toplota zadostuje, da se postopek izvede do konca.
- Čiščenje s pirolizo po možnosti zaženite takoj po postopku priprave v pečici. Obstoječa preostala toplota bo tako zmanjšala porabo energije.

Nastavitve

Za upravljalne elemente izberite nastavitvev QuickTouch | Izklop, da zmanjšate porabo energije.

Energetsko varčni način

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

Upravljanje

- Vključite pečico Dialog.

Pojavi se glavni meni.

- Izberite želeni način delovanja (glejte poglavje „Glavni meni in podmeniji“).

Izpiše se način delovanja. Odvisno od načina delovanja se izpišejo predlagane vrednosti, npr. temperatura in v načinih delovanja M Chef enote Gourmet Unit.

- Po potrebi spremenite predlagane vrednosti za postopek priprave.

V **načinih delovanja M Chef** nastavitev določenega števila enot Gourmet Unit ni nujno potrebna.

Če ohranite predlagane vrednosti, se živilo z grelniki od zunaj segreje in zapeče, poleg tega pa se mu avtomatsko dovajajo enote Gourmet Unit. To dovajanje se konča v naslednjih primerih:

- Dosežena je maksimalna vrednost 2.000 Gourmet Units.
- Dovod enot Gourmet Unit prekinete z izbiro možnosti Stop.
- Končate postopek priprave.

Informacije o nastavitvi predlaganih vrednosti najdete v odstavku „Sprememba vrednosti in nastavitev za postopek priprave“.

- Potrdite z **OK**.

- Če izberete način delovanja **brez** funkcije Predhodno segrevanje, vstavite živilo v pečico.

- Če izberete način delovanja **s** funkcijo Predhodno segrevanje, živilo vstavite v pečico, ko se izpiše Živilo vstavite v pečico..

- Zaprite vrata.

V **konvencionalnih načinih delovanja** se izpišeta nastavljena in dejanska temperatura.

V **načinih delovanja M Chef** se na prikazovalniku izpiše nastavljena temperatura in kmalu se začnejo poleg konvencionalnega gretja dovajati tudi enote Gourmet Unit. Njihovemu številu lahko sledite na prikazovalniku.

V vseh načinih delovanja lahko sledite naraščanju temperature. Ko je prvič dosežena izbrana temperatura, zazveni zvočni signal.

- Po končanem postopku živilo vzemite iz pečice Dialog in slednjo izklopite.

Sprememba vrednosti in nastavitve za postopek priprave


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

Odvisno od načina delovanja lahko spremenite naslednje nastavitve:

- Temperatura
- Gourmet Units
- Intenzivnost
- Čas priprave
- Konec ob
- Zagon ob
- Središčna temperatura
- Predhodno segrevanje
- Hitro segrevanje
- Crisp function
- Spremeni vrsto gretja
- Spremeni način delovanja

Sprememba temperature in središčne temperature

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

Središčna temperatura  se izpiše samo, če uporabite termometer za živila (glejte poglavje „Pečenje“, odstavek „Termometer za živila“).

- Izberite Spremeni.

- Če je potrebno, spremenite temperaturo in središčno temperaturo.

- Potrdite z OK.

Postopek priprave poteka naprej s spremenjenima nastavljenima temperaturama.

Če je vklopljena funkcija Predhodno segrevanje in najprej nastavljena temperatura pred spremembo še ni bila dosežena, se izpiše Pečica se bo segrela. Živila še ne vstavite v pečico..

To sporočilo potrdite z OK.

Sprememba števila enot Gourmet Unit

Če v načinih delovanja M Chef poleg temperature nastavite tudi določeno število enot Gourmet Unit, bo pečica živilu to energijo dovajala, dokler ne bo nastavljeno število poteklo.

Če nastavite samo temperaturo, enot Gourmet Unit pa ne, se enote Gourmet Unit avtomatsko dovajajo živilu. To dovajanje se konča v naslednjih primerih:

- Dosežena je maksimalna vrednost 2.000 Gourmet Units.
- Dovod enot Gourmet Unit prekinete z izbiro možnosti Stop.
- Končate postopek priprave.

Če ste nastavili čas priprave, se takoj, ko je postopek končan, na prikazovalniku pojavi število dovedenih enot Gourmet Unit.

Upravljanje

- Stopnjo toplotne obdelave želite povečati (pri pečenju mesa npr. „povsem pečeno“ namesto „medium“):
Povečajte število enot Gourmet Unit.
Čas priprave se zato podaljša.
- Zelena stopnja priprave je skoraj dosežena:
Zmanjšajte število enot Gourmet Unit.
Čas priprave se zato skrajša.
- Zelena stopnja priprave je že dosežena, vendar zapečenost še ni zadostna:
Prekinite dovod enot Gourmet Unit z izbiro možnosti **Stop**. Površina živila se z grelniki dodatno zapeče.

Povečanje ali zmanjšanje števila enot Gourmet Unit

- Izberite **Spremeni**.
- Spremenite število enot Gourmet Unit.
- Potrdite z **OK**.

Enote Gourmet Unit se dovedejo živilu.

Začasna ali dokončna prekinitev dovoda enot Gourmet Unit

- Izberite **Stop**.

Dovod enot Gourmet Unit se prekine in na prikazovalniku se izpiše nastavljena temperatura.

- Če želite, da se dovajanje enot nadaljuje, izberite **Zagon**.

Enote Gourmet Unit se spet dovajajo živilu in njihovo število je izpisano na prikazovalniku.

Sprememba intenzivnosti

Intenzivnost določa, kako hitro in enakomerno naj bi živilo sprejemalo dovedeno energijo v obliki enot Gourmet Unit.

- Močno
Za večino živil, npr. kruh, pecivo iz listnatega testa, narastke, terine, pečenke in ribe. Živilo lahko v povprečju sprejme 11 enot Gourmet Unit na minuto, največ pa 13 enot Gourmet Unit na minuto, odvisno od vrste živila.
- Srednja
Za težke vrste umešanega testa (npr. čokoladni ali mandljev kolač), peciva v pekačih, žemljice, pico in celo perutnino. Živilo lahko v povprečju sprejme 9 enot Gourmet Unit na minuto.
- Nežno
Za občutljiva živila, kot so skutni kolač, crème caramel in sufleji. Živilo lahko v povprečju sprejme 3 enote Gourmet Unit na minuto.

Navedeni podatki so povprečne vrednosti, ki so za posamezna živila različne.

- Izberite **Spremeni**.
- Izberite **Odpri razširjene nastavitve**.
- Spremenite intenzivnost.
- Potrdite z **OK**.

Postopek priprave se nadaljuje s spremenjeno intenzivnostjo.

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 lahko nastavite avtomatski izklop ali vklop in izklop postopka priprave.

Možnosti Konec ob in Zagon ob **nista** združljivi s funkcijo Predhodno segrevanje.

- Čas priprave
Nastavite čas, potreben za pripravo živila. Po preteku tega časa se gretje pečice avtomatsko izklopi in v načinih delovanja M Chef lahko izberete, ali želite živilu dovesti morebitne preostale enote Gourmet Unit ali ne. Maksimalni čas priprave, ki ga lahko nastavite, je 12 ur.
- Konec ob
Določite uro, ob kateri naj se postopek konča. Gretje pečice se ob nastavljeni uri avtomatsko izklopi in v načinih delovanja M Chef lahko izberete, ali želite živilu dovesti morebitne preostale enote Gourmet Unit ali ne.

- 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 tej uri avtomatsko vklopi in v načinih delovanja M Chef se živilu začnejo dovajati enote Gourmet Unit.

Če živilu po preteku časa priprave še niso bile dovedene vse enote Gourmet Unit, se izpiše Postopek priprave je končan. Nadaljevanje s preostalimi Gourmet Units?.

Če sporočilo potrdite z Da, se postopek nadaljuje, dokler niso dovedene vse enote Gourmet Unit. Če izberete Ne, se postopek priprave konča.

Če se nastavljeno število enot Gourmet Unit živilu dovede, preden poteče nastavljeni čas priprave, ostane gretje pečice vklopljeno do konca časa priprave. Enote Gourmet Unit se ne dovajajo več. Živilo se do konca postopka peče z grelniki, torej se segreva od zunaj in porjavi.

- Izberite Spremeni.
- Izberite Odpri razširjene nastavitve.
- Nastavite zelene čase.
- Potrdite z OK.

Upravljanje

Sprememba časovnih nastavitvev

- Izberite Spremeni.
- Izberite Odpri razširjene nastavitve.
- Izberite želeni čas in ga spremenite.
- Potrdite z OK.

V primeru izpada električnega toka se nastavitve izbrisejo.

Brisanje časovnih nastavitvev

- Izberite Spremeni.
- Izberite Odpri razširjene nastavitve.
- Želeni čas nastavite na -- --.
- Potrdite z OK.

Če izbršete Čas priprave, se izbršeta tudi nastavitvi za Konec ob in Zagon ob.

Če izbršete nastavitvev Konec ob ali Zagon ob, se postopek zažene z nastavljenim časom priprave.

Prekinitev postopka priprave

- Dvakrat se dotaknite senzorske tipke ↵.
- Ko se izpiše Prekiniti postopek?, izberite Da.

Gretje pečice se izklopi in v načinih delovanja M Chef se prekine dovod enot Gourmet Unit. Časovne nastavitve so izbrisane.

Predhodno segrevanje pečice








Funkcija Hitro segrevanje je namenjena hitremu segrevanju notranjosti pečice v nekaterih konvencionalnih načinih delovanja.

Funkcija Predhodno segrevanje je namenjena hitremu segrevanju notranjosti pečice v vseh načinih delovanja.

Če ste nastavili čas priprave, ta začne teči šele, ko je dosežena nastavljena temperatura in vstavite živilo v pečico.

Predhodno segrevanje pečice je potrebno le pri pripravi nekaterih živil.





Za orientacijo uporabite kuharsko knjigo za pečico Dialog.

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

Hitro segrevanje

Funkcija Hitro segrevanje je namenjena hitremu segrevanju notranjosti pečice.

Ob dobavi je funkcija Hitro segrevanje vklopljena za naslednje načine delovanja:

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

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

Občutljive vrste testa (npr. biskvit, drobno pecivo) bi s funkcijo Hitro segrevanje na zgornji strani preveč porjavele.

Pri teh pripravah zato funkcijo Hitro segrevanje izklopite.

Izklop funkcije Hitro segrevanje za en postopek priprave

Funkcijo Hitro segrevanje morate izklopiti za vsak postopek priprave posebej.

Primer: Izbrali ste konvencionalni način delovanja in potrebne nastavitve, npr. temperaturo.

Za ta postopek priprave želite funkcijo Hitro segrevanje izklopiti.

- Izberite Spremeni.
- Izberite Odpri razširjene nastavitve.
- Izberite Predhodno segrevanje.

Pojavi se polje Hitro segrevanje | Vklp.

- Izberite Hitro segrevanje.

V polju Hitro segrevanje se pojavi Izklop.

- Potrdite z OK.

Funkcija Hitro segrevanje je izklopljena.

Namesto Hitro segrevanje se izpiše Faza segrevanja.

Upravljanje

Predhodno segrevanje

Funkcija Predhodno segrevanje je v vseh načinih delovanja načeloma vklopljena, razen če nastavite avtomatski vklop in izklop postopka priprave.

Med fazo segrevanja se v načinih delovanja M Chef enote Gourmet Unit ne dovajajo. Takoj ko živilo vstavite v notranjost pečice, se z grelniki od zunaj segreva in peče, dovajati pa se začnejo tudi enote Gourmet Unit.

Če ste nastavili čas priprave, ta začne teči šele, ko je dosežena nastavljena temperatura in vstavite živilo v pečico.

Postopek zaženite takoj, brez zamika začetka priprave.

Izklop funkcije Predhodno segrevanje za en postopek priprave

Primer: Izbrali ste način delovanja M Chef in potrebne nastavitve, npr. temperaturo, enote Gourmet Unit in intenzivnost.

Za ta postopek priprave želite funkcijo Predhodno segrevanje izklopiti.

- Živilo, ki ga želite pripraviti, dajte v pečico.
- Izberite Spremeni.
- Izberite Odpri razširjene nastavitve.
- Izberite Predhodno segrevanje.

V polju Predhodno segrevanje se pojavi Izklop.

- Potrdite z OK.

Segrevanje pečice se vklopi in živilo se enote Gourmet Unit dovajajo že med fazo segrevanja. To dovajanje se konča v naslednjih primerih:

- Dosežena je maksimalna vrednost 2.000 Gourmet Units.
- Dovod enot Gourmet Unit prekinete z izbiro možnosti Stop.
- Končate postopek priprave.

Crisp function

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

Še posebej perutnina s to funkcijo dobi hrustljivo skorjico.

Vklop funkcije Crisp function

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

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



- Izberite Spremeni.
- Izberite Odpri razširjene nastavitve.
- Izberite Crisp function.

V polju Crisp function se pojavi Vklop.

- Potrdite z OK.

Funkcija Crisp function je vklopljena.

Spremeni vrsto gretja

Ta točka menija se pojavi samo v načinih delovanja M Chef + Peka s paro  in Peka s paro  (glejte poglavje „Načini delovanja z dodatkom vlage“, odstavek „Sprememba načina gretja“).

Spremeni način delovanja



Med postopkom priprave lahko nastavitev preklopite na drug način delovanja.

- Izberite Spremeni.
- Izberite Odpri razširjene nastavitve.
- Izberite Spremeni način delovanja.
- Izberite nov način delovanja.

Izpišejo se spremenjeni način delovanja in pripadajoče predlagane vrednosti.

- Nastavite vrednosti za postopek priprave in jih potrdite z OK.

Načini delovanja z dodatkom vlage

Vaša pečica Dialog je opremljena z uparjalnim sistemom, ki poskrbi za dodatno vlago med postopki pečenja. Pri peki, pečenju ali kuhanju v načinih delovanja M Chef + Peka s paro  in Peka s paro  optimizirana dovoda pare in zraka zagotavljata enakomeren rezultat kuhanja in porjavenja.

Odvisno od načina delovanja nastavite temperaturo in enote Gourmet Unit (če je potrebno) ter določite število dodatkov pare.

Po izbiri zelenega načina delovanja nastavite temperaturo in določite vrsto in število dodatkov pare (Avtomatski dodatek pare, 1 dodatek pare, 2 dodatka pare ali 3 dodatki pare).

Skozi cevko levo pod upravljalno ploščo se pripravljena vodovodna voda vsesa v uparjalni sistem.

Vse druge tekočine razen vode povzročijo poškodbe pečice Dialog. Za postopke priprave živil z dodatkom vlage uporabljajte izključno vodovodno vodo.

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

Primerna živila

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



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

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

Nasvet: Za orientacijo uporabite kuharsko knjigo za pečico Dialog.

Zagon postopka priprave z dodatkom vlage

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

- Pripravite živilo in ga vstavite v pečico.
- Izberite želeni način delovanja (M Chef + Peka s paro  ali Peka s paro .


Pojavijo se predlagane vrednosti.

- Po potrebi spremenite predlagane vrednosti.
- Potrdite z OK.


Pojavi se izbira za sprožitev dodatkov pare.

Izbira dodatkov pare

- Izberite možnost Avtomatski dodatek pare, 1 dodatek pare, 2 dodatka pare ali 3 dodatki pare.
 - Avtomatski dodatek pare
Pečica Dialog avtomatsko sproži 1 dodatek pare po fazi segrevanja.
 - Ročno
Sami sprožite 1, 2 ali 3 dodatke pare prek prikazovalnika na dotik.
 - Časovno krmiljeno
Nastavite ure za dodatke pare.
Pečica Dialog nato sproži 1, 2 ali 3 dodatke pare ob nastavljenih urah.

Če želite živilo, npr. kruh ali žemljice, pripraviti v predhodno ogreti pečici, je najbolje, da dodatke pare aktivirate ročno in v načinu delovanja M Chef + Peka s paro  vklopite funkcijo Predhodno segrevanje. Prvi dodatek pare aktivirajte takoj po tem, ko vstavite živilo v pečico.

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

Če želite v načinu delovanja M Chef + Peka s paro  uporabiti funkcijo Predhodno segrevanje, pri ročnih in časovno krmiljenih dodatkih pare upoštevajte fazo segrevanja (glejte poglavje „Upravljanje“, odstavek „Predhodno segrevanje“).

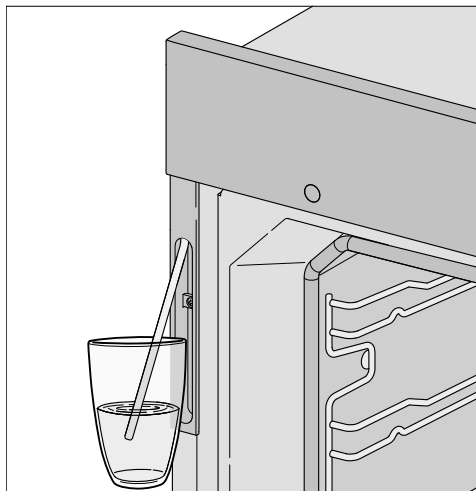
- Če izberete Časovno krmiljeno, za vsak dodatek pare nastavite čas, po katerem želite, da se aktivira.
- Potrdite z OK.

Pojavi se zahteva za postopek vsesavanja.

Načini delovanja z dodatkom vlage

Priprava vode in zagon postopka vsesavanja

- V posodo nalijte zahtevano količino vodovodne vode.
- Odprite vrata stroja.
- Dvignite cevko za polnjenje na levi strani pod upravljalno ploščo.



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

Postopek vsesavanja se začne.

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

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

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

Sporočilo, da je postopek vsesavanja končan, ugasne.


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


Vklopita se gretje pečice in hladilni ventilator. Izpišeta se nastavljena in dejanska temperatura.

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

Če ste izbrali Časovno krmiljeno, lahko pred aktivacijo dodatka pare z možnostjo Spremeni zamaknete uro.

Spremeni vrsto gretja

Način delovanja M Chef + Peka s paro  je standardno zasnovan kot kombinacija načina M Chef + Vroč zrak plus in dodatka vlage.


Način delovanja Peka s paro  je standardno zasnovan kot kombinacija načina Vroč zrak plus in dodatka vlage.

Namesto z načinom Vroč zrak plus pa lahko dodatek vlage kombinirate tudi z drugimi načini gretja:


- Zgornje/spodnje gretje
- Intenzivno pečenje
- Avtomatsko pečenje

- Izberite Spremeni.
- Izberite Odpri razširjene nastavitve.
- Izberite Spremeni vrsto gretja.
- Izberite želeni način gretja.
- Potrdite z OK.

Postopek priprave se nadaljuje s spremenjenim načinom gretja.

V načinu delovanja M Chef + Peka s paro  se živilo še naprej dovajajo enote Gourmet Unit.

Aktiviranje dodatkov pare

 Nevarnost poškodbe zaradi vodne pare.

Vodna para lahko povzroči močne oparine.

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

Med dodatkom pare ne odpirajte vrat pečice.

Avtomatski dodatek pare

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

Voda se upari v notranjost pečice in izpiše se Dodatek pare aktiven.

Po končani izvedbi dodatka pare se izpiše Dodatek pare končan.


- Živilo specite do konca.

Ročno

Dodatke pare lahko aktivirate, takoj ko je izpisano Start Ročni dodatek pare.

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

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

 Nastavljivi zvočni signal.

Načini delovanja z dodatkom vlage

- Izberite Zagon.

Dodatek pare se aktivira. Pojavi se
Dodatek pare aktiven.

- Enako postopajte tudi za morebitne naslednje dodatke pare, takoj ko se pojavi možnost Start Ročni dodatek pare.

Po zadnjem dodatku pare se izpiše
Dodatek pare končan.

- Živilo specite do konca.

Časovno krmiljeno

Pečica Dialog sproži dodatke pare ob nastavljenih urah.

Ko se dodatek pare sproži, se izpiše
Dodatek pare aktiven.



Po zadnjem dodatku pare se izpiše
Dodatek pare končan.

- Živilo specite do konca.


Uparite preostalo vodo

Po postopku priprave z dodatkom pare, ki je potekal brez prekinitve, v sistemu ni nobenega ostanka vode. Voda se v celoti upari med izvedenimi dodatki pare.

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

Ob naslednji uporabi načina delovanja M Chef + Peka s paro , Peka s paro  ali avtomatskega programa z dodatkom vlage se izpiše Upariti preostalo vodo?.

- Uparjanje preostale vode po možnosti zaženite takoj, da se bo ob naslednjem postopku priprave na živilo uparjala izključno sveža voda.

 Nevarnost poškodbe zaradi vodne pare.

Vodna para lahko povzroči močne oparine.

Med dodatkom pare ne odpirajte vrat pečice.

Uparjanje preostale vode lahko – odvisno od količine vode – traja do 30 minut.

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

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

Načini delovanja z dodatkom vlage

Takojšnji zagon uparjanja preostale vode



Nevarnost poškodbe zaradi vodne pare.

Vodna para lahko povzroči močne oparine.

Med dodatkom pare ne odpirajte vrat pečice.

- Izberite način delovanja ali avtomatski program z dodatkom vlage.

Izpiše se vprašanje Upariti preostalo vodo?.

- Izberite Da.

Na prikazovalniku se izpiše Uparite preostalo vodo in prikazan je čas.

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

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

Ob koncu postopka uparjanja preostale vode se izpiše Postopek končan.

- Dotaknite se senzorske tipke ↵.

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

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

Prestavitev uparjanja preostale vode na poznejši čas

V zelo neugodnih pogojih lahko pride ob nadaljnjem vsesavanju vode do prelivanja v uparjalnem sistemu v notranjosti pečice.

Če je le mogoče, postopka uparjanja preostale vode ne prekinite.

- Izberite način delovanja ali avtomatski program z dodatkom vlage.

Pojavi se Upariti preostalo vodo?.

- Izberite Preskoči.


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

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


Avtomatski programi

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

Večina avtomatskih programov uporablja tehnologijo M Chef. V teh programih sta avtomatsko nastavljena npr. tudi število enot Gourmet Unit in intenzivnost. V priloženi kuharski knjigi za vašo pečico Dialog boste našli recepte za te avtomatske programe.

Pregled uporab najdete na koncu tega dokumenta v poglavju „Pregled Avtomatskih programov “.

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.

Pri nekaterih avtomatskih programih se izpiše napotek, da morate uporabiti termometer za živila. Preberite napotke v poglavju „Pečenje“, odstavek „Termometer za živila“.

Pri avtomatskih programih so središčne temperature fiksno določene.

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.
- Čas priprave je pri uporabi termometra za živila odvisen od tega, kdaj je dosežena središčna temperatura.
- Če po preteku avtomatskega programa živilo še ni pripravljeno, kot si želite, izberite možnost Podaljšano kuhanje ali Podaljšana peka. Živilo se bo še 2 minuti kuhalo ali peklo s konvencionalnim načinom gretja.

Išči

(odvisno od jezika)

V meniju **Avtomatski programi** lahko iščete po imenih kategorij ali po imenih avtomatskih programov.

Pri tem gre za iskanje celotnega besedila, vendar lahko iščete tudi po delih besed.

Ste v glavnem meniju.

- Izberite **Avtomatski programi** .

Pojavi se izbirni seznam kategorij.

- Izberite **Išči**.
- S tipkovnico vnesite besedilo, po katerem želite iskati, npr. „Kruh“.

V spodnji vrstici se izpiše število zadetkov.

Če ni nobenega zadetka ali če jih je več kot 40, je polje **zadetkov** dezaktivirano in spremeniti morate iskalni niz.

- Izberite **XX** zadetkov.

Izpišejo se najdene kategorije in avtomatski programi.

- Izberite želeni avtomatski program ali kategorijo in nato želeni avtomatski program.

Avtomatski program se zažene.

- Sledite navodilom na prikazovalniku.

Posebne uporabe

V tem poglavju boste našli informacije o naslednjih uporabah:

- Odtajevanje
- Sušenje
- Gretje posode
- Vzhajanje testa
- Pečenje pri nizki temper.
- Program Sabbath
- Vkuhanje
- Zamrznjeni izdelki/gotove jedi

Odtajevanje

Ta program je bil razvit za nežno odtajevanje zamrznjenih živil, npr. celega piščanca, mletega mesa, rib ali sadja.

Zrak v notranjosti pečice kroži s pomočjo ventilatorja in živilo se z elektromagnetnimi valovi nežno in hitro odtaja.

Nastavite samo višino in težo živila, ki ga želite odtajati, in pečica Dialog avtomatsko izračuna število potrebnih enot Gourmet Unit.



Nevarnost 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.

- Izmerite višino živila, ki ga želite odtajati, in ga stehtajte.
- Živilo brez embalaže položite v skledo ali model za narastke iz materiala, ki je primeren za načine delovanja M Chef.
- Skledo ali model postavite na rešetko.

- Izberite Posebne uporabe .
- Izberite Odtajevanje.
- Nastavite višino živila in jo potrdite z OK.
- Nastavite težo živila in jo potrdite z OK.
- Sledite navodilom na prikazovalniku.


Živilo se nežno odtaja. Živilo povprečno sprejme 7 enot Gourmet Unit na minuto (odvisno od živila) in postopek traja 15–45 minut.

- Takoj ko se izpiše ustrezno navodilo, živilo obrnite ali premešajte. Živilo, ki ga ni mogoče obrniti, zavrtite.
- Živilo, ki je težje od 1 kg, med odtajevanjem večkrat obrnite oziroma večkrat premešajte, tudi če se ne izpiše nobeno dodatno navodilo. Živilo, ki ga ni mogoče obrniti, zavrtite. Tako boste poskrbeli za enakomeren rezultat.

Rib in mesa 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.

Odtajevanje smetanove torte

Smetanove torte so zelo občutljiva živila, ki jih lahko v pečici Dialog nežno in hitro odtajate.

- Zamrznjeno smetanovo torto položite na servirni pladenj.
- Servirni pladenj položite na rešetko.
- Izberite Posebne uporabe .
- Izberite Odtajevanje.
- Nastavite višino smetanove torte in jo potrdite z OK.

Nasvet: Nastavite nižjo vrednost, če je višina torte med dvema nastavitvama.

- Nastavite težo smetanove torte in jo potrdite z OK.
- Število predlaganih enot Gourmet Unit zmanjšajte za 15–20 % in jih potrdite z OK.
- Sledite navodilom na prikazovalniku.

Smetanova torta se nežno odtaja. Postopek traja pribl. 30 minut.


- Torto zavrtite, ko se na prikazovalniku izpiše ustrezno navodilo in nato vsakih 8–10 minut.
- Vsakič, ko jo zavrtite, preverite, ali se enakomerno taja.

Posebne uporabe






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 globokem pekaču, po možnosti v enem sloju.
- Hkrati lahko sušite na največ dveh nivojih. Živilo vstavite na nivoja 2+3. Če uporabite rešetko in globoki pekač, vstavite pekač pod rešetko.
- Izberite Posebne uporabe .
- Izberite Sušenje.
- Po potrebi spremenite predlagano temperaturo in nastavite čas.
- Sledite navodilom na prikazovalniku.
- Živilo, ki se suši na globokem pekaču, 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 |
| Zelišča* |  | 30–35 | 4–8 |

 posebna uporaba/način delovanja, 🌡️ temperatura, 🕒 čas sušenja,  posebna uporaba Sušenje,  način delovanja Zgornje/spodnje gretje

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

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

Jemanje posušenih živil iz pečice

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

Ko jemljete živila iz pečice, nosite zaščitne rokavice.

- Pustite, da se posušeno sadje ali zelenjava ohladi.


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


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

Gretje posode

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

Uporabite posodo, ki prenese visoke temperature.

- Rešetko vstavite na 2. nivo in nanjo položite posodo, ki jo želite pogreti. Odvisno od velikosti posode jo lahko položite tudi na dno pečice.
- Izberite Posebne uporabe .
- Izberite Gretje posode.
- Po potrebi spremenite predlagano temperaturo in nastavite čas.
- Sledite navodilom na prikazovalniku.

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.


Pečica Dialog se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete. Na spodnji strani posode se lahko ustvarijo posamične vodne kapljice.

Ko jemljete posodo iz pečice, nosite zaščitne rokavice.

Vzhajanje testa

Ta program je bil razvit za vzhajanje kvašenega testa **brez** dodatka vlage.

Če želite, da testo vzhaja **z** dodatkom vlage, uporabite ustrezeni avtomatski program.

- Izberite Posebne uporabe .
- Izberite Vzhajanje testa.
- Po potrebi spremenite predlagano temperaturo in nastavite čas.
- Sledite navodilom na prikazovalniku.

Posebne uporabe

Pečenje pri nizki temper.

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

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

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

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

Rezultat takšne priprave je zelo nežen in sočen.


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


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

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

Posebna uporaba Pečenje pri nizki temper.

Upoštevajte napotke v poglavju „Pečenje“, odstavek „Termometer za živila“.

- Izberite Posebne uporabe .
- Izberite Pečenje pri nizki temper..
- Sledite navodilom na prikazovalniku. Med predhodnim segrevanjem pustite v pečici vse potrebne dele opreme.
- Nastavite temperaturo in središčno temperaturo.
- Medtem ko se pečica segreva, na kuhalni plošči močno popecite meso z vseh strani.

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

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



- Ko se izpiše Vstavite živilo in uporabite termometer za živila., položite popečeno meso na rešetko in zabodite vanj termometer za živila, tako da kovinska konica v celoti tiči v njegovem središču.
- Zaprite vrata.


Po preteku programa se izpiše Postopek končan in oglasi se zvočni signal.

Uporaba načina delovanja Zgornje/ spodnje gretje

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

Uporabite globoki pekač, na katerem je rešetka. Pri predhodnem segrevanju pečice izklopite funkcijo Hitro segrevanje.

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

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

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

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



Posebne uporabe

Program Sabbat

Program Sabbat je namenjen za potrebe religiozne rabe.


Potem ko izberete posebno uporabo, izberite način delovanja in temperaturo.

Program se zažene šele po tem, ko odprete in zaprete vrata pečice:

- Po približno petih minutah se začne postopek v načinu delovanja Zgornje/ spodnje gretje  ali Spodnje gretje .
- Pečica Dialog se segreje na nastavljeno temperaturo in le-to vzdržuje največ 72 ur.
- Osvetlitev pečice se ne prižge (tudi takrat ne, ko odprete vrata pečice).
- Na prikazovalniku je trajno izpisano Program Sabbat.
- Ura se ne izpiše.


Zagnanega programa Sabbat ne morete spremeniti ali shraniti pod Lastni programi.

Če ste program Sabbat že zagnali, ga lahko predčasno končate samo tako, da izklopite pečico Dialog.

- Izberite Posebne uporabe .
- Izberite Program Sabbat.
- Izberite želeni način delovanja.

Če ste nastavili nastavljiv zvočni signal ali opozorilni signal, posebne uporabe ne morete zagnati.


- Nastavite temperaturo.
- Potrdite z OK.

Na prikazovalniku se izpišeta Program Sabbat  in nastavljena temperatura.


- Ko želite, da se postopek začne, odprite vrata pečice.
- Živilo, ki ga želite pripraviti, dajte v notranjost pečice.
- Zaprite vrata.

Po petih minutah se gretje pečice vklopi.

Pečica Dialog se po 72 urah avtomatsko izklopi. Če želite posebno uporabo predčasno prekiniti:

- Pečico Dialog izklopite s tipko Vklop/ izklop .

Vkuhavanje

 Nevarnost okužbe zaradi razvoja mikroorganizmov.

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

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

 Nevarnost poškodbe zaradi nadtlaka v zaprtih pločevinkah.


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

Ne vkuhavajte pločevink in jih tudi ne pogrevajte.

Priprava sadja in zelenjave

Podatki veljajo za 5 1-litrskih kozarcev.

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

- Kozarce pred vkuhavanjem sperite z vročo vodo in jih napolnite največ do 2 cm pod robom.
- Potem ko kozarce napolnite z živilom in tekočino, očistite njihov rob s čisto krpo in vročo vodo ter jih zaprite.
- Globoki pekač vstavite na nivo 1 in nanj postavite kozarce.
- Izberite način delovanja Vroč zrak plus  in temperaturo 160–170 °C.
- Počakajte, dokler se v kozarcih ne začnejo enakomerno dvigati mehurčki.

Pravočasno znižajte temperaturo, da preprečite razkuhanost živila.



Vkuhavanje sadja in kumaric


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


Posebne uporabe

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

Jemanje kozarcev iz pečice po vkuhanju

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Kozarci so po vkuhanju 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 vkuhanje in nato preverite, ali so vsi kozarci dobro zaprti.

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


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

Zamrznjeni izdelki/gotove jedi

Nasveti za kolače, pice in francoske štruce

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

Nasveti za pomfrit, krokete in podobno

- Te zamrznjene izdelke lahko pečete na plitvem ali globokem pekaču. Da bo pečenje bolj nežno, pod živila položite papir za peko.
- Izberite način delovanja Zgornje/ spodnje gretje , izklopite funkcijo Hitro segrevanje in vklopite funkcijo Crisp function.
- Izberite višjo izmed priporočenih temperatur, navedenih na embalaži, in vstavite izdelek v predhodno ogreto pečico.
- Živilo večkrat obrnite.

Priprava zamrznjenih izdelkov/gotovih jedi

Z nežno pripravo živil boste poskrbeli tudi za svoje zdravje.

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

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

Lastni programi

Shranite lahko do 20 lastnih programov:

- Ko se avtomatski program konča, ga shranite med lastne programe.
- Ko se postopek priprave konča, ga shranite z nastavitvami, kot so način delovanja, temperatura, enote Gourmet Unit, intenzivnost in čas priprave ali središčna temperatura.
- Z aplikacijo Miele@mobile prenesite programske nastavitve za izbrane recepte na svojo pečico Dialog in zaženite program. Te nastavitve se ne shranijo.

Ko shranite program, vnesite ime programa. Ko svoj program ponovno prikličete in zaženete, se avtomatsko začne izvajati.

Shranjevanje lastnih programov

Ko poteče postopek z nastavljenim časom priprave ali nastavljenimi enotami Gourmet Unit ali avtomatski program, se izpiše Postopek končan in Shrani.

- Izberite Shrani, da zadnje nastavitve shranite kot lastni program.

Izpiše se povzetek vaših nastavitvev.


- Preverite nastavitve in jih potrdite z možnostjo Sprejmi.
- S pomočjo tipkovnice vnesite ime programa.

Z znakom] lahko dodate prelom vrstice, če je ime programa daljše.

Z izbiro senzorske tipke ↵ prekinete postopek shranjevanja.

- Ko vnesete ime programa, izberite Shrani.
- Potrdite sporočilo, da je bilo ime programa shranjeno, tako da se dotaknete OK.

Zagon lastnih programov


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

Program lahko zaženete takoj ali s časovnim zamikom.

- Takojšnji zagon
Program se takoj zažene. Gretje pečice se takoj vklopi.
 - Kasnejši zagon
Ta točka menija se pojavi samo, če uporabite termometer za živila. Določite uro, ob kateri želite, da se program začne. Gretje pečice se ob nastavljeni uri avtomatsko vklopi.
 - Konec ob
Določite uro, ob kateri želite, da se program konča. Gretje pečice se ob nastavljeni uri avtomatsko izklopi.
 - Zagon ob
Določite uro, ob kateri želite, da se program začne. Gretje pečice se ob nastavljeni uri avtomatsko vklopi.
 - Prikaži korake priprave
Izpiše se povzetek vaših nastavitvev.
- Izberite zeleno točko menija.

Program se zažene takoj ali ob nastavljeni uri.

Brisanje lastnih programov

- Izberite Lastni programi .
- Izpišejo se imena programov.
- Izberite Uredi.
- Izberite Izbriši program.
- Izberite zeleni program.
- Potrdite z OK.

Program je izbrisan.

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


V meniju MyMiele  lahko shranite pogosto uporabljene postopke.

To vam pride prav zlasti pri avtomatskih programih, saj vam potem ni treba več preiti skozi vse menijske ravni, da zaženete program.






Nasvet: Menijske točke, ki jih vnesete v MyMiele, lahko določite tudi kot začetni zaslon (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Začetni zaslon“).

Dodajanje vnosa

Dodate lahko do 20 vnosov.

- Izberite MyMiele .
- Izberite Dodaj vnos.


Podtočke lahko izbirate izmed naslednjih rubrik:

- M Chef 
- Načini delovanja 
- Avtomatski programi 
- Posebne uporabe 
- Lastni programi 

■ Potrdite z OK.

Na seznamu se izpiše izbrana podtočka s pripadajočim simbolom.


- Postopajte, kot ustreza nadaljnjim vnosom. Izbirate lahko samo med podtočkami, ki jih še niste dodali.

V glavnem meniju se spremeni položaj menija MyMiele .

Urejanje možnosti MyMiele

Po izbiri možnosti Urejanje lahko dodajate (pri manj kot 20 vnosih), razvrščate (pri več kot 4 vnosih) ali brišete vnose.

Brisanje vnosov


- Izberite MyMiele .
- Izberite Urejanje.
- Izberite Izbriši vnos.
- Izberite vnos, ki ga želite izbrisati.
- Potrdite z OK.

Vnos se izbriše s seznama.

Z nastavitvijo Nastavitve | Tovarniške nastavitve | MyMiele lahko hkrati izbrišete vse vnose v MyMiele.

Razvrščanje vnosov

Če so na voljo več kot 4 vnosi, lahko spremenite njihov vrstni red.

- Izberite MyMiele .
- Izberite Urejanje.
- Izberite Razvrsti vnos.
- Izberite vnos.
- Izberite položaj, na katerega ga želite prestaviti.
- Potrdite z OK.

Vnos se prikaže na zelenem položaju.

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

- Če uporabite načine delovanja M Chef, se živilo v notranjosti toplotno obdela z elektromagnetnimi valovi, obenem pa se od zunaj zapeče z grelniki. Čas priprave je tako krajši kot pri konvencionalnih načinih delovanja. Nastavljena temperatura je pri tem višja, da v krajšem času dosežete želeno porjavitvev.
- Nastavite čas priprave. Peke testa ne smete nastaviti preveč vnaprej. Testo se zasuši in učinek sredstva za vzhajanje popusti.
- Na splošno lahko uporabite rešetko, plitvi pekač, globoki pekač in kateri koli model za peko iz temperaturno odpornega materiala.
- Izbira modela za peko je odvisna od uporabljenega načina delovanja in postopka priprave živila. Načeloma je najbolje, da uporabljate kovinske modele. Pri modelih iz silikona, stekla ali keramike se lahko zgodi, da spodnja stran živila ni dovolj zapečena.
- Izogibajte se svetlim modelom s tankimi stenami, saj se testo v njih neenakomerno ali zelo šibko zapeče. V neugodnih pogojih se lahko zgodi, da živilo sploh ni pečeno.

- Kolače v pravokotnih ali podolgovatih modelih položite v pečico prečno, da bo porazdelitev toplote v modelu optimalna in rezultat peke enakomeren.
- Modele za peko vedno postavite na rešetko.
- Sadne in visoke ploščate kolače pecite v globokem pekaču.

Uporaba papirja za peko

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

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

Napotki k tabelam za pripravo živil

Tabele za pripravo živil najdete na koncu teh navodil.

Izbira temperature 🌡️

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

V načinih delovanja M Chef se živilo v notranjosti toplotno obdela z elektromagnetnimi valovi, obenem pa se od zunaj zapeče z grelniki. Čas priprave je tako krajši kot pri konvencionalnih načinih delovanja. Nastavljena temperatura je pri tem višja, da v krajšem času dosežete želeno porjavitvev.

Izbira časa priprave ⌚

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

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

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

Napotki za uporabo načinov delovanja

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

Uporaba načina delovanja Avtomatski programi

- Sledite navodilom na prikazovalniku.


Za orientacijo uporabite kuharsko knjigo za pečico Dialog.

Uporaba načina delovanja M Chef + Vroč zrak plus

Ta način delovanja uporabljajte za peko kolačev in kruha.

- Živilo vstavite na 2. nivo.

Uporaba načina delovanja Vroč zrak plus

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

Ta način delovanja uporabljajte za peko drobnega peciva in piškotov.

Ta način delovanja uporabljajte za peko na več nivojih istočasno.

- 1 nivo: ploščato pecivo (npr. piškote) vstavite na 1. nivo.
- 1 nivo: peciva v pekačih in kolače v modelih vstavite na 2. nivo.
- 2 nivoja: živilo vstavite na nivoja 2+3.

Nasveti

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

Uporaba načinov delovanja M Chef + Peka s paro in Peka s paro



Ta načina delovanja uporabljajte za pripravo z dodatkom vlage.

- Živilo vstavite na 2. nivo.

Uporaba načinov delovanja M Chef + Intenz. pečenje in Intenzivno pečenje


Ta načina delovanja uporabljajte za peko kolačev z vlažno oblogo.

Teh načinov delovanja **ne** uporabljajte za peko nizkega peciva.

- M Chef + Intenz. pečenje : Živilo vstavite na 2. nivo.
- Intenzivno pečenje : Živilo vstavite na 1. nivo.

Uporaba načinov delovanja M Chef + Zgornje/spodnje gretje in Zgornje/spodnje gretje

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

Ta načina delovanja uporabljajte za pripravo tradicionalnih receptov. Pri receptih iz starejših kuharskih knjig nastavite za 10 °C nižjo temperaturo, kot je navedeno. Čas priprave se v načinu delovanja M Chef + Zgornje/spodnje gretje  skrajša.

- Živilo vstavite na 2. nivo.

Pečenje

Nasveti za pečenje

- Uporabite lahko katero koli posodo iz temperaturno odpornega materiala, npr. pekače ali posode za pečenje (s kovinskimi pokrovi samo v konvencionalnih načinih delovanja), steklene modele, cevasto folijo ali vrečke za pečenje, globoki pekač, rešetko na globokem pekaču. Ploščo za pečenje in pečenje na žaru (če je del opreme) na globokem pekaču in rimski lonec uporabljajte samo v konvencionalnih načinih delovanja.
- **Predhodno segrevanje** notranjosti pečice je potrebno samo pri pripravi rostbifa in fileja. Na splošno predhodno segrevanje pečice ni potrebno.
- Za pečenje mesa uporabite **ustrezen pekač**. Notranjost pečice ostane čistejša kot po pečenju na rešetki. Ostane pa tudi dovolj soka pečenke, da pripravite omako.
- Če uporabite **cevasto folijo ali vrečko za pečenje**, upoštevajte navodila na embalaži.
- Če za pečenje uporabite **rešetko ali odprto posodo za pečenje**, lahko pusto meso premažete z maščobo ali ga obložite oziroma pretaknete s slanino.
- Meso **začinite** in ga položite v posodo za pečenje. Obložite ga s koščki masla ali prelijte z oljem ali maščobo. Pri velikih pustih pečenkah (2–3 kg) in mastni perutnini dodajte pribl. 1/8 l vode.

- Med pečenjem ne prilivajte preveč tekočine. To namreč vpliva na **porjavenje** mesa. Meso se zapeče ob koncu časa pečenja. Meso dobi dodatno intenzivno rjavo barvo, če po približno polovici časa pečenja s posode odstranite pokrov.
- Po končanem postopku pečenja vzemite živilo iz pečice, ga pokrijte in počakajte, da mine **čas mirovanja** pribl. 10 minut. Tako bo med rezanjem pečenke iz mesa izteklo manj soka.
- Koža **perutnine** bo lepo hrustljava, če jo boste 10 minut pred koncem pečenja premazali z rahlo osoljeno vodo.

Napotki k tabelam za pripravo živil

Tabele za pripravo živil najdete na koncu teh navodil.

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

Izbira temperature 📖

V načinih delovanja M Chef se živilo v notranjosti toplotno obdela z elektromagnetnimi valovi, obenem pa se od zunaj zapeče z grelniki. Čas priprave je tako krajši kot pri konvencionalnih načinih delovanja. Nastavljena temperatura je pri tem višja, da v krajšem času dosežete želeno porjavitev.

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

- Če pečete na rešetki, izberite pribl. 10 °C nižjo temperaturo, kot če pečete v pekaču.

Izbira časa priprave ⌚

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

- Čas priprave za konvencionalne načine delovanja določite 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.

Čas priprave je v načinih delovanja M Chef krajši kot pri konvencionalnih načinih delovanja.


Za orientacijo uporabite kuharsko knjigo za pečico Dialog.



Nasveti

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

Napotki za uporabo načinov delovanja

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

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

Načinov delovanja M Chef + Intenz. pečenje  in Intenzivno pečenje  ne uporabljajte za pečenje mesa, saj bi mesni sok preveč potemnel.



Uporaba načina delovanja Avtomatski programi

- Sledite navodilom na prikazovalniku.

Za orientacijo uporabite kuharsko knjigo za pečico Dialog.

Uporaba načinov delovanja M Chef + Vroč zrak plus in Vroč zrak plus

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

V načinu delovanja Vroč zrak plus  lahko pečete z nižjo temperaturo kot v načinu Zgornje/spodnje gretje , saj se toplota takoj porazdeli po notranjosti pečice.

- Živilo vstavite na 1. nivo.

Pečenje

Uporaba načinov delovanja M Chef + Avtom. pečenje in Avtomatsko pečenje

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

Notranjost pečice se med fazo začetnega pečenja najprej segreje na visoko temperaturo (pribl. 230 °C). Takoj ko je ta temperatura dosežena, pečica samodejno preklopi na nastavljeno temperaturo (temperaturo nadaljnjega pečenja).

- Živilo vstavite na 1. nivo.

Uporaba načinov delovanja M Chef + Peka s paro in Peka s paro

Ta načina delovanja uporabljajte za pripravo z dodatkom vlage.

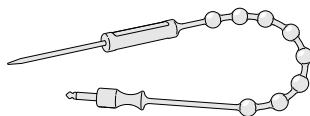
- Živilo vstavite na 1. nivo.

Uporaba načinov delovanja M Chef + Zgornje/spodnje gretje in Zgornje/spodnje gretje

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

- Živilo vstavite na 1. nivo.

Termometer za živila



S termometrom za živila lahko zelo natančno nadzorujete potek pečenja.

Način delovanja

Kovinsko konico termometra v celoti zabodete v živilo do ročaja. V kovinski konici je temperaturni senzor, ki med postopkom pečenja meri središčno temperaturo v notranjosti živila. Naraščanje središčne temperature odraža stanje pripravljenosti živila. Odvisno od tega, ali želite pečenko pripraviti do stopnje medium ali pa povsem pečeno, nastavite nižjo ali višjo središčno temperaturo.

Središčno temperaturo lahko nastavite na vrednost do 99 °C. Podatke o živilih in ustreznih središčnih temperaturah najdete v tabelah za pripravo živil na koncu teh navodil.

Postopki priprave s termometrom za živila in brez njega imajo primerljive čase priprave.

Pomembna navodila za uporabo

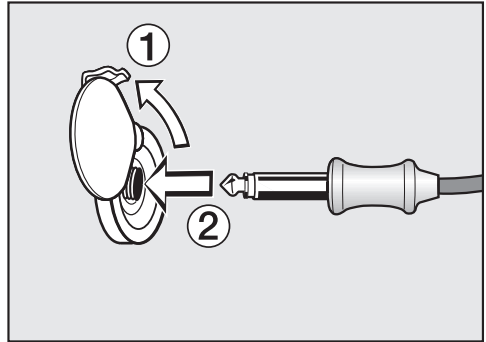
- Meso lahko položite v posodo ali na rešetko.
- Kovinsko konico termometra za živila v celoti zabodite v živilo do ročaja, tako da temperaturni senzor približno doseže središče.
- Pri perutnini je za vbod kovinske konice najprimernejše mesto najdebelejši del prsi. S palcem in kazalcem poiščite najdebelejše mesto.
- Konica termometra se ne sme dotikati kosti in ne sme biti zabodena v posebej masten predel. Če termometer tiči v maščobnem tkivu ali ob kosti, lahko pride do predčasnega izklopa pečice.
- Pri zelo marmoriranem mesu, prepredenem z maščobo, izberite najvišjo vrednost območja središčne temperature, ki je navedeno v tabelah za pripravo živil.
- Pri uporabi aluminijaste folije, cevaste folije ali vrečke za pečenje termometer za živila zabodite skozi folijo do središča živila. Lahko pa termometer za živila date v folijo skupaj z mesom. Pri tem upoštevajte tudi podatke proizvajalca folije.

Uporaba termometra za živila

- Kovinsko konico termometra zabodite do konca v živilo do ročaja.

Če želite speči več kosov mesa naenkrat, termometer zabodite v najdebelejši kos mesa.

- Živilo, ki ga želite pripraviti, dajte v notranjost pečice.



- Vtič termometra vstavite v vtičnico, tako da se občutno zaskoči.
- Zaprite vrata.
- Izberite način delovanja ali avtomatski program.
- Če je potrebno, nastavite temperaturo in središčno temperaturo.

Pri avtomatskih programih so središčne temperature fiksno določene.

Sledite navodilom na prikazovalniku.

Postopek priprave se konča, ko je dosežena središčna temperatura.

⚠ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Termometer za živila je lahko zelo vroč. S termometrom za živila se lahko opečete.

Ko termometer za živila izvlečete iz vtičnice, nosite zaščitne rokavice.

Pečenje

Kasnejši zagon postopka s termometrom za živila

Če želite, lahko nastavite tudi poznejši zagon postopka priprave.

- Izberite Spremeni | Odpri razširjene nastavitve in v polju Zagon ob nastavitve čas.
- V avtomatskih programih izberite Kasnejši zagon.

Konec postopka se lahko približno oceni, ker trajanje postopka priprave s termometrom za živila približno ustreza trajanju postopka brez termometra.

Nastavitve Čas priprave in Konec ob ni mogoče izbrati, saj je skupni čas postopka odvisen od tega, kdaj je dosežena središčna temperatura.

Izraba preostale toplote

Malo pred koncem postopka priprave se gretje pečice izklopi. Obstoječa toplota zadostuje, da se postopek izvede do konca.

S to avtomatsko izrabo preostale toplote prihranite energijo.

Na prikazovalniku je ta funkcija varčevanja z energijo prikazana z napisom Faza varčevanja z energijo. Izmerjena središčna temperatura se v tem primeru ne izpiše več.

Hladilni ventilator in – odvisno od načina delovanja – tudi ventilator za vroč zrak še naprej delujeta.

Ko je dosežena nastavljena središčna temperatura, se izpiše Postopek končan in zazveni zvočni signal, če je vklopljen.

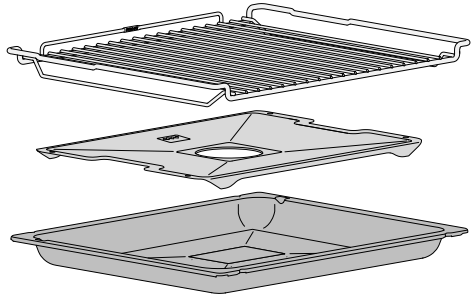
Nasvet: Če meso še ni pečeno, kot si želite, zabodite termometer na drugo mesto in ponovite postopek.

⚠ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

Med pečenjem na žaru naj bodo vrata pečice zaprta.

- Uporabite globoki pekač, na katerem je rešetka. V konvencionalnih načinih delovanja med njiu položite še ploščo za pečenje in pečenje na žaru, če je na voljo. Plošča za pečenje in pečenje na žaru zaščitita mesni sok, ki kaplja iz mesa, da se ne zažge in ga lahko pozneje uporabite npr. za pripravo omake.



Ne uporabite plitvega pekača.

Nasveti za pečenje na žaru

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

- Za pečenje na žaru rešetko premažite z oljem in nanjo položite živilo.

Pečenje na žaru

Napotki k tabelam za pripravo živil

Tabele za pripravo živil najdete na koncu teh navodil.

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

Izbira temperature 🌡️

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

Izbira nivoja vstavljanja

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

Izbira časa priprave ⌚

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

- angleško/rožnato

Če je meso še zelo prožno, je njegova notranjost še rdeča.

- medium/srednje

Če se meso pod žlico nekoliko vda, je znotraj rožnato.

- povsem pečeno

Če se meso komaj kaj vda, je povsem pečeno.

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



Napotki za uporabo načinov delovanja

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

Plastika termometra za živila se lahko pri zelo visokih temperaturah stopi. Termometra za živila ne uporabljajte v načinih delovanja z žarom. Termometra ne hranite v notranjosti pečice.

Uporaba načinov delovanja M Chef + Veliki žar in Veliki žar

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

V načinu delovanja M Chef + Veliki žar  se živilo v notranjosti toplotno obdela z elektromagnetnimi valovi, obenem pa se od zunaj zapeče s celotno površino grelnika za zgornje gretje/žar. Čas pečenja na žaru je zato krajši kot pri načinu delovanja Veliki žar .



Uporaba načina delovanja Mali žar

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


Samo notranje območje grelnika za zgornje gretje/žar postane razbeljeno, da oddaja potrebno toplotno sevanje.

Uporaba načinov delovanja M Chef + Žar s krož. zraka in Žar s kroženjem zraka

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


V načinu delovanja M Chef + Žar s krož. zraka  se živila z elektromagnetnimi valovi toplotno obdelajo v notranjosti, istočasno pa se od zunaj zapečejo, saj se izmenično vklapljata grelnik za zgornje gretje/žar in ventilator. Čas pečenja na žaru je zato krajši kot pri načinu delovanja Žar s kroženjem zraka .

Čiščenje in vzdrževanje

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

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

 Nevarnost poškodbe zaradi električnega udara.

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

Za čiščenje nikoli ne uporabljajte parne čistilne naprave.

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

Neprimerna čistilna sredstva

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

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

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

Najbolje je, da umazanijo takoj odstranite.

Oprema pečice ni primerna za čiščenje v pomivalnem stroju.

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

Odstranjevanje normalne umazanije

Okrog celotnega obsega odprtine notranjosti pečice je za zatesnitev vrat nameščeno občutljivo tesnilo iz steklenih vlaken, ki se lahko z drgnjenjem in grobim čiščenjem poškoduje.

Tesnila iz steklenih vlaken po možnosti ne čistite.

Okrog vrat sta nameščeni dve tesnili. Teh tesnil ne smete nikoli odstraniti.

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.

Če termometer za živila položite v vodo ali ga pomivate v pomivalnem stroju, se poškoduje.

Termometer za živila čistite samo z vlažno krpo.

Čiščenje in vzdrževanje

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, odstranite s strgalom za steklo ali jekleno spiralo (npr. Spontex Spirinett), toplo vodo in sredstvom za ročno 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.

Čiščenje notranjosti pečice s funkcijo Piroлиза

Namesto na roke lahko pečico očistite tudi s pomočjo funkcije Piroлиза .

Med čiščenjem s pirolizo se notranjost pečice segreje na temperaturo več kot 400 °C. Nečistoče, ki so prisotne v pečici, se zaradi visoke temperature razgradijo in razpadejo v pepel.

Na voljo so tri stopnje pirolize z različnim trajanjem:

- stopnja 1, če je pečica le rahlo umazana,
- stopnja 2, če je pečica precej umazana,
- stopnja 3, če je pečica zelo umazana.

Po zagonu čiščenja s pirolizo se vrata pečice avtomatsko zaklenejo. Ponovno jih lahko odprete šele po koncu postopka čiščenja.

Čiščenje s pirolizo lahko zaženete tudi s časovnim zamikom, npr. da izkoristite cenejšo nočno tarifo električnega toka.

Po čiščenju s pirolizo lahko ostanke (npr. pepel), ki se naberejo glede na stopnjo umazanosti pečice, enostavno odstranite.

Priprava na čiščenje s pirolizo

Zaradi visokih temperatur, ki se razvijejo med pirolizo, se lahko oprema, ki ni odporna proti pirolizi, poškoduje.

Vso opremo, ki ni odporna proti pirolizi, vzemite iz pečice, preden zaženete čiščenje s pirolizo. To velja tudi za dodatno opremo, ki ni odporna proti pirolizi.


V nadaljevanju navedena oprema je odporna proti pirolizi in lahko med čiščenjem s pirolizo ostane v pečici:

- Stranska vodila
- Rešetka HBBR 52
- Opremo, ki ni odporna proti pirolizi, vzemite iz pečice.
- Rešetko potisnite na najvišji nivo vstavljanja.

Groba umazanija v pečici lahko povzroči močno razvijanje dima. Zaradi zapečenih ostankov lahko na emajlirani površini nastanejo trajne spremembe barve ali mat madeži. Preden zaženete čiščenje s pirolizo, odstranite grobo umazanijo iz pečice in s strgalom za steklo postrgajte ostanke, ki so se prijeli emajlirane površine.

Čiščenje in vzdrževanje

Zagon čiščenja s pirolizo


 Nevarnost poškodbe zaradi škodljivih hlapov.

Med čiščenjem s pirolizo se lahko sproščajo hlapi, ki lahko povzročijo draženje sluznic.

Med čiščenjem s pirolizo se ne zadržujte daljši čas v kuhinji in preprečite, da bi otroci in hišni ljubljenci vstopili v kuhinjo.


Med čiščenjem s pirolizo poskrbite za dobro prezračevanje kuhinje.

Preprečite, da bi se neprijetni vonj razširil še v druge prostore.

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Med čiščenjem s pirolizo se pečica Dialog segreje še bolj kot med običajnim delovanjem.

Preprečite, da bi se otroci dotaknili pečice, medtem ko v njej poteka čiščenje s pirolizo.

- Izberite Vzdrževanje .
- Izberite Piroliza.
- Izberite stopnjo pirolize, ki ustreza umazanosti pečice.
- Potrdite z OK.

Sledite navodilom na prikazovalniku.

- Potrdite z OK.

Čiščenje s pirolizo lahko zaženete takoj ali pa s časovnim zamikom.



Takojšnji zagon čiščenja s pirolizo

- Če želite čiščenje s pirolizo zagnati takoj, izberite Takojšnji zagon.
- Potrdite z OK.

Čiščenje s pirolizo se zažene.

Vrata se avtomatsko zaklenejo. Nato se avtomatsko vklopita gretje pečice in hladilni ventilator.

Izpiše se preostali čas čiščenja s pirolizo, ki ga ni mogoče spremeniti.

Če ste medtem aktivirali nastavljen zvočni signal, po preteku nastavljenega časa zazveni zvočni signal, utripa  in prikaz časa začne teči naprej. Ko se dotaknete senzorske tipke , zvočni in optični signal ugasneta.

Zagon čiščenja s pirolizo s časovnim zamikom

- Če želite čiščenje s pirolizo zagnati pozneje, izberite Kasnejši zagon.
- Potrdite z OK.
- Nastavite uro, ob kateri želite, da se začne čiščenje s pirolizo.
- Potrdite z OK.

Vrata se avtomatsko zaklenejo. Na prikazovalniku se izpiše Zagon ob in nastavljena ura.

Do ure zagona lahko še spremenite nastavitve ure začetka postopka z možnostjo Spremeni.

Ko nastopi ura zagona, se avtomatsko vklopita gretje pečice in hladilni ventilator, na prikazovalniku se izpiše preostali čas postopka.


Zaključek čiščenja s pirolizo

Ko preostali čas preteče, se izpiše sporočilo, da se bodo vrata odklenila.

Ko so vrata odklenjena, se izpiše Postopek končan in zazveni zvočni signal.

- Izklopite pečico Dialog.

Zvočni in optični signal ugasneta.

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Po čiščenju s pirolizo je pečica Dialog še zelo vroča. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete. Preden odstranite morebitne ostanke pirolize in namažete stranska vodila, počakajte, da se grelniki, notranjost pečice in oprema ohladijo.

- Iz notranjosti pečice in z opreme, odporne proti pirolizi, očistite morebitne ostanke (npr. pepel).
- Na papirnato brisačo nanesite nekaj kapljic jedilnega olja, ki prenese zelo visoke temperature, in z njim namastite stranska vodila.

Večino ostankov lahko odstranite s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali pa s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaknen.

Okrog celotnega obsega odprtine notranjosti pečice je za zatesnitev vrat nameščeno občutljivo tesnilo iz steklenih vlaken, ki se lahko z drgnjenjem in grobim čiščenjem poškoduje. Tega tesnila po možnosti ne čistite.

Zaradi prelitih sadnih sokov lahko emajlirane površine trajno spremenijo barvo. Vendar pa te spremembe barve ne poslabšajo lastnosti emajla. Teh madežev ne poskušajte na vsak način odstraniti.

Čiščenje in vzdrževanje

Čiščenje s pirolizo se prekine

Naslednji dogodki povzročijo prekinitev čiščenja s pirolizo:

- izklop pečice Dialog
- izpad električne energije

Na splošno ostanejo vrata pečice po prekinitvi pirolize zaklenjena, dokler temperatura v notranjosti pečice ne pade pod 280 °C.

Če izklopite pečico Dialog, se izpiše izklopiti aparat?.

- Če želite čiščenje s pirolizo prekiniti, izberite Da.

Vrata pečice se bodo odklenila, takoj ko bo temperatura v notranjosti pečice padla pod 280 °C, in pečica Dialog se bo izklopila.

- Če želite čiščenje s pirolizo nadaljevati, izberite Ne.

Čiščenje s pirolizo se nadaljuje.

V primeru izpada električne energije se po ponovni vzpostavitvi napajanja izpiše Prekinitev pirolize.

Vrata pečice se odklenejo, takoj ko temperatura v notranjosti pečice pade pod 280 °C.

Zazveni zvočni signal in izpiše se Postopek končan.

- Dotaknite se senzorske tipke ↵.
- Ponovno zaženite čiščenje s pirolizo

Odstranjevanje vodnega kamna

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

Postopek odstranjevanja vodnega kamna lahko izvedete kadar koli.

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

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

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

Potek odstranjevanja vodnega kamna

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

Proces odstranjevanja vodnega kamna traja približno 90 minut in poteka v več korakih:

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

Priprava postopka odstranjevanja vodnega kamna

Potrebujete posodo, ki drži približno 1 liter.

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

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

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

Druga sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, ki poleg citronske vsebujejo tudi druge kisline in/ali ki niso brez drugih nezaželenih sestavin, kot so kloridi, lahko povzročijo poškodbe pečice.

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

- Posodo napolnite s pribl. 600 ml hladne vodovodne vode in v njej povsem raztopite tableto za odstranjevanje vodnega kamna.

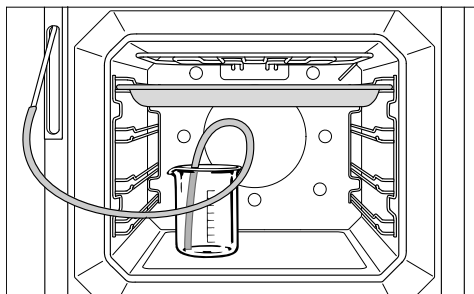
Čiščenje in vzdrževanje

Izvedba postopka odstranjevanja vodnega kamna

- Izberite Vzdrževanje (⏸).
- Izberite Odstranjevanje vodnega kamna.

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

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



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

Postopek vsesavanja se začne. Slišijo se zvoki črpalke.

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

Dejanska količina sredstva za odstranjevanje vodnega kamna, ki ga pečica vsesa, je lahko manjša, kot jo zahteva aparat, zato v posodi ostane nekaj tekočine.

Izpiše se sporočilo, da je postopek vsesavanja končan.

- Potrdite z **OK**.

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

- Posodo skupaj s povezavo med cevko in dovodno cevjo pustite v pečici. Napolnite jo s pribl. 300 ml vode, da bo sistem lahko med fazo učinkovanja še enkrat vsesal tekočino.

Približno vsakih 5 minut sistem ponovno vsesa nekaj tekočine. Slišijo se zvoki črpalke.

Med celotnim postopkom ostane hladilni ventilator vklopljen.

Na koncu faze učinkovanja zazveni zvočni signal.

Izpiranje uparjalnega sistema po fazi učinkovanja

Po fazi učinkovanja se mora uparjalni sistem izprati, da se odstranijo ostanki sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.

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

- Vzemite globoki pekač s prestreženim sredstvom za odstranjevanje vodnega kamna iz pečice, ga izpraznite in ponovno vstavite na najvišji nivo.
- Vzemite plastično cevko iz posode.
- Posodo vzemite iz pečice, jo temeljito sperite in napolnite s pribl. 1 l sveže vodovodne vode.
- Posodo ponovno postavite v pečico in vanjo pritrdite plastično cevko.
- Potrdite z *OK*.

Zažene se postopek vsesavanja za **prvo izpiranje**.

Voda se prečrpa skozi uparjalni sistem in na koncu izteče v globoki pekač.

Izpišejo se navodila za pripravo **drugega izpiranja**.

- Vzemite globoki pekač s prestreženo vodo od izpiranja iz pečice, ga izpraznite in ponovno vstavite na najvišji nivo.
- Iz posode vzemite plastično cevko in jo napolnite s pribl. 1 l sveže vodovodne vode.
- Posodo ponovno postavite v pečico in vanjo pritrdite plastično cevko.
- Potrdite z *OK*.
- Enako postopajte tudi za **tretje izpiranje**.

Globoki pekač s prestreženo vodo od tretjega postopka izpiranja pustite med uparjanjem preostale vode v pečici.

Uparjanje preostale vode

Po tretjem postopku izpiranja se začne uparjanje preostale vode.

- Vzemite posodo in cevko iz pečice.
- Zaprite vrata stroja.
- Potrdite z *OK*.

 Nevarnost poškodbe zaradi vodne pare.

Vodna para lahko povzroči močne oparine.

Med postopkom uparjanja preostale vode ne odpirajte vrat pečice.

Vklopi se osvetlitev notranjosti pečice in izpiše se trajanje uparjanja preostale vode.

Izpisano trajanje se avtomatsko popravi glede na dejansko prisotno količino preostale vode.


Čiščenje in vzdrževanje


Zaključek postopka odstranjevanja vodnega kamna

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

- Potrdite z *OK*.

Zazveni zvočni signal in izpiše se Postopek končan.

- Pečico Dialog izklopite s tipko *Vklop/izklop* .

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Pečica Dialog 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.

- Globoki pekač s prestreženo tekočino vzemite iz pečice.
- Ko se pečica ohladi, iz njene notranjosti odstranite morebitne kapljice vode in ostanke sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.
- Vrata pečice zaprite šele, ko je njena notranjost povsem suha.

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

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

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



| Težava | Vzrok in rešitev |
|---|--|
| Prikazovalnik je temen. | <p>Izbrali ste nastavev QuickTouch Izklop. Kadar je pečica Dialog izklopljena, je zato prikazovalnik temen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Takoj ko pečico Dialog vklopite, se pojavi glavni meni. Če želite, da je ura trajno prikazana, izberite nastavev QuickTouch Vklop z uro. <p>Pečica Dialog ni pod napetostjo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Preverite, ali je omrežni vtič pečice Dialog vstavljen v vtičnico. ■ Preverite, ali se je izklopila (oz. pregorela) varovalka. Pokličite električarja ali servisno službo Miele. |
| Ne slišite nobenega zvočnega signala. | <p>Zvočni signali so izklopljeni ali pa je izbrana pretiha nastavev.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vklopite zvočne signale ali povečajte glasnost z izbiro Nastavitve Glasnost Toni zvočnega signala. |
| Pečica se ne segreje. | <p>Aktivirana je sejemska nastavev.</p> <p>Izbirate lahko točke menija na prikazovalniku in senzorske tipke, gretje pečice pa ne deluje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dezaktivirajte sejemsko nastavev z izbiro Nastavitve Zastopniki Sejemska nastavev Izklop. |
| Ob vklopu se na prikazovalniku izpiše Zapora vklopa . | <p>Vklopljena je zapora vklopa .</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zaporo vklopa lahko izklopite za en postopek priprave, tako da se dotaknete simbola  in ga zadržite najmanj 6 sekund. ■ Če želite zaporo vklopa trajno izklopiti, izberite nastavev Varnost Zapora vklopa  Izklop. |

Kaj storiti, če ...

| Težava | Vzrok in rešitev |
|---|---|
| <p>Na prikazovalniku se pojavi Izpad električne energije -postopek prekinjen.</p> | <p>Prišlo je do kratkotrajnega izpada električnega toka. Postopek priprave, ki je potekal, je bil zato prekinjen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izklopite pečico Dialog in jo ponovno vklopite. ■ Postopek priprave znova zaženite. |
| <p>Na prikazovalniku se izpiše 12:00.</p> | <p>Izpad električne energije je trajal več kot 200 ur.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ponovno nastavite uro in datum. |
| <p>Na prikazovalniku se pojavi Doseženo je maksimalno trajanje delovanja..</p> | <p>Pečica Dialog je delovala neobičajno dolgo časa. Aktiviral se je varnostni izklop.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Potrdite z OK. Sporočilo Postopek končan izbrišite s senzorsko tipko ↵. <p>Pečica Dialog je nato spet pripravljena za uporabo.</p> |
| <p>Na prikazovalniku se izpiše F32.</p> | <p>Zapora vrat za čiščenje s pirolizo se ne zaklene.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izklopite pečico Dialog in jo ponovno vklopite. Nato ponovno zaženite zeleno čiščenje s pirolizo. ■ Če se sporočilo ponovno izpiše, pokličite servis. |
| <p>Na prikazovalniku se izpiše F33.</p> | <p>Zapora vrat za čiščenje s pirolizo se ne odklene.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izklopite pečico Dialog in jo ponovno vklopite. ■ Če se zapora vrat ne odklene, pokličite servis Miele. |
| <p>Na prikazovalniku se izpiše ⚠ Napaka in koda napake, ki tukaj ni navedena.</p> | <p>Težava, ki je ne morete odpraviti sami.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pokličite servisno službo Miele. |
| <p>Po izbiri funkcije odstranjevanja vodnega kamna se na prikazovalniku izpiše Funkcija trenutno ni na voljo..</p> | <p>Uparjalni sistem je pokvarjen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pokličite servisno službo Miele. |
| <p>Po izbiri avtomatskega programa se na prikazovalniku izpiše Okvara krmiljenja vlage -avtomatski programi potekajo brez vlage.</p> | <p>Uparjalni sistem je pokvarjen.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pokličite servisno službo Miele. <p>Avtomatski program lahko uporabite tudi brez dodatka vlage.</p> |

| Težava | Vzrok in rešitev |
|--|---|
| <p>Pri postopku z dodatkom vlage se voda ne vsesa.</p> | <p>Aktivirana je sejemska nastavitev. Izbirate lahko točke menija na prikazovalniku in senzorske tipke, črpalka uparjalnega sistema pa ne deluje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dezaktivirajte sejemske nastavitve z izbiro Nastavitve Zastopniki Sejemska nastavitve Izklop. <p>Okvara črpalke uparjalnega sistema.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pokličite servisno službo Miele. |
| <p>Med postopkom priprave v načinu delovanja M Chef hladilni ventilator deluje z zelo visokim številom vrtljajev.</p> | <p>Pečica Dialog se lahko v načinih delovanja M Chef bolj segreje kot v konvencionalnih načinih delovanja. Po končanem postopku priprave se število vrtljajev avtomatsko zmanjša.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Če se to pogosto dogaja, po potrebi preverite situacijo vgradnje (glejte poglavje „Inštalacija“). <p>Če so v pečici Dialog zelo majhne količine živil (npr. če želite popeči dve žemljici), se segreje bolj kot pri večjih količinah.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ V notranjost pečice po možnosti vstavljajte večje količine živil. |
| <p>Po končanem postopku priprave se sliši delovanje pečice.</p> | <p>Po postopku priprave v pečici ostane hladilni ventilator vklopljen (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Delovanje hladilnega ventilatorja“).</p> |
| <p>Pečica Dialog se je samodejno izklopila.</p> | <p>Pečica Dialog 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"> ■ Pečico Dialog ponovno vklopite. |
| <p>Živilo je neenakomerno toplotno obdelano.</p> | <p>Če je porjavenje na določenih mestih preveč intenzivno, ste izbrali previsoko temperaturo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Temperaturo nastavite na nižjo vrednost. <p>Če so na živilu posamezna trda ali izsušena mesta, je bila izbrana previsoka intenzivnost.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavite manjšo intenzivnost ali živilu dovedite manj enot Gourmet Unit. |

Kaj storiti, če ...

| Težava | Vzrok in rešitev |
|--|---|
| <p>Kolač/pecivo po času, navedenem v tabeli, še ni pečeno.</p> | <p>Izbrana temperatura odstopa od recepta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izberite temperaturo, ki ustreza receptu. <p>Količina sestavin odstopa od recepta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Preverite, ali ste spremenili recept. Če dodate več tekočine ali jajc, je testo bolj vlažno in potrebuje daljši čas peke. |
| <p>Živilo po dovedenem nastavljenem številu enot Gourmet Unit še ni dovolj porjavelo.</p> | <p>Nastavili ste prenizko temperaturo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Temperaturo nastavite na višjo vrednost. Za intenzivnejšo porjavitvev živilo do konca specite samo s konvencionalnim gretjem brez enot Gourmet Unit. |
| <p>Kolač/pecivo ni enakomerno porjavelo.</p> | <p>Izbrali ste napačno temperaturo ali nivo vstavljanja.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Določena razlika v porjavenju peciva vedno obstaja. Pri zelo veliki razliki porjavelosti pa preverite, ali ste izbrali ustrezno temperaturo in nivo vstavljanja. <p>Material ali barva modela za peko nista primerna za izbrani način delovanja.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ V načinih delovanja M Chef + Zgornje/spodnje gretje  in Zgornje/spodnje gretje  svetli ali sijoči modeli za peko niso primerni. Uporabljajte mat, temne modele za peko. ■ V načinih delovanja M Chef po možnosti uporabljajte modele, izdelane iz kovine. Pri modelih iz silikona, stekla ali keramike in s silikonsko podlogo pod modelom se lahko zgodi, da je spodnja stran živila manj zapečena. <p>Vklopljen je katalizator za zmanjšanje neprijetnega vonja. Pri občutljivih živilih, kot je biskvit ali drobno pecivo, lahko pride do razlik v porjavenju.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Izberite nastavitvev Katalizator Izklop. |

| Težava | Vzrok in rešitev |
|--|---|
| <p>Po čiščenju s pirolizo so v notranjosti pečice še vedno ostanki umazanije.</p> | <p>Med pirolizo nečistoče zgorijo in v pečici ostane pepel.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pepel odstranite s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali pa s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaknen. <p>Če je poleg pepela v pečici prisotna groba umazanija, še enkrat zaženite čiščenje s pirolizo in tokrat po potrebi izberite daljše trajanje postopka.</p> |
| <p>Pri vstavljanju ali jemanju opreme iz pečice slišite značilen zvok.</p> | <p>Zaradi površine stranskih vodil, ki je odporna proti pirolizi, pride pri vstavljanju ali odstranjevanju opreme do učinka drgnjenja.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Če se želite izogniti temu učinku drgnjenja, na papirnato brisačo nanesite nekaj kapljic jedilnega olja, ki prenese zelo visoke temperature, in z njim namastite stranska vodila. To ponovite po vsakem čiščenju s pirolizo. |
| <p>Osvetlitev notranjosti pečice se ne vklopi.</p> | <p>Lučka za osvetlitev notranjosti pečice je pokvarjena.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pokličite servisno službo Miele. |

Servisna služba

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

Kontakt v primeru motenj

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

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

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.

Garancija

Garancijska doba je 2 leti.

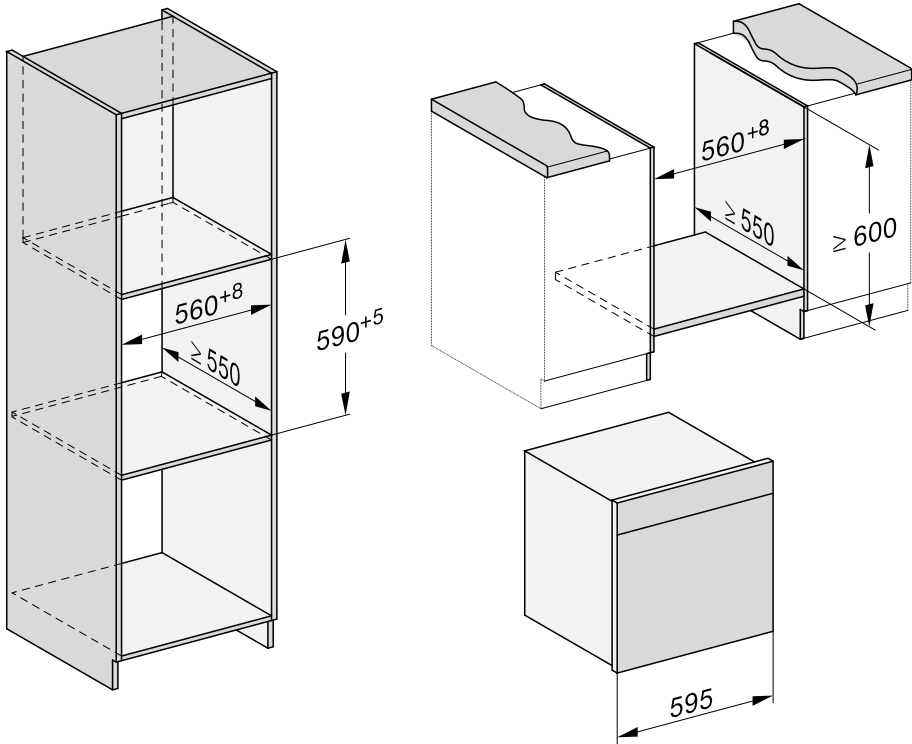
Podrobnejše informacije so navedene v priloženih garancijskih pogojih.

Vgradne mere

Mere so podane v milimetrih.

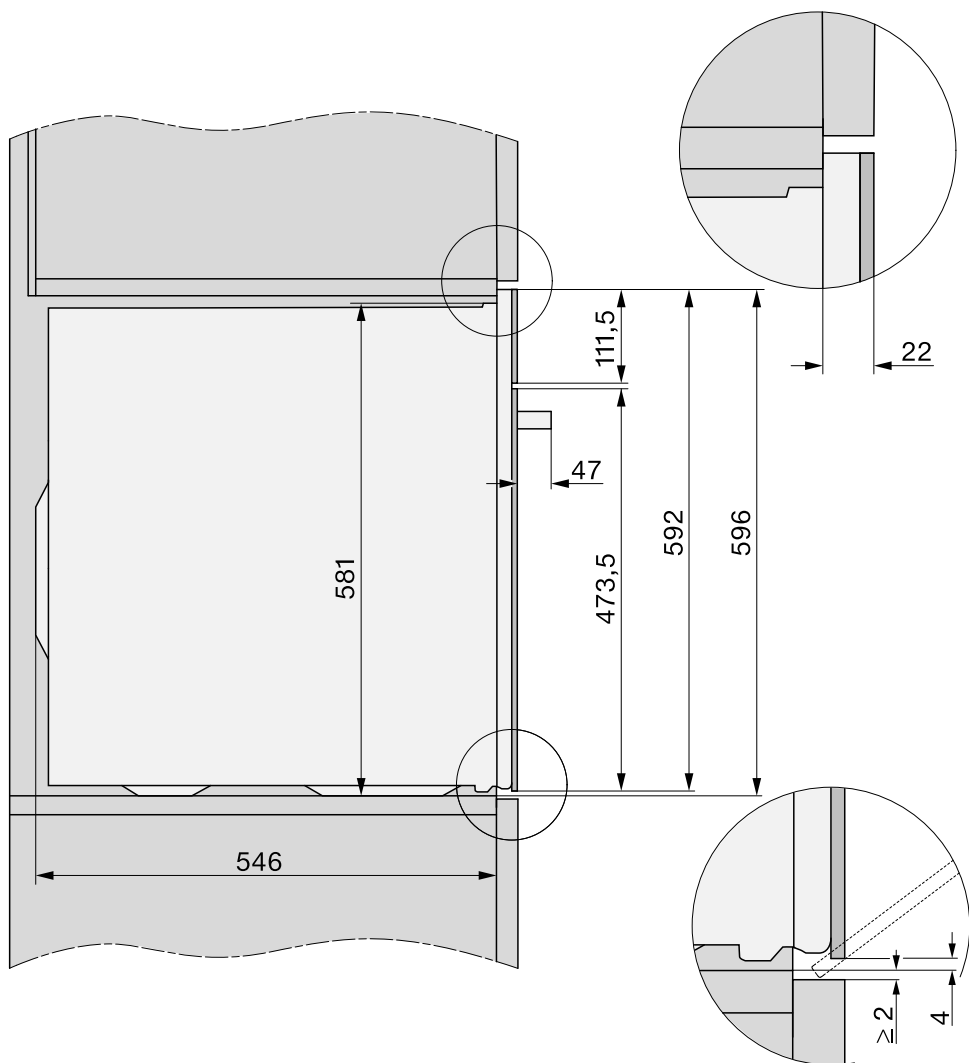
Vgradnja v visoko ali spodnjo omaro

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

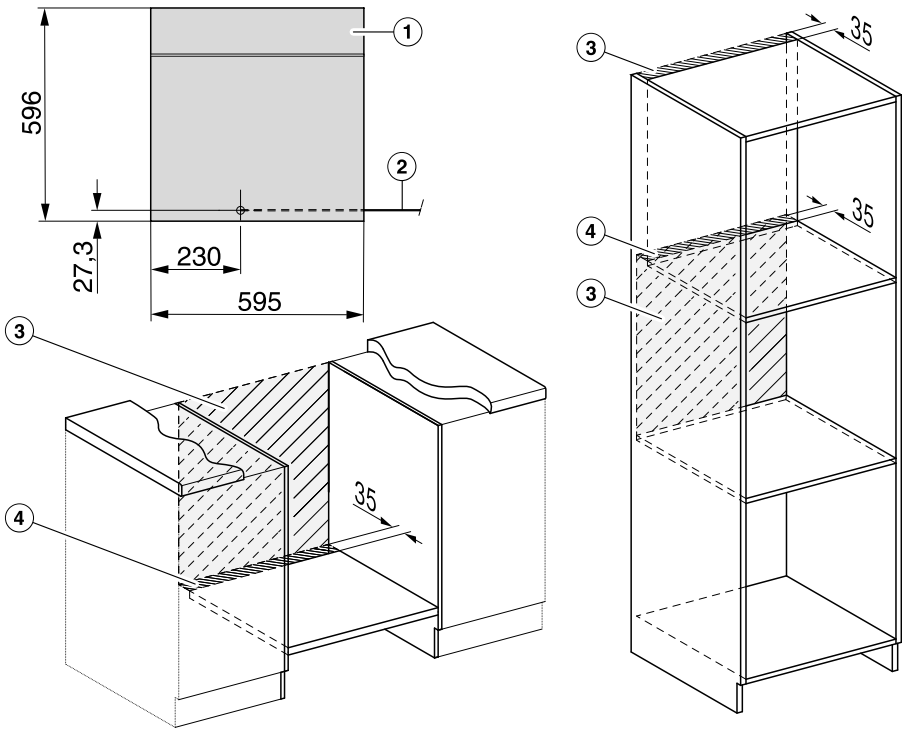


Inštalacija

Pogled s strani



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 cm²

Inštalacija

Vgradnja pečice Dialog

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

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

Pri vgradnji obvezno upoštevajte:

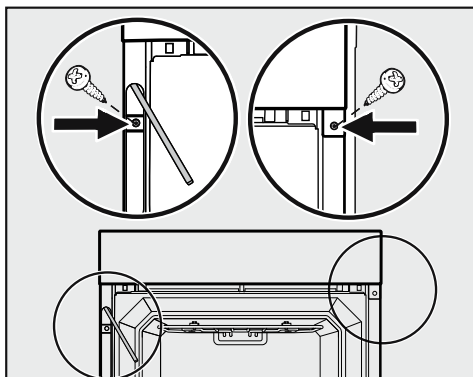
Omara, v katero boste vgradili pečico, ne sme imeti hrbtnih sten. Prepričajte se, da polica, na kateri bo stala pečica Dialog, ne nalega na steno.

Na stranske stene omare ne smete montirati nobenih toplotnozaščitnih letev.

- Pred vgradnjo se prepričajte, da omrežna priključna doza ni pod napetostjo.
- Pečico Dialog priključite na električno omrežje.

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

- Pečico Dialog potisnite v vgradno omaro in jo poravnajte.
- Odprite vrata stroja.



- Dvignite cevko za polnjenje na levi strani pod upravljalno ploščo.
- Pečico Dialog s priloženimi vijaki pritrdite na stranske stene omare.

Električni priključek

Pečica Dialog je opremljena z omrežnim priključnim kablom in omrežnim vtičem in je tako pripravljena za priklop na 50 Hz, 220–240 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 Dialog 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 Dialog 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 elektromagnetnih valov 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] |  |  4 | GU | INT |  [min] | CF |
|--|---|--|---|---|-----|-----|---|----|
| Mafini (pekač) |  | 165 | ✓ | 2 | 150 | | 25–35 | – |
| |  | 150–160 | – | 2 | – | – | 40–50 | – |
| Majhni kolački (1 pekač)* |  | 150 | – | 2 | – | – | 30–40 | – |
| |  | 170 ¹ | – | 2 | – | – | 15–25 | – |
| Majhni kolački (2 pekača)* |  | 150 ¹ | – | 2+3 | – | – | 30–40 | – |
| Peščen kolač (pravokotni model, 30 cm) |  | 170 | – | 2 | -- | | 35–45 | – |
| |  | 160–170 ¹ | – | 2 | – | – | 60–70 | – |
| Marmorni kolač (pravokotni model, 30 cm/model v obliki venca, Ø 26 cm) |  | 200 | – | 2 | 200 | | 30–40 | – |
| |  | 170–180 | – | 2 | – | – | 60–70 | – |
| Marmorni kolač (model za šarkelj, Ø 26 cm) |  | 200 | – | 2 | 250 | | 30–40 | – |
| |  | 170–180 | ✓ | 2 | – | – | 60–70 | – |
| Orehov kolač (pravokotni model, 30 cm) |  | 160 | – | 2 | 250 | | 50–60 | ✓ |
| |  | 150–160 | – | 2 | – | – | 65–75 | – |
| Orehov kolač (model v obliki venca/model za šarkelj, Ø 26 cm) |  | 160 | ✓ | 2 | 270 | | 40–50 | – |
| |  | 150–160 | ✓ | 2 | – | – | 65–75 | – |
| Šarkelj (model za šarkelj, Ø 26 cm) |  | 180 | – | 2 | 280 | | 55–65 | – |
| |  | 150–160 | – | 2 | – | – | 80–90 | – |
| Sadni kolač (pekač) |  | 180 | – | 2 | 220 | | 25–35 | ✓ |
| |  | 160–170 | – | 1 | – | – | 40–50 | ✓ |
| Sadni kolač (tortni model, Ø 26 cm) |  | 160 | ✓ | 2 | 300 | | 40–50 | ✓ |
| |  | 160–170 | – | 2 | – | – | 55–65 | ✓ |
| Tortna podlaga (tortni model, Ø 28 cm) |  | 160–170 | – | 2 | – | – | 30–40 | – |

 način delovanja,  temperatura,  Hitro segrevanje ali Predhodno segrevanje (odvisno od načina delovanja),  nivo vstavljanja, GU Gourmet Units, INT Intenzivnost (| Nežno, || Srednja, ||| Močno),  Čas priprave, CF Crisp function,  M Chef + Vroč zrak plus,  Vroč zrak plus,  M Chef + Zgornje/spodnje gretje,  Zgornje/spodnje gretje, ✓ vklop, – izklop, -- ne nastavite nobene vrednosti

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

¹ Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.

Tabele za pripravo živil

Krhko testo

| Kolači/pecivo (oprema) | | 🌡️ [°C] | 🔥↑ | | GU | INT | 🕒 [min] | CF |
|---|--|----------------------|----|-----|-----|-----|--------------------|----|
| Piškoti (1 pekač) | | 150–160 | - | 2 | - | - | 25–35 | - |
| Piškoti (2 pekača) | | 150–160 | - | 2+3 | - | - | 25–35 ² | - |
| Brizgano pecivo (1 pekač)* | | 140 | - | 2 | - | - | 18–25 | - |
| | | 160 ¹ | - | 3 | - | - | 25–30 | - |
| Brizgano pecivo (2 pekača)* | | 140 | - | 2+3 | - | - | 60–70 ² | - |
| Tortna podlaga (tortni model, Ø 28 cm) | | 180–190 ¹ | - | 2 | - | - | 20–30 | - |
| Skutni kolač (tortni model, Ø 26 cm) | | 155 | - | 2 | 200 | | 55–65 | - |
| | | 150–160 | - | 2 | - | - | 85–95 | - |
| Jabolčna pita (Apple Pie) (tortni model, Ø 20 cm)* | | 170 | - | 2 | - | - | 90–100 | - |
| | | 180 | - | 2 | - | - | 70–80 | - |
| Pokrita jabolčna pita (tortni model, Ø 26 cm) | | 180 | - | 2 | 300 | | 40–50 | ✓ |
| | | 170–180 | - | 2 | - | - | 65–75 | - |
| Sadni kolač s prelivom (tortni model, Ø 26 cm) | | 170 | - | 2 | 300 | | 45–55 | - |
| | | 160–170 | - | 2 | - | - | 65–75 | - |
| Sadni kolač s prelivom (pekač) | | 180 | - | 2 | 250 | | 50–60 | ✓ |
| | | 160–170 | - | 2 | - | - | 65–75 | ✓ |
| Sladka kvašena pita (pekač) | | 210–220 | ✓ | 1 | 250 | | 35–45 | ✓ |
| | | 190–200 | - | 2 | - | - | 55–65 | ✓ |

način delovanja, 🌡️ temperatura, 🔥↑ Hitro segrevanje ali Predhodno segrevanje (odvisno od načina delovanja), nivo vstavljanja, GU Gourmet Units, INT Intenzivnost (| Nežno, || Srednja, ||| Močno), 🕒 Čas priprave, CF Crisp function, M Chef + Vroč zrak plus, Vroč zrak plus, M Chef + Zgornje/spodnje gretje, Zgornje/spodnje gretje, M Chef + Intenz. pečenje, Intenzivno pečenje, ✓ vklop, - izklop





















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












1 Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.

2 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] |  |  ⁴ | GU | INT |  [min] | CF |
|---|--|---|---|--|-----|-----|--|----|
| Šarkelj (model za šarkelj, Ø 24 cm) |  | 180 | - | 2 | 180 | | 40–50 | - |
| |  | 170–180 | - | 2 | - | - | 55–65 | - |
| Božični kolač |  | 170 | - | 2 | 180 | | 40–50 | - |
| |  | 150–160 | - | 2 | - | - | 70–80 | - |
| Potresen kolač s sadjem/brez sadja (pekač) |  | 190 | - | 2 | 200 | | 35–40 | ✓ |
| |  | 170–180 | - | 2 | - | - | 45–55 | ✓ |
| Sadni kolač (pekač) |  | 190 | - | 3 | 200 | | 35–40 | ✓ |
| |  | 200 | ✓ | 3 | - | - | 45–55 | ✓ |
| Rozinovi polžki (pekač) |  | 180 | ✓ | 2 | 140 | | 20–30 | - |
| |  | 160–170 | - | 2 | - | - | 35–45 | - |
| Beli kruh (brez modela), v 2 korakih priprave |  | 200 | ✓ | 2 | - | - | 12 ⁴ | - |
| |  ¹ | | | | 100 | | 20–30 | |
| Beli kruh (pravokotni model, 30 cm) |  | 200 | ✓ | 2 | 170 | | 30–40 ⁵ | - |
| Polnozrnat kruh (pravokotni model, 30 cm), v 2 korakih priprave |  | 220 | ✓ | 2 | - | - | 25 ⁵ | - |
| | | 180 ² | - | | | | 25–35 | |
| Vzhajanje kvašenega testa |  | 30–35 | - | - ³ | - | - | 15–60 | - |

 način delovanja,  temperatura,  Hitro segrevanje ali Predhodno segrevanje (odvisno od načina delovanja), ⁴ nivo vstavljanja, GU Gourmet Units, INT Intenzivnost (| Nežno, || Srednja, ||| Močno),  Čas priprave, CF Crisp function,  M Chef + Vroč zrak plus,  Vroč zrak plus,  M Chef + Zgornje/spodnje gretje,  Zgornje/spodnje gretje,  Peka s paro z načinom gretja Vroč zrak plus,  Peka s paro z načinom gretja Zgornje/spodnje gretje, ✓ vklop, - izklop

1 Nadaljujte postopek v spremenjenem načinu delovanja.










2 Po navedenem času priprave znižajte temperaturo in nadaljujte postopek.









3 Na dno pečice položite rešetko in nanjo postavite posodo.

4 2 dodatka pare | Ročno: 1. dodatek pare aktivirajte takoj po vstavitvi živila v pečico, 2. dodatek pare pa po 5 minutah.

5 2 dodatka pare | Časovno krmiljeno: 1. dodatek pare aktivirajte 1 minuto po vstavitvi živila v pečico, 2. dodatek pare pa po 7 minutah.










Skutno-oljno testo







| Kolači/pecivo (oprema) |  |  [°C] |  |  | GU | INT |  [min] | CF |
|---|---|---|---|---|-----|-----|--|----|
| Potresen kolač s sadjem/brez sadja (pekač) |  | 190 | - | 3 | 200 | | 35–40 | ✓ |
| |  | 170–180 | - | 3 | - | - | 45–55 | ✓ |
| Jabolčni žepki (pekač) |  | 180 | - | 2 | 130 | | 20–30 | - |
| |  | 160–170 | - | 2 | - | - | 30–40 | - |

 način delovanja,  temperatura,  Hitro segrevanje ali Predhodno segrevanje (odvisno od načina delovanja),  nivo vstavljanja, GU Gourmet Units, INT Intenzivnost (| Nežno, || Srednja, ||| Močno),  Čas priprave, CF Crisp function,  M Chef + Vroč zrak plus,  M Chef + Zgornje/spodnje gretje,  Zgornje/spodnje gretje, ✓ vklop, - izklop

Tabele za pripravo živil

Biskvitno testo











| Kolači/pecivo (oprema) |  | 🌡️ [°C] | 🔥↕ |  | GU | INT | 🕒 [min] | CF |
|---|---|----------------------|----|---|-----|-----|---------|----|
| Biskvitno dno (2 jajci, tortni model, Ø 26 cm) |  | 180 | - | 2 | 70 | | 15–20 | - |
| |  | 170–180 | - | 2 | - | - | 25–30 | - |
| Biskvitno dno (4–6 jajc, tortni model, Ø 26 cm) |  | 180 | ✓ | 2 | 150 | | 20–25 | ✓ |
| |  | 170–180 ¹ | - | 2 | - | - | 40–50 | ✓ |
| Vodni biskvit (tortni model, Ø 26 cm)* |  | 170–180 | - | 2 | - | - | 30–40 | - |
| |  | 160–170 ¹ | - | 2 | - | - | 25–35 | - |
| Biskvitna plošča (pekač) |  | 180–190 | ✓ | 2 | - | - | 15–20 | - |







 način delovanja, 🌡️ temperatura, 🔥↕ Hitro segrevanje ali Predhodno segrevanje (odvisno od načina delovanja),  nivo vstavljanja, GU Gourmet Units, INT Intenzivnost (| Nežno, || Srednja, ||| Močno), 🕒 Čas priprave, CF Crisp function,  M Chef + Vroč zrak plus,  Vroč zrak plus,  M Chef + Zgornje/spodnje gretje,  Zgornje/spodnje gretje, ✓ vklop, - izklop

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

¹ Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.

Kuhano testo, listnato testo, beljakovo pecivo














| Kolači/pecivo (oprema) |  | 🌡️ [°C] | 🔥↕ |  | GU | INT | 🕒 [min] | CF |
|-----------------------------------|---|----------------------|----|---|-----|-----|---------|----|
| Princes krofi (pekač) |  | 190 | - | 2 | 350 | | 30–40 | ✓ |
| |  | 190 ¹ | - | 2 | - | - | 35–45 | ✓ |
| Žepki iz listnatega testa (pekač) |  | 210 | ✓ | 2 | 130 | | 15–25 | - |
| |  | 180–190 | - | 2 | - | - | 30–40 | - |
| Makroni (1 pekač) |  | 120–130 | - | 2 | - | - | 40–50 | ✓ |
| Makroni (2 pekača) |  | 120–130 | - | 2+3 | - | - | 45–55 | ✓ |
| Jabolčni zavitek (pekač) |  | 220 ¹ | - | 2 | 120 | | 30–40 | ✓ |
| |  | 200–210 ¹ | - | 2 | - | - | 45–55 | ✓ |






 način delovanja, 🌡️ temperatura, 🔥↕ Hitro segrevanje ali Predhodno segrevanje (odvisno od načina delovanja),  nivo vstavljanja, GU Gourmet Units, INT Intenzivnost (| Nežno, || Srednja, ||| Močno), 🕒 Čas priprave, CF Crisp function,  M Chef + Vroč zrak plus,  Vroč zrak plus,  M Chef + Zgornje/spodnje gretje,  Zgornje/spodnje gretje, ✓ vklop, - izklop

¹ Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.

Tabele za pripravo živil

Pikantne jedi

| Živilo (oprema) |  | 🌡️ [°C] | 🔥↕ |  ⁴ | GU | INT | 🕒 [min] | CF |
|---|--|----------------------|----|--|-----|-----|--------------------|----|
| Slana kvašena pita, krhko testo (pekač) |  | 240 | ✓ | 2 | 220 | | 25–35 | ✓ |
| |  | 200–210 | ✓ | 2 | – | – | 45–55 | ✓ |
| Čebulni kolač (pekač) |  | 190 | ✓ | 2 | 250 | | 35–45 | ✓ |
| |  | 180–190 | ✓ | 2 | – | – | 50–60 | ✓ |
| Pica, kvašeno testo (pekač) |  | 220 | ✓ | 2 | 100 | | 25–35 | ✓ |
| |  | 200–210 ³ | – | 2 | – | – | 35–45 | ✓ |
| Pica, skutno-oljno testo (pekač) |  | 200–210 ³ | – | 3 | – | – | 35–45 | ✓ |
| Toast* (rešetka) |  | 300 ⁴ | ✓ | 3 | – | – | 5–8 | – |
| Popečene/gratinirane jedi (npr. toast) (rešetka na globokem pekaču) |  ² | 250 ⁴ | ✓ | 3 | – | – | 4–7 | – |
| Zelenjava na žaru (rešetka in globoki pekač) ¹ |  ² | 275 ⁴ | ✓ | 4/3 | – | – | 5–10 ⁵ | – |
| Koruzni storži (rešetka na globokem pekaču) |  | 300 ⁴ | ✓ | 3 | – | – | 15–25 ⁶ | – |

 način delovanja, 🌡️ temperatura, 🔥↕ Hitro segrevanje ali Predhodno segrevanje (odvisno od načina delovanja), ⁴ nivo vstavljanja, GU Gourmet Units, INT Intenzivnost (| Nežno, || Srednja, ||| Močno), 🕒 Čas priprave, CF Crisp function,  M Chef + Zgornje/spodnje gretje,  Zgornje/spodnje gretje,  Veliki žar, ✓ vklop, – izklop

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

1 Rešetko vstavite na 4. nivo, globoki pekač pa na 3. nivo.

2 Odvisno od količine lahko uporabite tudi način delovanja Mali žar .

3 Notranjost pečice predhodno segrejte in šele nato vstavite živilo.





















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











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

6 Med postopkom priprave živilo večkrat obrnite.

Tabele za pripravo živil

Govedina

| Živilo (oprema) |  |  [°C] |  |  ⁴ ₁ | GU | INT |  [min] |  [°C] |
|--|--|--|---|---|----|-----|---|--|
| Dušena goveja pečenka, pribl. 1 kg (pekač s pokrovom) |  ² | 150–160 | ✓ | 2 | - | - | 130–140 ⁶ | -- |
| Goveji file „angleško“, pribl. 1,3 kg (rešetka na globokem pekaču) ¹ |  ² | 120 ³ | ✓ | 2 | 60 | | 30–40 | 45–48 |
| |  ² | 130 ³ 100 ⁴ | ✓ | 2 | - | - | 50–60 | 45–48 |
| Goveji file „medium“, pribl. 1,3 kg (rešetka na globokem pekaču) ¹ |  ² | 120 ³ | ✓ | 2 | 60 | | 55–65 | 54–57 |
| |  ² | 130 ³ 100 ⁴ | ✓ | 2 | - | - | 110–120 | 54–57 |
| Goveji file „povsem pečeno“, pribl. 1,3 kg (rešetka na globokem pekaču) ¹ |  ² | 120 ³ | ✓ | 2 | 60 | | 130–140 | 63–66 |
| |  ² | 130 ³ 100 ⁴ | ✓ | 2 | - | - | 200–210 | 63–66 |
| Rostbif „angleško“, pribl. 1 kg (rešetka na globokem pekaču) ¹ |  ² | 120 ³ | ✓ | 2 | 70 | | 30–40 | 45–48 |
| |  ² | 130 ³ 100 ⁴ | ✓ | 2 | - | - | 50–60 | 45–48 |
| Rostbif „medium“, pribl. 1 kg (rešetka na globokem pekaču) ¹ |  ² | 120 ³ | ✓ | 2 | 70 | | 55–65 | 54–57 |
| |  ² | 130 ³ 100 ⁴ | ✓ | 2 | - | - | 110–120 | 54–57 |
| Rostbif „povsem pečeno“, pribl. 1 kg (rešetka na globokem pekaču) ¹ |  ² | 120 ³ | ✓ | 2 | 70 | | 130–140 | 63–66 |
| |  ² | 130 ³ 100 ⁴ | ✓ | 2 | - | - | 200–210 | 63–66 |
| Burger/polpete (rešetka na globokem pekaču) ^{*1} |  | 300 ⁵ | ✓ | 3 | - | - | 15–25 ⁷ | -- |

 način delovanja,  temperatura,  Hitro segrevanje ali Predhodno segrevanje (odvisno od načina delovanja), ⁴ nivo vstavljanja, GU Gourmet Units, INT Intenzivnost (| Nežno, || Srednja, ||| Močno),  Čas priprave,  središčna temperatura,  Vroč zrak plus,  M Chef + Zgornje/spodnje gretje,  posebna uporaba Pečenje pri nizki temper.,  Veliki žar, ✓ vklop, – izklop

Tabele za pripravo živil

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

- 1 Rešetka in globoki pekač naj bosta med fazo segrevanja v notranjosti pečice.
- 2 Meso najprej popecite na kuhalni plošči.
- 3 Notranjost pečice predhodno segrevajte 15 minut in šele nato vstavite živilo.
- 4 Po fazi segrevanja znižajte temperaturo in nadaljujte postopek.
- 5 Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo.
- 6 Na začetku postopka priprave prilijte pribl. 0,25 l tekočine in najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 100 minutah odstranite, prilijte še pribl. 0,25 l tekočine in nadaljujte postopek.
- 7 Če se le da, živilo po preteku polovice časa obrnite.


Tabele za pripravo živil

Svinjina

| Živilo (oprema) | | [°C] | | | GU | INT | [min] | |
|---|--|---|---|-----|-----|-----|-----------------------|-------|
| Svinjska pečenka/ vratovina, pribl. 1,5 kg (pekač) | | 150 | ✓ | 2 | -- | | 110–120 ¹⁰ | 85 |
| Svinjska pečenka/ vratovina, pribl. 1,5 kg (pekač s pokrovom) | | 170–180 | ✓ | 2 | - | - | 120–150 ¹¹ | 80–90 |
| Svinjska pečenka s kožo, pribl. 2 kg (pekač), v 2 korakih priprave | | 130 | - | 2 | - | - | 70 | 80–90 |
| | | 250 | | | | | | |
| | | 200 | | | | | 60–80 | |
| Svinjski file, pribl. 350 g (pekač) | | 200 | ✓ | 2 | 150 | | 15–25 | -- |
| Svinjski file, pribl. 350 g (rešetka na globokem pekaču) ¹ | | 130 ⁷ 90–100 ⁸ | - | 2 | - | - | 70–90 | 60–69 |
| Prekajena svinjska rebra, pribl. 1 kg (model za narastke in rešetka) | | 140 | - | 2 | 500 | | 70–80 ¹² | -- |
| Prekajena svinjska rebra, pribl. 1 kg (rešetka na globokem pekaču) ¹ | | 130 ⁷ 95–105 ⁸ | - | 2 | - | - | 140–160 | 63–66 |
| Pečenka iz mletega mesa, pribl. 1 kg (model za narastke in rešetka) | | 230 | ✓ | 2 | -- | | 40–50 ¹³ | 75 |
| Pečenka iz mletega mesa, pribl. 1 kg (globoki pekač) | | 190–200 | ✓ | 2 | - | - | 70–80 | 75–85 |
| Slanina (rešetka in globoki pekač) ² | | 275 ⁹ | ✓ | 4/3 | - | - | 4–6 | -- |
| Pečenica (rešetka na globokem pekaču) | | 300 ⁹ | ✓ | 3 | - | - | 15–25 ¹⁴ | -- |




















način delovanja, temperatura, Hitro segrevanje ali Predhodno segrevanje (odvisno od načina delovanja), nivo vstavljanja, GU Gourmet Units, INT Intenzivnost (| Nežno, || Srednja, ||| Močno), Čas priprave, središnja temperatura, M Chef + Vroč zrak plus, Vroč zrak plus, M Chef + Zgornje/spodnje gretje, Zgornje/spodnje gretje, Peka s paro, posebna uporaba Pečenje pri nizki temper., Veliki žar, ✓ vklop, – izklop, -- ne nastavite nobene vrednosti










Tabele za pripravo živil

- 1 Rešetka in globoki pekač naj bosta med fazo segrevanja v notranjosti pečice.
- 2 Rešetko vstavite na 4. nivo, globoki pekač pa na 3. nivo.
- 3 3 dodatki pare | Časovno krmiljeno: 1. dodatek pare aktivirajte 5 minut po vstavitvi živila v pečico, 2. dodatek pare po 20 minutah in 3. dodatek pare po 50 minutah.
Po 50 minutah zvišajte temperaturo. Obrnite meso, prilijte pribl. 0,5 l tekočine in nadaljujte postopek.
- 4 Po 70 minutah spremenite način delovanja, znižajte temperaturo in nadaljujte postopek.
- 5 Meso najprej popecite na kuhalni plošči.
- 6 Odvisno od količine lahko uporabite tudi način delovanja Mali žar .
- 7 Notranjost pečice predhodno segrevajte 15 minut in šele nato vstavite živilo.
- 8 Po fazi segrevanja znižajte temperaturo in nadaljujte postopek.
- 9 Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo.
- 10 Po 30 minutah časa priprave prilijte pribl. 0,5 l tekočine.
- 11 Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 60 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.
- 12 Na začetku postopka priprave prilijte pribl. 0,25 l tekočine.
- 13 Po 15 minutah časa priprave prilijte pribl. 0,25 l tekočine.
- 14 Če se le da, živilo po preteku polovice časa obrnite.

Tabele za pripravo živil

Teletina














| Živilo (oprema) |  |  [°C] |  |  ⁴ ₁ | GU | INT |  [min] |  [°C] |
|--|--|--|---|---|----|-----|---|---|
| Dušena telečja pečenka, pribl. 1 kg (pekač s pokrovom) |  ² | 160 | ✓ | 2 | - | - | 120-130 ⁴ | -- |
| Telečji file „rožnato“, pribl. 1 kg (rešetka na globokem pekaču) ¹ |  ² | 120 ³ | ✓ | 2 | 70 | | 30-40 | 45-48 |
| |  ² | 120 ³ | ✓ | 2 | - | - | 50-60 | 45-48 |
| Telečji file „medium“, pribl. 1 kg (rešetka na globokem pekaču) ¹ |  ² | 120 ³ | ✓ | 2 | 70 | | 55-65 | 54-57 |
| |  ² | 120 ³ | ✓ | 2 | - | - | 110-120 | 54-57 |
| Telečji file „povsem pečeno“, pribl. 1 kg (rešetka na globokem pekaču) ¹ |  ² | 120 ³ | ✓ | 2 | 70 | | 130-140 | 63-66 |
| |  ² | 120 ³ | ✓ | 2 | - | - | 200-210 | 63-66 |
| Telečji hrbet „rožnato“, pribl. 1 kg (rešetka na globokem pekaču) ¹ |  ² | 120 ³ | ✓ | 2 | 70 | | 30-40 | 45-48 |
| |  ² | 120 ³ | ✓ | 2 | - | - | 50-60 | 45-48 |
| Telečji hrbet „medium“, pribl. 1 kg (rešetka na globokem pekaču) ¹ |  ² | 120 ³ | ✓ | 2 | 70 | | 55-65 | 54-57 |
| |  ² | 120 ³ | ✓ | 2 | - | - | 110-120 | 54-57 |
| Telečji hrbet „povsem pečeno“, pribl. 1 kg (rešetka na globokem pekaču) ¹ |  ² | 120 ³ | ✓ | 2 | 70 | | 130-140 | 63-66 |
| |  ² | 120 ³ | ✓ | 2 | - | - | 200-210 | 63-66 |










 način delovanja,  temperatura,  Hitro segrevanje ali Predhodno segrevanje (odvisno od načina delovanja), ⁴ nivo vstavljanja, GU Gourmet Units, INT Intenzivnost (| Nežno, || Srednja, ||| Močno),  Čas priprave,  središnja temperatura,  Vroč zrak plus,  M Chef + Zgornje/spodnje gretje,  posebna uporaba Pečenje pri nizki temper., ✓ vklop, - izklop

- 1 Rešetka in globoki pekač naj bosta med fazo segrevanja v notranjosti pečice.
- 2 Meso najprej popecite na kuhalni plošči.
- 3 Notranjost pečice predhodno segrevajte 15 minut in šele nato vstavite živilo.
- 4 Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 90 minutah odstranite in prilijete pribl. 0,5 l tekočine.

Tabele za pripravo živil

Jagnjetina, divjačina

















| Živilo (oprema) |  |  [°C] |  |  ⁴ ₁ | GU | INT |  [min] |  [°C] |
|--|--|--|---|---|-----|-----|---|--|
| Jagnječje stegno s kostjo, pribl. 1,5 kg (pekač) |  ² | 150 | ✓ | 2 | 280 | | 80–110 ⁵ | 64–82 |
| |  | 170–180 | - | 2 | - | - | 80–120 | 64–82 |
| Jagnječji hrbet brez kosti (rešetka na globokem pekaču) ¹ |  ² | 130 ³ 95–105 ⁴ | - | 2 | - | - | 40–60 | 54–66 |
| |  | 180–190 ³ | - | 2 | - | - | 15–25 | 54–66 |
| Jelenji hrbet brez kosti (globoki pekač) |  ² | 160–170 ³ | - | 2 | - | - | 70–90 | 60–80 |
| Srnin hrbet brez kosti (globoki pekač) |  ² | 140–150 ³ | - | 2 | - | - | 25–35 | 60–80 |
| Stegno divjega prašiča brez kosti, pribl. 1 kg (pekač) |  ² | 150 | ✓ | 2 | 220 | | 70–90 ⁶ | 75–85 |














 način delovanja,  temperatura,  Hitro segrevanje ali Predhodno segrevanje (odvisno od načina delovanja), ⁴ nivo vstavljanja, GU Gourmet Units, INT Intenzivnost (| Nežno, || Srednja, ||| Močno),  Čas priprave,  središčna temperatura,  M Chef + Vroč zrak plus,  Zgornje/spodnje gretje,  posebna uporaba Pečenje pri nizki temper., ✓ vklop, - izklop

- 1 Rešetka in globoki pekač naj bosta med fazo segrevanja v notranjosti pečice.
- 2 Meso najprej popečite na kuhalni plošči.
- 3 Notranjost pečice predhodno segrevajte 15 minut in šele nato vstavite živilo.
- 4 Po fazi segrevanja znižajte temperaturo in nadaljujte postopek.
- 5 Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 40 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.
- 6 Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 30 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

Tabele za pripravo živil

Perutnina, ribe

| Živilo (oprema) |  |  [°C] |  |  | GU | INT |  [min] |  [°C] | CF |
|---|---|--|---|---|-----|-----|---|--|----|
| Perutnina, 0,8–1,5 kg (rešetka na globokem pekaču) |  | 230 | ✓ | 2 | -- | | 30–40 | 75 | ✓ |
| |  | 170–180 | - | 2 | - | - | 55–65 | 80–85 | ✓ |
| Piščanec, pribl. 1,2 kg (rešetka na globokem pekaču) |  | 190 ¹ | ✓ | 2 | - | - | 65–75 ³ | -- | - |
| Perutnina, pribl. 2 kg (npr. raca) (pekač) |  | 190 220 ² | - | 2 | 350 | | 90–110 ⁴ | 90 | ✓ |
| |  | 180–190 | ✓ | 2 | - | - | 100–120 ⁵ | 85–90 | ✓ |
| Perutnina, pribl. 4 kg (npr. gos) (pekač) |  | 160–170 | ✓ | 2 | - | - | 180–200 | 90–95 | ✓ |
| Ribe, 200–300 g (npr. postrvi) (globoki pekač) |  | 200 | ✓ | 2 | 100 | | 10–20 | 70–75 | - |
| |  | 220–230 | ✓ | 2 | - | - | 20–30 ⁶ | 70–75 | - |
| Postrvi, 2 kosa po 230–250 g (globoki pekač) |  | 225 ¹ | ✓ | 2 | - | - | 12–17 ³ | -- | - |
| Ribe, 1–1,5 kg (npr. morska postrv, zlatovčica) (globoki pekač) |  | 225 | ✓ | 2 | -- | | 20–30 | 70–75 | - |

 način delovanja,  temperatura,  Hitro segrevanje ali Predhodno segrevanje (odvisno od načina delovanja),  nivo vstavljanja, GU Gourmet Units, INT Intenzivnost (| Nežno, || Srednja, ||| Močno),  Čas priprave,  središčna temperatura, CF Crisp function,  M Chef + Vroč zrak plus,  Vroč zrak plus,  Zgornje/spodnje gretje,  Avtomatsko pečenje,  Žar s kroženjem zraka,  Peka s paro z načinom gretja Zgornje/spodnje gretje, ✓ vklop,  Veliki žar, - izklop, -- ne nastavite nobene vrednosti

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

2 Po pribl. 70 minutah zvišajte temperaturo in nadaljujte postopek.

3 Ko preteče polovica časa priprave, živilo po možnosti obrnite.

4 Na začetku postopka priprave prilijte pribl. 0,25 l tekočine. Meso položite v pekač s prsno stranjo navzdol. Meso po 40 minutah obrnite, po 60 minutah pa ga premažite s slano vodo.

5 Na začetku postopka priprave prilijte pribl. 0,25 l tekočine. Meso po 60 minutah obrnite.

6 5 minut po začetku postopka priprave sprožite 1 ročni dodatek pare.

V tabelah na naslednjih straneh so navedene uporabe v pomočniku Gourmet vaše pečice Dialog.

Če je tako navedeno v tabeli, se ravnajte po ustreznih receptih v kuharski knjigi za vašo pečico Dialog.

Način delovanja je prednastavljen in ga ni mogoče spremeniti. Predlagane vrednosti za temperaturo, enote Gourmet Unit, intenzivnost in čas priprave lahko spremenite.

Če želite pripraviti manjšo ali večjo količino, kot je navedena v receptu, uporabite ustrezno večji ali manjši model (npr. okrogli model za peko namesto globokega pekača).

Količine sestavin, ki odstopajo od posameznega recepta, so v tabelah ustrezno navedene. Sicer veljajo količine sestavin v receptih.

Pomočnik Gourmet

Kolači

Pecivo iz pekača

Masleni kolač (recept: „Masleni kolač“)

Potresen kolač s sadjem

Kvašeno testo (recept: „Potresen kolač s sadjem (Kvašeno testo)“)

Skutno-oljno testo (recept: „Potresen kolač s sadjem (Skutno-oljno testo)“)

Kolač iz umešan. testa

Marmorni kolač (recept za vse modele: „Marmorni kolač“)

Model za šarkelj 24 cm (navedena količina sestavin)

Pravokotni model 30 cm (0,7-kratna količina sestavin)

Venčast model 26 cm (navedena količina sestavin)

Peščeni kolač (recept za vse modele: „Peščeni kolač z vaniljo“)

Model za šarkelj 24 cm

Pravokotni model 30 cm

Venčast model 26 cm

Pregled pomočnika Gourmet

| Pomočnik Gourmet |
|--|
| Kruh |
| Pogača (recept: „Pogača“) |
| Okrogli model za peko (0,3-kratna količina sestavin) |
| Globoki pekač (navedena količina sestavin) |
| Beli kruh |
| Brez modela (recept: „Beli kruh, svež“) |
| 800 g (navedena količina sestavin) |
| 1000 g (1,25-kratna količina sestavin) |
| Pravokotni model 25 cm (recept: „Beli kruh z zelišči“, 0,8-kratna količina sestavin) |
| Pravokotni model 30 cm (recept: „Beli kruh z zelišči“, navedena količina sestavin) |
| Mešan pšenični kruh (recept: „Pšenični mešani kruh, svež“) |
| Pravokotni model 25 cm (0,8-kratna količina sestavin) |
| Pravokotni model 30 cm (navedena količina sestavin) |
| Žemljice |
| Sladke žemljice (recept: „Rozinove žemljice“) |
| 5 kosov (polovična količina sestavin) |
| 10 kosov (navedena količina sestavin) |
| Bele žemlje (recept: „Pšenične žemljice, sveže“) |
| 4 kosi (polovična količina sestavin) |
| 8 kosov (navedena količina sestavin) |

| Pomočnik Gourmet |
|---|
| Pica in podobno |
| Žepki iz listnat. testa (recept: „Klobasice v testu“) |
| 4 kosi (0,7-kratna količina sestavin) |
| 6 kosov (navedena količina sestavin) |
| 8 kosov (1,3-kratna količina sestavin) |
| Pica (recept: „Pica (Kvašeno testo)“) |
| Plitvi pekač (navedena količina sestavin) |
| Okrogli model za peko (polovična količina sestavin) |
| Quiche (recept: „Quiche Lorraine“) |
| Švicarska pita (recept: „Švicarska skutna pita“) |
| Plitvi pekač (dvojna količina sestavin) |
| Okrogli model za peko (navedena količina sestavin) |
| Meso |
| Perutnina |
| Piščanec, cel (recept: „Piščanec“) |
| Pečenka iz puranjih prsi (recept: „Nadevana puranja prsa“) |
| Teletina |
| Telečji file (recept za vse stopnje priprave: „Telečji file“) |
| Rožnato / Srednje pečeno / Povsem pečeno |
| Telečji hrbet (recept za vse stopnje priprave: „Telečji hrbet“) |
| Rožnato / Srednje pečeno / Povsem pečeno |
| Govedina |
| Goveji file (recept za vse stopnje priprave: „Goveji file“) |
| Angleško / Srednje pečeno / Povsem pečeno |
| Rostbif (recept za vse stopnje priprave: „Rostbif“) |
| Angleško / Srednje pečeno / Povsem pečeno |
| Svinjina |
| Mleta pečenka (recept: „Mleta pečenka“) |
| Prekajena svinjska rebra (recept: „Prekajena svinjska rebra“) |
| Svinjska pečenka (recept: „Svinjska pečenka“) |
| Svinjski file |
| Rožnato / Srednje pečeno / Povsem pečeno |

Pregled pomočnika Gourmet

| Pomočnik Gourmet |
|--|
| Ribe |
| Lososov file, gratiniran (recept: „Lososov file, gratiniran“) |
| 2 porciji (0,3-kratna količina sestavin) |
| 4 porcije (0,7-kratna količina sestavin) |
| 6 porcij (navedena količina sestavin) |
| 8 porcij (1,3-kratna količina sestavin) |
| Morska postrv, cela (recept: „Morska postrv, nadevana“, brez nadeva) |
| 600–1800 g (količino sestavin ustrezno prilagodite) |
| File smuča (recept „Smuč z zelišči“) |
| 400–1600 g (količino sestavin ustrezno prilagodite) |
| Morski sadeži |
| Klapavice (recept: „Školjke na tajske način“) |
| 500–2000 g (količino sestavin ustrezno prilagodite) |

| Pomočnik Gourmet |
|---|
| Narastki in gratinirane jedi |
| Gratiniran krompir (recept: „Gratiniran krompir“) |
| 2 porciji (polovična količina sestavin) |
| 4 porcije (navedena količina sestavin) |
| 6 porcij (1,5-kratna količina sestavin) |
| 8 porcij (dvojna količina sestavin) |
| Lazanja (recept: „Lazanja“) |
| 2 porciji (polovična količina sestavin) |
| 4 porcije (navedena količina sestavin) |
| 6 porcij (1,5-kratna količina sestavin) |
| 8 porcij (dvojna količina sestavin) |
| Narastek iz testenin (recept: „Narastek iz testenin“) |
| 2 porciji (polovična količina sestavin) |
| 4 porcije (navedena količina sestavin) |
| 6 porcij (1,5-kratna količina sestavin) |
| 8 porcij (dvojna količina sestavin) |
| Zelenjava |
| Ratatouille (recept: „Ratatouille“) |
| 500–3000 g (količino sestavin ustrezno prilagodite) |
| Korenovke (recept „Korenovke po orientalsko“) |
| 500–2500 g (količino sestavin ustrezno prilagodite) |

Pregled avtomatskih programov Auto

V tabelah na naslednjih straneh so navedeni avtomatski programi, s katerimi je tovarniško opremljena vaša pečica Dialog.

Pripadajoče recepte najdete v kuharski knjigi za vašo pečico Dialog.

| Avtomatski programi |
|--------------------------------|
| M Chef meni |
| Mleto meso zelenjava riž |
| Kebab cvetača pogača |
| Losos piščanec brioš |
| Jagnjetina zelenjava krom. |
| Morski sadež losos govedina |
| Zlatovčica zelenjava krom. |
| Brancin piščanec |
| Kolači |
| Jabolčni kolač, fin |
| Biskvitna torta |
| Masleni kolač |
| Vzhajanje testa |
| Karamelno-jabolčni kolač |
| Sirov kolač |
| Kokosov kolač |
| Mandljev kolač |
| Marmorni kolač |
| Peščeni kolač z vaniljo |
| Čokoladno-orehov kolač |
| Potresen kolač s sadjem |
| Kvašeno testo |
| Skutno-oljno testo |
| Čajni kolač |
| Cimetov venec z oreščki makad. |

| Avtomatski programi |
|---------------------------------|
| Drobno pecivo |
| Keksi |
| Rozinovi polžki |
| Čokolad. mafini s češnjami |
| Brizgano pecivo |
| Vanilijevi rogljiči |
| Orehovi mafini |
| Princes krofi |
| Kruh |
| Pogača |
| Pletenica |
| Pletenica, pisana |
| Beli kruh z zelišči |
| Tigrasti kruh |
| Beli kruh, svež |
| Pšenični kruh s semeni |
| Pšenični mešani kruh, svež |
| Pšenični mešani kruh, zamrznjen |
| Sladki kruh |
| Žemljice |
| Rogljčki |
| Rozinove žemljice |
| Čokoladne žemljice |
| Pšenične žemljice, sveže |
| Pšenične žemljice, zamrz. |

| Avtomatski programi |
|---------------------------------|
| Pica in podobno |
| Zelenjavna pita |
| Švicarska skutna pita |
| Kolerabični zav. z jastogom |
| Losos v testu |
| Pica |
| Kvašeno testo |
| Skutno-oljno testo |
| Quiche Lorraine |
| Špinača v listnatem testu |
| Paradižnikov quiche z rikoto |
| Ohrovtov zavitek |
| Klobasice v testu |
| Meso |
| Perutnina |
| Raca |
| Piščanec |
| Nadevana puranja prsa |
| Teletina |
| Telečji file |
| Telečji hrbet |
| Govedina |
| Goveji file |
| Rostbif |
| Svinjina |
| Mleta pečenka |
| Prekajena svinjska rebra |
| Natrgana svinjina |
| Svinjska pečenka |
| Svinjski file, nadevan |
| Svinjski file v listnatem testu |

| Avtomatski programi |
|------------------------------|
| Ribe |
| Orada z zelenjavo |
| Riba v ledu |
| Trska pod zeliščno skorjo |
| Losos, konfitiran |
| Losos, pokrit s testom |
| Lososov file, gratiniran |
| Morska postrv, nadevana |
| Brancin v solni skorji |
| Smuč z zelišči |
| Morski sadeži |
| Garnele z zelenjavo |
| Jak. pokrovače, konfitirane |
| Školjke na tajski način |
| Narastki in gratinirane jedi |
| Gratiniran radič |
| Gratiniran krompir |
| Lazanja |
| Musaka |
| Narastek iz testenin |
| Paella |
| Pastirska pita |
| Terine in podobno |
| Pašteta iz mletega mesa |
| Piščančja terina z jastogom |
| Lososova terina |

| Avtomatski programi |
|----------------------------|
| Zelenjava |
| Predjedi |
| Jajčevец |
| Šampinjoni |
| Paprika |
| Cvetača, pečena |
| Koromač s proseccom |
| Zelenjavni lonec |
| Ratatouille |
| Beluši |
| Korenovke po orientalsko |
| Bučke, gratinirane |
| Deserti |
| Ananas, gratiniran |
| Buhteljni |
| Karamelna krema |
| Potresenec |
| Malinov suflé |
| Bučni suflé |
| Limetina pita |
| Čokoladna skušnjava |

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

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

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

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

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

Avtorske pravice in licence

Miele za upravljanje in krmiljenje aparatov uporablja programsko opremo.

Uporabnik mora spoštovati avtorske pravice podjetja Miele in drugih dobaviteljev programske opreme (npr. Adobe).

Miele in njegovi dobavitelji si pridržujejo vse pravice do sestavnih delov programske opreme.

Posebej je prepovedano:

- razmnoževanje in razširjanje,
- spreminjanje in priprava izpeljanih del,
- dekompilacija, vzvratni inženiring, združevanje in drugačna redukcija programske opreme.

Ta izdelek vsebuje programsko opremo Adobe® Flash® Player pod licenco podjetja Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe in Flash sta registrirani blagovni znamki podjetja Adobe Systems Incorporated.

V programsko opremo so integrirani tudi sestavni deli, ki spadajo pod licenco GNU General Public License in pod druge odprtokodne licence.

Pregled integriranih odprtokodnih sestavnih delov lahko dobite skupaj s kopijo posamezne licence na <http://www.miele.com/device-software-licences> po vnosu konkretnega imena vašega izdelka.

Miele predaja izvorne kode za vse sestavne dele, ki spadajo pod programsko opremo z licenco GNU General Public License in primerljivimi odprtokodnimi licencami.

Če želite prejeti takšno izvorno kodo, pošljite elektronsko sporočilo na naslov info@miele.com.

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

I. Trajanje in začetek garancije

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

II. Pogoji garancije

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

III. Vsebina in obseg garancije

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

Garancijski list

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

IV. Omejitve garancije

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

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

V. Varstvo podatkov

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

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

Dodatne informacije o obdelavi podatkov so na voljo v izjavi o varstvu podatkov, dostopni na miele.si/gospodinjski/varstvo-podatkov-46.htm.

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

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

DO 7860

sl-SI

M.-Nr. 11 527 690 / 06