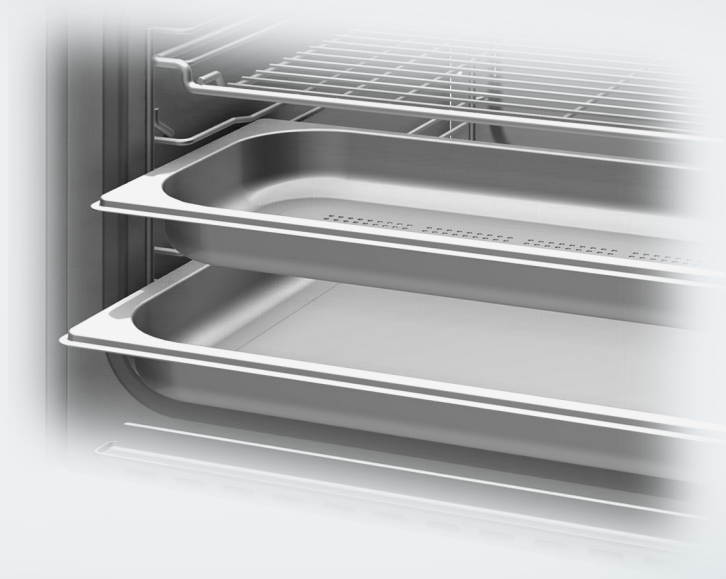


## Navodila za uporabo in montažo Kombinirana parna pečica



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

# Vsebina

---

<b>Varnostna navodila in opozorila</b> .....	<b>7</b>
<b>Trajnostnost in varovanje okolja</b> .....	<b>13</b>
Nasveti za varčevanje z energijo.....	13
<b>Spoznavanje aparata</b> .....	<b>15</b>
Kombinirana parna pečica.....	15
Napisna ploščica .....	17
Priložena oprema.....	17
Dodatna oprema.....	18
Upravljalni elementi .....	19
Tipka za vklop/izklop.....	20
Prikazovalnik .....	20
Senzorske tipke .....	20
Simboli .....	22
Princip upravljanja .....	23
Izbira točke menija.....	23
Sprememba nastavitve na izbirnem seznamu.....	23
Sprememba nastavitve s segmentnim prikazom .....	23
Izbira načina delovanja ali funkcije .....	23
Vnos števil.....	24
Vnos črk.....	24
Aktivacija funkcije MobileStart .....	24
Opis delovanja .....	25
Upravljalna plošča.....	25
Posoda za vodo .....	25
Posoda za kondenzat .....	25
Temperatura.....	25
Vlaga .....	25
Čas priprave.....	25
Zvoki med delovanjem .....	26
Faza segrevanja .....	26
Faza kuhanja .....	26
Redukcija pare .....	26
Osvetlitev notranjosti pečice .....	26
<b>Prvi zagon</b> .....	<b>27</b>
Povezava v omrežje .....	27
Osnovne nastavitve.....	28
Prvo čiščenje kombinirane parne pečice .....	29
Prilagoditev vrelišču .....	30
Segrevanje kombinirane parne pečice.....	30
<b>Nastavitve</b> .....	<b>31</b>
Pregled nastavitvev .....	31

Priklic menija „Nastavitve“ .....	33
Jezik  .....	33
Ura .....	33
Datum .....	34
Osvetlitev .....	34
Prikazovalnik .....	34
Glasnost .....	35
Enote .....	35
Ohranjanje toplote .....	36
Redukcija pare .....	36
Predlagane temperature .....	36
Booster .....	36
Trdota vode .....	37
Avtomatsko izpiranje .....	39
Varnost .....	39
Miele@home .....	39
Izvedba Scan & Connect .....	40
Daljinsko upravljanje .....	41
Aktivacija funkcije MobileStart .....	41
RemoteUpdate .....	41
Verzija program. opreme .....	42
Zastopniki .....	42
Tovarniške nastavitve .....	42
Delovne ure .....	42
<b>Glavni meni in podmeniji .....</b>	<b>43</b>
<b>Upravljanje .....</b>	<b>45</b>
Enostavno upravljanje .....	45
Sprememba vrednosti in nastavitvev za postopek priprave .....	46
Sprememba temperature .....	46
Sprememba nastavitve Vlaga .....	46
Nastavitvev časov priprave .....	46
Sprememba časovnih nastavitvev .....	47
Brisanje časovnih nastavitvev .....	47
Prekinitev postopka priprave .....	47
Začasna prekinitev postopka priprave .....	48
Predhodno segrevanje pečice .....	48
Booster .....	49
Predhodno segrevanje .....	49
Crisp function .....	50
Aktiviranje dodatkov pare .....	50
Nastavljiv zvočni signal .....	50

# Vsebina

---

<b>Dobro je vedeti</b> .....	<b>52</b>
Posebnosti kuhanja v pari .....	52
Posoda za kuhanje v pari .....	52
Lastna posoda .....	52
Nivo vstavljanja .....	52
Zamrznjena živila .....	52
Temperatura .....	53
Čas priprave .....	53
Kuhanje s tekočinami .....	53
Lastni recepti – kuhanje v pari .....	53
Globoki pekač in rešetka .....	53
<b>Kuhanje v pari</b> .....	<b>54</b>
Eko kuhanje v pari .....	54
Napotki k tabelam kuhanja .....	54
Zelenjava .....	55
Ribe .....	58
Meso .....	61
Riž .....	63
Žita .....	64
Testenine .....	65
Cmoki .....	66
Stročnice, suhe .....	67
Kokošja jajca .....	69
Sadje .....	70
Klobase .....	70
Raki .....	71
Školjke .....	72
Kuhanje menija – ročno .....	73
<b>Sous-vide</b> .....	<b>74</b>
<b>Druge uporabe</b> .....	<b>81</b>
Pogrevanje .....	81
Odtajevanje .....	83
Mix & Match .....	86
Kuhanje menija – avtomatsko .....	94
Vkuhavanje .....	94
Vkuhavanje kolačev .....	97
Sušenje .....	98
Uporaba načinov delovanja Program Sabbath in Yom Tov .....	99
Sočenje .....	101
Blanširanje .....	102
Sterilizacija posode .....	102
Gretje posode .....	103

Ohranjanje toplote.....	103
Vzhajanje testa.....	104
Pogrevanje vlažnih brisač .....	104
Topljenje želatine .....	104
Utekočinjanje kristaliziranega medu .....	105
Topljenje čokolade.....	105
Razpustitev slanine .....	106
Dušenje čebule .....	106
Konzerviranje jabolk .....	106
Priprava jajčnega sira .....	106
Sadni namaz.....	107
Lupljenje živil .....	108
Priprava jogurta.....	109
<b>Avtomatski programi .....</b>	<b>110</b>
Kategorije.....	110
Uporaba avtomatskih programov.....	110
Napotki za uporabo .....	110
<b>Lastni programi .....</b>	<b>111</b>
<b>Peka .....</b>	<b>114</b>
Napotki za peko .....	114
Nasveti za peko.....	115
Napotki za uporabo načinov delovanja.....	115
<b>Pečenje.....</b>	<b>117</b>
Napotki za pečenje.....	117
Napotki za uporabo načinov delovanja.....	117
<b>Pečenje na žaru .....</b>	<b>119</b>
Napotki za pečenje na žaru .....	119
Nasveti za pečenje na žaru.....	119
Napotki za uporabo načinov delovanja.....	120
<b>Čiščenje in vzdrževanje .....</b>	<b>121</b>
Napotki za čiščenje in vzdrževanje .....	121
Neprimerna čistilna sredstva.....	122
Čiščenje sprednje stranice.....	122
PerfectClean .....	123
Notranjost pečice .....	124
Čiščenje posode za vodo in posode za kondenzat .....	125
Oprema .....	126
Čiščenje stranskih vodil.....	127
Spustite grelnik za zgornje gretje/žar.....	128

# Vsebina

---

Vzdrževanje .....	129
Namakanje .....	129
Sušenje .....	129
Izpiranje .....	129
Odstranjevanje vodnega kamna .....	129
HydroClean .....	131
Snemanje vrat pečice .....	135
Ponovna namestitve vrat .....	136
<b>Odpravljanje težav .....</b>	<b>137</b>
Sporočila na prikazovalniku .....	137
Nepričakovano vedenje aparata .....	139
Zvoki med delovanjem .....	140
Nezadovoljivi rezultati .....	141
Splošne težave ali tehnične motnje .....	141
<b>Servisna služba .....</b>	<b>144</b>
Kontakt v primeru motenj .....	144
Garancija .....	144
<b>Inštalacija .....</b>	<b>145</b>
Varnostna navodila za vgradnjo .....	145
Vgradne mere .....	146
Vgradnja v visoko omaro .....	146
Vgradnja v spodnjo omaro .....	147
Pogled s strani .....	148
Območje premikanja upravljalne plošče .....	149
Priklop in prezračevanje .....	150
Vgradnja kombinirane parne pečice .....	151
Električni priključek .....	152
<b>Podatki za inštitute za preizkušanje .....</b>	<b>153</b>
Razred energijske učinkovitosti po EN 60350-1 .....	155
<b>Tehnični podatki .....</b>	<b>157</b>
Izjava o skladnosti .....	157
Avtorske pravice in licence za komunikacijski modul .....	157
<b>Garancijski list .....</b>	<b>158</b>

## Varnostna navodila in opozorila

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

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

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

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

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

### Uporaba v skladu s predpisi

► Ta kombinirana parna pečica je namenjena uporabi v gospodinjstvu in podobnih okoljih.

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

► Kombinirano parno pečico uporabljajte izključno v okvirih, običajnih za gospodinjstvo, za kuhanje v pari, peko, pečenje, pečenje na žaru, odtajevanje in pogrevanje živil.

Dovoljena ni nobena druga vrsta uporabe.

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

Navedene osebe smejo upravljati kombinirano parno pečico brez nadzora samo, če so z njo seznanjene do te mere, da jo lahko varno uporabljajo. Poznati in razumeti morajo možne nevarnosti, ki jim pretijo zaradi napačnega upravljanja.

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

## Varnostna navodila in opozorila

---

▶ Ta kombinirana parna pečica vsebuje 3 svetlobna vira razreda energijske učinkovitosti E.

### Če so pri hiši otroci

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

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

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

▶ Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati kombinirane parne pečice brez nadzora.

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

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

Embalažne materiale zato shranite zunaj dosega otrok.

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

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

▶ Nevarnost poškodbe zaradi odprtih vrat. Vrata lahko obremenite z največ 10 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.

## Varnostna navodila in opozorila

---

- ▶ Če je kombinirana parna pečica poškodovana, lahko ogroža vašo varnost. Preverite, da na njej ni vidnih poškodb. Poškodovane kombinirane parne pečice v nobenem primeru ne smete uporabiti.
- ▶ Možno je začasno ali trajno delovanje s priklopom na samostojno napravo za oskrbo z energijo ali tovrstno napravo, ki ni sinhronizirana z omrežjem (npr. avtonomno omrežje, sistemi za varnostno kopiranje). Pogoj za delovanje je, da naprava za oskrbo z energijo izpolnjuje pogoje EN 50160 ali primerljive.  
Varnostni ukrepi, predvideni za hišno inštalacijo in ta izdelek Miele, morajo biti tako po funkciji kot načinu delovanja zagotovljeni tudi pri avtonomnem delovanju ali delovanju, ki ni sinhronizirano z omrežjem, ali morajo biti nadomeščeni z ustreznimi enakovrednimi ukrepi v inštalaciji. Kot je na primer opisano v aktualni objavi VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Električna varnost kombinirane parne pečice je zagotovljena samo v primeru, da je priklopljena na pravilno ozemljeno električno napeljavo. Ta osnovni varnostni pogoj mora biti izpolnjen. Če ste v dvomih, naj vašo hišno električno inštalacijo preveri strokovnjak.
- ▶ Priključni podatki (napetost in frekvenca), navedeni na napisni ploščici kombinirane parne pečice, se morajo obvezno ujemati s podatki vašega električnega omrežja, sicer bo prišlo do poškodbe pečice. Pred priklopom primerjajte priključne podatke. Če ste v dvomih, se posvetujte z električarjem.
- ▶ Razdelilne doze ali električni podaljški ne zagotavljajo potrebne varnosti. Zato kombinirane parne pečice ne priključite na električno omrežje preko tovrstnih naprav.
- ▶ Kombinirano parno pečico lahko uporabljate samo, če je pravilno vgrajena, saj je le tako zagotovljeno varno delovanje.
- ▶ Ta kombinirana parna pečica ni primerna za uporabo na nestacionarnih mestih postavitve (npr. na plovilih).
- ▶ Nevarnost poškodbe zaradi električnega udara. Morebiten stik s priključki pod napetostjo ter spreminjanje električnih in mehanskih sestavnih delov ogroža vašo varnost in lahko vodi do motenj delovanja kombinirane parne pečice.  
V nobenem primeru ne smete odpreti ohišja aparata.
- ▶ Če kombinirane parne pečice ne popravi servisna služba, ki jo je pooblastilo podjetje Miele, prenehajo veljati pravice, ki izhajajo iz garancije.

## Varnostna navodila in opozorila

---

- ▶ Miele samo pri originalnih nadomestnih delih jamči, da v celoti izpolnjujejo varnostne zahteve. Pokvarjene sestavne dele lahko zamenjate samo s tovrstnimi nadomestnimi deli.
- ▶ Če z omrežnega priključnega kabla odstranite omrežni vtič ali če omrežni priključni kabel ni opremljen z omrežnim vtičem, mora kombinirano parno pečico priključiti na električno omrežje usposobljen električar.
- ▶ Če je poškodovan priključni kabel, ga lahko zamenjate samo s specialnim priključnim kablom.
- ▶ Ob inštalacijskih in vzdrževalnih posegih ter popravilih mora biti kombinirana parna pečica povsem ločena od električnega omrežja. To zagotovite na naslednji način:
  - izklopite varovalke električne napeljave ali
  - povsem odvijte taljive varovalke električne napeljave ali
  - izvlecite vtič (če je na voljo) iz omrežne vtičnice. Pri tem ne vlecite za kabel, temveč primite vtič in ga izvlecite.
- ▶ Če je kombinirana parna pečica vgrajena za pohištveno sprednjo stranico (npr. vrata), te ne smete nikoli zapreti, medtem ko pečica deluje. Za zaprtimi vrati zastajata toplota in vlaga. To lahko vodi do poškodb kombinirane parne pečice, omare, v katero je vgrajena, in talne obloge. Pohištvena vrata zaprite šele, ko se kombinirana parna pečica popolnoma ohladi.

### Pravilna uporaba

- ▶ Nevarnost opeklin zaradi pare in vročih površin. Kombinirana parna pečica se med delovanjem segreje. Ob pari, 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.
- ▶ Nevarnost opeklin zaradi vročih jedi. Jed se lahko med vstavljanjem ali jemanjem posode v pečico in iz nje prelije čez robove. Pri tem se lahko opečete. Pazite, da pri vstavljanju jedi v pečico ali jemanju iz nje vroča jed ne pljuske čez rob posode.
- ▶ V zaprtih pločevinkah ob vkuhavanju in pogrevanju nastane nadtlak, zaradi katerega lahko pločevinke počijo. Ne vkuhavajte pločevink in jih tudi ne pogrevajte.

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

Uporabljajte samo plastično posodo, primerno za uporabo v pečici.

Upoštevajte podatke proizvajalca posode.

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

► Živila, ki jih hranite v notranjosti kombinirane parne pečice, se lahko izsušijo, vlaga, ki izhaja iz njih, pa lahko povzroči korozijo v pečici. V notranjosti pečice ne hranite nobenih živil in pri pripravi ne uporabljajte pripomočkov, ki lahko zarjavijo.

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


► Vrata pečice lahko obremenite z največ 10 kg. Na odprta vrata pečice ne sedajte in se ne naslanjajte nanje, prav tako nanje ne polagajte težkih predmetov. Pazite tudi, da med vrata pečice in njeno notranjost ne priprete nobenega predmeta. Kombinirana parna pečica se lahko poškoduje.

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

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

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

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

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

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

## Varnostna navodila in opozorila

---

- ▶ Če pri pripravi jedi uporabite alkoholne pijače, upoštevajte, da alkohol pri visokih temperaturah izhlapi. Ti hlapi se lahko ob vročih grelnikih vnamejo.
- ▶ Dna pečice ne smete obložiti npr. z aluminijasto folijo ali zaščitno folijo za pečice. Posod in ponev, loncev ali pekačev ne smete postaviti neposredno na dno pečice.  
Če želite dno pečice uporabiti kot površino pri pripravi živil, nanj položite rešetko s stranjo za polaganje navzgor in nanjo postavite posodo. Pazite, da pri tem ne premaknete sita na dnu.
- ▶ Dno pečice se lahko zaradi vlečenja rešetke po njegovi površini poškoduje.  
Rešetke ne vlecite po površini dna pečice.
- ▶ Grobi ostanki hrane lahko zamašijo odtok vode in črpalko. Pazite, da je sito na dnu vedno vstavljeno.
- ▶ Če v bližini kombinirane parne pečice uporabljate električno napravo (npr. ročni mešalnik), pazite, da se priključna vrvica ne zagozdi med vrata in ohišje pečice. Izolacija kabla se lahko poškoduje.
- ▶ Para lahko zaide do delov pod napetostjo in povzroči kratki stik. Poleg tega lahko povzroči okvaro električnih sestavnih delov. Kombinirane parne pečice ne smete vklopiti, če pokrovček lučke ni nameščen.

### Čiščenje in vzdrževanje

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

### Oprema

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

## 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.

## 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.
- Za peko je najbolje, da uporabljate mat, temne modele za peko. Ti bolje vpijajo toploto in jo hitreje prenesejo na testo. Svetli materiali, kot sta plemenito jeklo ali aluminij, odbijajo toploto, ki tako slabše doseže živilo. Dna pečice ali rešetke ne smete prekriti z aluminijasto folijo, ki odbija toploto.
- Nadzorujte čas priprave, da se izognete nepotrebni izgubam energije pri pripravi živil. Nastavite čas priprave ali uporabite termometer za živila, če je na voljo.
- Za številne jedi lahko uporabite način delovanja Vroč zrak plus . V tem načinu delovanja lahko živila pripravljate pri nižji temperaturi kot v načinu Zgornje/spodnje gretje, saj se

# Trajnostnost in varovanje okolja


---

toplota takoj porazdeli po notranjosti pečice. Poleg tega lahko pripravljate jedi na več nivojih hkrati.

- Za jedi na žaru po možnosti uporabite način delovanja Žar s kroženjem zraka . V tem primeru pečete pri nižjih temperaturah kot v drugih načinih delovanja z žarom pri maksimalni nastavitvi temperature.
- V načinu delovanja Eko vroč zrak pečete živila energetske varčno z optimalno izrabo toplote. Ta način delovanja uporabite za pripravo manjših količin živil, npr. zamrznjene pice ali piškotov. Med postopkom priprave ne odpirajte vrat pečice.
- Za energetske varčno kuhanje v pari lahko uporabite način delovanja Eko kuhanje v pari. Ta način delovanja je primeren predvsem za kuhanje zelenjave in rib.
- Če je mogoče, pripravite več jedi hkrati. Postavite jih eno poleg druge ali na različne nivoje.
- Jedi, ki jih ne morete pripravljati istočasno, po možnosti pripravite neposredno eno za drugo, da izkoristite obstoječo toploto.

ne izvedete nobenega drugega koraka upravljanja. Ura je prikazana ali pa je prikazovalnik temen (glejte poglavje „Nastavitve“).

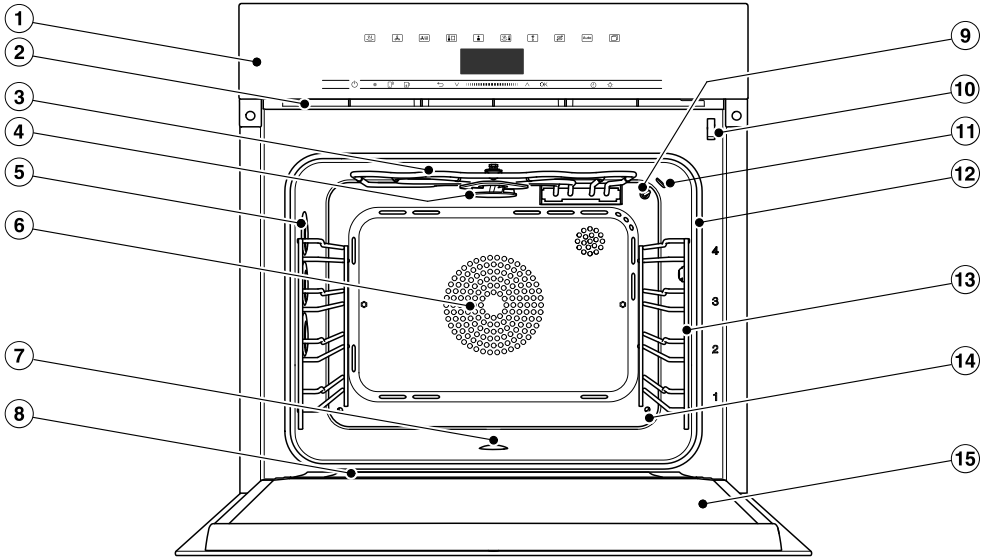
## Prilagoditev nastavitvev

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

## Energetske varčni način

Kombinirana parna pečica se samodejno izklopi, da prihrani energijo, če v njej ne poteka noben postopek priprave in če

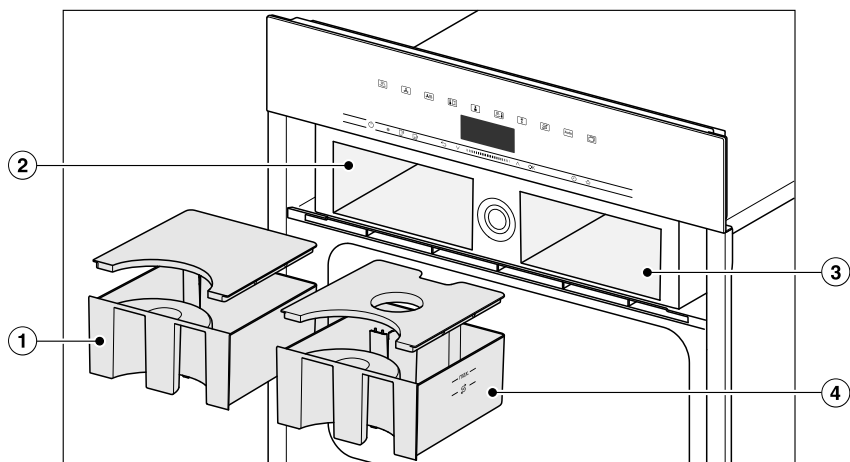
## Kombinirana parna pečica



- ① Upravljalni elementi
- ② Reža za odvod sopare
- ③ Grelnik za zgornje gretje/žar
- ④ Kolesce za porazdelitev čistila med postopkom HydroClean
- ⑤ Osvetlitev notranjosti pečice
- ⑥ Odprtina za vsesavanje zraka za ventilator, za katerim je nameščen obročasti grelnik
- ⑦ Dno pečice s sitom in grelnikom
- ⑧ Prestrezni žleb
- ⑨ Temperaturno tipalo
- ⑩ Zapora vrat za postopek čiščenja HydroClean
- ⑪ Senzor vlažnosti
- ⑫ Vratno tesnilo
- ⑬ Stranska vodila s 4 nivoji vstavljanja
- ⑭ Vstopna odprtina za paro
- ⑮ Vrata

## Spoznavanje aparata

---



- ① Posoda za kondenzat
- ② Ležišče posode za kondenzat
- ③ Ležišče posode za vodo
- ④ Posoda za vodo

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

## Napisna ploščica

Napisna ploščica je na zgornji strani ohišja.

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

Identifikacijsko oznako modela in serijsko številko (SN) najdete tudi na majhni ploščici na zgornji strani odprte upravljalne plošče.

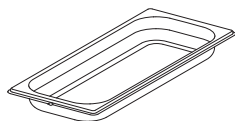
Te podatke imejte pripravljene, če boste zaradi morebitnih težav poklicali podjetje Miele, saj boste le tako lahko dobili najustreznejšo pomoč.

## Priložena oprema

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

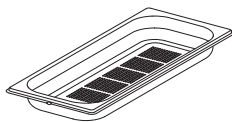
Odvisno od države in modela je lahko priložena še druga oprema.

## Posoda za kuhanje v pari DGG 20



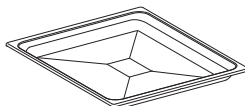
1 neperforirana posoda za kuhanje v pari iz plemenitega jekla  
Zmogljivost 2,4 l  
Uporabna prostornina 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (Š x G x V)

## Posoda za kuhanje v pari DGGL 20



1 perforirana posoda za kuhanje v pari iz plemenitega jekla  
Zmogljivost 2,4 l  
Uporabna prostornina 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (Š x G x V)

## Globoki pekač HUBB 71



1 globoki pekač za peko, pečenje in pečenje na žaru (s prevleko Perfect-Clean)

## Rešetka za peko in pečenje HBBR 71 (na kratko: rešetka)



1 rešetka za peko, pečenje in pečenje na žaru (s prevleko PerfectClean)

## HydroCleaner

1 posebno čistilo za čiščenje notranjosti pečice z vzdrževalnim programom HydroClean. Posebej primerno za odstranjevanje močne, trdovratne umazanije.

## Tablete za odstranjevanje vodnega kamna

Za odstranjevanje vodnega kamna iz kombinirane parne pečice

# Spoznavanje aparata

---

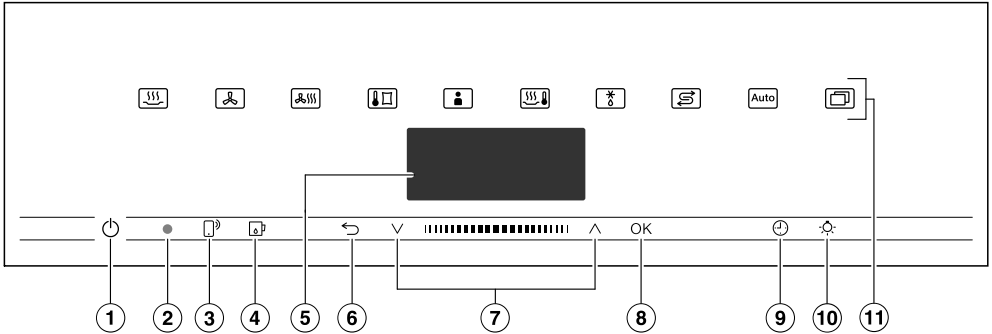
## Dodatna oprema

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

Do spletne prodajalne Miele lahko dostopate prek naslednje QR kode:



## Upravljalni elementi




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

# Spoznavanje aparata

---


## Tipka za vklop/izklop

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


S to tipko vklopite in izklopite kombinirano parno pečico.

## Prikazovalnik

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

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

## Senzorske tipke





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

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



## Senzorske tipke nad prikazovalnikom

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

## Senzorske tipke pod prikazovalnikom





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

## Spoznavanje aparata

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

### Simboli

Na prikazovalniku se lahko pojavijo naslednji simboli:

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

## Princip upravljanja

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

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

### Izbira točke menija

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

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

- Izbiro potrdite s tipko *OK*.

### Sprememba nastavitve na izbirnem seznamu

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

**Nasvet:** Trenutna nastavitev je označena s kljukico  $\checkmark$ .

- Potrdite z *OK*.

Nastavitev je tako shranjena. Vrnite se v nadrejeni meni.

### Sprememba nastavitve s segmentnim prikazom


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

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

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


Nastavitev je tako shranjena. Vrnite se v nadrejeni meni.

### Izbira načina delovanja ali funkcije

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

- Dotaknite se senzorske tipke zelenega načina delovanja ali funkcije.

Senzorska tipka na upravljalni plošči sveti oranžno.

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

# Spoznavanje aparata

## Sprememba načina delovanja


Med postopkom priprave lahko nastavitev preklopite na drug način delovanja.

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

- Dotaknite se senzorske tipke novega načina delovanja ali funkcije.

Izpišejo se spremenjeni način delovanja in pripadajoče predlagane vrednosti.

Senzorska tipka spremenjenega načina delovanja sveti oranžno.

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

## Vnos števil

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

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

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

- Potrdite z *OK*.

Spremenjena številka je shranjena. Vrnite se v nadrejeni meni.

## Vnos črk

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

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


Izbrani znak se pojavi v zgornji vrstici.


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

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


Ime je tako shranjeno.

## Aktivacija funkcije MobileStart

- Dotaknite se senzorske tipke , da aktivirate MobileStart.


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

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

MobileStart lahko uporabljate, dokler sveti senzorska tipka .

## Opis delovanja

### Upravljalna plošča

Za upravljalno ploščo sta posoda za vodo in posoda za kondenzat. Upravljalno ploščo odprete in zaprete z dotikom senzorske tipke . Opremljena je z zaščito pred priprtjem. Če upravljalna plošča med odpiranjem/zapiranjem naleti na upor, se postopek prekine. Med odpiranjem in zapiranjem upravljalne plošče se kljub temu ne dotikajte zgornjega roba vrat pečice.

### Posoda za vodo

V posodo za vodo lahko nalijete največ 1,4 litra in najmanj 1,0 litra vode. Na posodi za vodo so oznake. Nivo vode v posodi ne sme v nobenem primeru presegati zgornje oznake.

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

Posodo za vodo pred vsakim postopkom priprave s paro napolnite do maksimalne vrednosti.

### Posoda za kondenzat



Kondenzat, ki nastaja med postopkom priprave živil, se črpa v posodo za kondenzat. Maksimalna količina kondenzata v posodi je 1,4 litra.

### Temperatura

Nekaterim načinom delovanja so določene predlagane temperature. Predlagano temperaturo lahko spremenite znotraj danega območja, in sicer za posamezen postopek priprave, določen korak priprave ali trajno. Predlagano temperaturo lahko

spreminjate v korakih po 5 °C, pri kuhanju sous-vide pa v korakih po 1 °C (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Predlagane temperature“).

### Vlaga

Način delovanja Kombinirana peka  in uporaba Pogrevanje  združujeta način delovanja klasične pečice in vlago. Vlago lahko izberete znotraj območja, ki ga določa pečica, in to za posamezen postopek ali korak priprave.

Glede na nastavitev vlage pečica nato dovaja vlago ali svež zrak. Pri nastavitvi vlage = 0 % se izvaja maksimalni dovod svežega zraka in se ne dovaja nič vlage. Pri nastavitvi vlage = 100 % pa ni dovoda svežega zraka, vsebnost vlage pa je maksimalna.

Nekatera živila med postopkom priprave oddajajo vlago. Ta lastna vlaga živila se prav tako uporabi za uravnavanje vlage v pečici. Tako se lahko zgodi, da se pri nizki nastavitvi vlažnosti uparjalnik sploh ne aktivira.

### Čas priprave

Odvisno od načina delovanja lahko čas priprave nastavite med 1 minuto in 10 ali 12 ur.

Pri avtomatskih in vzdrževalnih programih je čas priprave tovarniško nastavljen in ga ni mogoče spremeniti.

Pri kuhanju v pari ter programih in uporabah s čistim parnim delovanjem se začne čas priprave odšteti šele, ko je dosežena nastavljena temperatura. Pri vseh drugih načinih delovanja, programih in uporabah pa se začne takoj.

# Spoznavanje aparata

---


## Zvoki med delovanjem

Med delovanjem kombinirane parne pečiče in po izklopu je slišati šumeč zvok. Ta zvok ni znak napačnega delovanja ali okvare aparata. Šumenje se pojavi med črpanjem vode.

Kadar kombinirana parna pečiča deluje, slišite zvok ventilatorja.

## Faza segrevanja

V vseh načinih delovanja je med fazo segrevanja prikazana naraščajoča temperatura v notranjosti pečiče (izjemi: Veliki žar, Mali žar).

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

## Faza kuhanja

Med kuhanjem je na prikazovalniku izpisan preostali čas, ki se odšteva. Pri kuhanju v pari se gaza kuhanja začne, ko je dosežena nastavljena temperatura. Pri vseh drugih načinih delovanja, programih in uporabah pa se začne takoj.

## Redukcija pare

Če uporabljate Kuhanje v pari ali Kombinirano peko v določenem temperaturnem območju, se po koncu postopka avtomatsko vklopi redukcija pare. Namen te funkcije je zmanjšanje izhajanja sopare, ko odprete vrata pečiče. Na prikazovalniku se izpiše Redukcija pare.


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

## Osvetlitev notranjosti pečiče

Kombinirana parna pečiča je tovarniško nastavljena tako, da se osvetlitev notranjosti pečiče zaradi varčevanja z energijo po zagonu programa izklopi.

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

Če pustite po koncu postopka priprave vrata odprta, se osvetlitev notranjosti pečiče po petih minutah avtomatsko izklopi.

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

## Povezava v omrežje

Vaša kombinirana parna pečica je opremljena z integriranim WLAN-modulom. Ta omogoča povezavo z domačim omrežjem in uporabo aplikacije Miele na mobilni končni napravi.

Ko je kombinirana parna pečica enkrat povezana prek omrežja WLAN, se povezava samodejno vzpostavi vsakič, ko jo ponovno vklopite.

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

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

## Pametne dodatne funkcije prek aplikacije Miele\*

Povezava prek aplikacije Miele vam omogoča dostop do številnih pametnih dodatnih funkcij, kot so:

- priklic informacij o statusu
- uporaba dodatnih koristnih funkcij
- ohranjanje kombinirane parne pečice na najnovejšem stanju Mielejevega razvoja s posodobitvami programske opreme

Več podrobnosti o pametnih dodatnih funkcijah najdete na Mielejevem spletnem mestu ali v trgovinah Apple App Store® in Google Play™.

\* Dodatna digitalna ponudba podjetja Miele & Cie. KG. Obseg funkcij je odvisen od modela in države. Potrebno je strinjanje s splošnimi pogoji poslovanja in politiko zasebnosti za digitalne izdelke in storitve podjetja Miele v aplikaciji Miele. Miele si pridržuje pravico, da kadar koli spremeni ali ukine svoje digitalne ponudbe.

## Aplikacija Miele


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



# Prvi zagon

## Osnovne nastavitve

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

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Kombinirana parna pečica se med delovanjem segreje.

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

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

## Nastavitev jezika

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

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

## Nastavitev lokacije

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

## Nastavitev funkcije Miele@home

Na prikazovalniku se izpiše Nastavitev „Miele@home“.

- Če želite sistem Miele@home nastaviti takoj, izberite možnost Naprej in jo potrdite z *OK*.
- Če pa želite nastavitev opraviti pozneje, izberite možnost Preskoči in jo potrdite z *OK*.

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

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

Prikazovalnik in aplikacija Miele vas vodita skozi nadaljnje korake postopka.

## Nastavitev datuma

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

## Nastavitev ure

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

## Nastavitev trdote vode

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

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

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

## Zaključek prvega zagona

- Sledite morebitnim nadaljnjim navodilom na prikazovalniku.


Prvi zagon je tako končan.

## Prvo čiščenje kombinirane parne pečice

- Če so na kombinirani parni pečici in njeni opremi nalepke ali zaščitne folije, jih odstranite. To ne velja za napisno ploščico in majhno ploščico na odprti upravljalni plošči.



Kombinirana parna pečica je v proizvodnji podvržena preizkusu delovanja, zato se lahko med transportom zgodi, da iz cevi v notranjost pečice priteče ostanek vode.

## Čiščenje posode za vodo in posode za kondenzat

 Nevarnost poškodbe zaradi upravljalne plošče.

Ko se upravljalna plošča odpira ali zapira, se lahko priprete.

Med odpiranjem in zapiranjem upravljalne plošče se ne dotikajte zgornjega roba vrat pečice.

- Kombinirano parno pečico vklopite s tipko za vklop/izklop .
- S senzorsko tipko  odprite upravljalno ploščo.
- Vzemite posodo za vodo in posodo za kondenzat iz pečice. Ko posodi za vodo in kondenzat jemljete iz ležišč, ju rahlo pritisnite navzgor.
- Posodo za vodo in posodo za kondenzat pomijte na roke ali v pomivalnem stroju.

## Čiščenje opreme/notranjosti pečice

- Iz notranjosti pečice vzemite vso opremo.
- Posode za kuhanje v pari pomijte na roke ali v pomivalnem stroju.

Površine globokega pekača in rešetke so oplemenitene s prevleko Perfect-Clean, zato jih lahko pomivate **samo** na roke.

Upoštevajte napotke v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“, „Perfect-Clean“.

- Globoki pekač in rešetko očistite s čisto gobasto krpo, sredstvom za ročno pomivanje posode in toplo vodo.

Kombinirana parna pečica je bila pred dobavo premazana z negovalnim sredstvom.

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

# Prvi zagon

## Prilagoditev vrelišču

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

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

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

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


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

## Prilagoditev vrelišču po selitvi

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

## Segrevanje kombinirane parne pečice






- Po potrebi vzemite iz notranjosti pečice vso opremo.
- Da razmastite obročasti grelnik, kombinirano parno pečico 30 minut segrevajte z načinom delovanja *Vroč zrak plus* 200 °C. Postopajte, kot je opisano v poglavju „Upravljanje“.

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Kombinirana parna pečica se med delovanjem segreje. Ob površinah grelnikov, notranjosti pečice in stranskih vodil se lahko opečete. Pri delu v vroči notranjosti pečice nosite zaščitne rokavice.


Ko se grelnik prvič segreje, se razvije neprijeten vonj. Neprijetni vonj in morebitni dim pa čez nekač časa preideta in ne pomenita napačnega priklopa ali okvare aparata. Poskrbite za dobro zračenje kuhinje.

## Pregled nastavitvev

Točka menija	Možne nastavitve
Jezik 	...   deutsch   english   ... Lokacija
Ura	Prikaz vklop   izklop*   Nočni izklop Območje prikaza ure 12-urni   24-urni* Nastaviti
Datum	
Osvetlitev	vklop „Vklop“ za 15 sekund* izklop
Prikazovalnik	Svetlost  QuickTouch vklop   izklop*
Glasnost	Toni zvočnega signala Melodije*  Ton  Ton pritiska na tipko  Melodije vklop*   izklop
Enote	Teža g*   lb/oz   lb Temperatura °C*   °F
Ohranjanje toplote	vklop izklop*
Redukcija pare	vklop* izklop
Predlagane temperature	
Booster	vklop* izklop
Trdota vode	1 °dH   ...   21 °dH*   ...   70 °dH


\* Tovarniška nastavitvev



# Nastavitve

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

\* Tovarniška nastavitvev

## Priklic menija „Nastavitve“

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

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




Zdaj lahko preverite ali spremenite nastavitve.

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

## Jezik

Nastavite lahko svoj jezik in svojo lokacijo.

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

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

## Ura

### Prikaz

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

- vklop  
Ura je vedno prikazana. Ta nastavitev povzroči povečano porabo energije. Če poleg tega izberete nastavitev Prikazovalnik | QuickTouch | vklop, se vse senzorske tipke takoj odzovejo na dotik. Če poleg tega izberete nastavitev Prikazovalnik | QuickTouch | izklop, morate kombinirano parno pečico najprej vklopiti, šele nato jo lahko upravljate.
- izklop  
Prikazovalnik je temen, da varčuje z energijo. Kombinirano parno pečico morate najprej vklopiti, šele nato jo lahko upravljate.
- Nočni izklop  
Ura je prikazana samo med 5. in 23. uro. Preostali čas je prikazovalnik temen. Ta nastavitev povzroči povečano porabo energije.

### Območje prikaza ure

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

# Nastavitve

---

## Nastaviti

Nastavite ure in minute.



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

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

## Datum

Nastavite datum.



## Osvetlitev

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

## Prikazovalnik

### Svetlost

Svetlost prikazovalnika je prikazana s segmentnim prikazom.

-   
maksimalna svetlost
-   
minimalna svetlost

### QuickTouch

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

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

## Glasnost

### Toni zvočnega signala

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

### Melodije

Ob koncu postopka priprave nekajkrat v časovnih presledkih zazveni melodija.

Glasnost te melodije je prikazana s segmentnim prikazom.

- ■■■■■■■■  
maksimalna glasnost

- □□□□□□□□  
Melodija je izklopljena.

### Ton

Ob koncu postopka priprave določen čas zveni neprekinjen ton.

Višina tega tona je prikazana s segmentnim prikazom.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■  
maksimalna višina tona

- □□□□□□□□□□□□□□□□  
minimalna višina tona


## Ton pritiska na tipko

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

- ■■■■■■■■  
maksimalna glasnost

- □□□□□□□□  
Ton tipk je izklopljen.

## Melodije

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

## Enote

### Teža

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

### Temperatura

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

# Nastavitve

---

## Ohranjanje toplote

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

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

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

## Redukcija pare

Namen funkcije Redukcija pare je zmanjšanje izhajanja sopare, ko odprete vrata pečice.

- vklop  
Če ste kuhali pri temperaturi od pribl. 80 °C (Kuhanje v pari) ali 80–100 °C in 100 % vlagi (Kombinirana peka), se redukcija pare po koncu postopka priprave avtomatsko vklopi. Na prikazovalniku se izpiše Redukcija pare.
- izklop  
Če je redukcija pare izklopljena, se avtomatsko izklopi tudi funkcija Ohranjanje toplote. Če je redukcija pare izklopljena, ob odpiranju vrat iz pečice buhne veliko sopare.

## Predlagane temperature

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

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

- Izberite zeleni način delovanja.
- Izpiše se predlagana temperatura, obenem pa se prikaže tudi območje, v katerem lahko spremenite nastavitev.
- Spremenite predlagano temperaturo.
- Potrdite z *OK*.

## Booster

Funkcija Booster je namenjena hitremu segrevanju notranjosti pečice.

- vklop  
Funkcija Booster je med fazo segrevanja postopka priprave avtomatsko vklopljena. Grelnik za zgornje gretje/žar, obročasti grelnik in ventilator skupaj predhodno segrejejo notranjost pečice na nastavljeno temperaturo.
- izklop  
Funkcija Booster je med fazo segrevanja postopka priprave izklopljena. Notranjost pečice segrevajo samo grelniki, ki pripadajo izbranemu načinu delovanja.

## Trdota vode

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

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

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

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

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

# Nastavitve

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

## Avtomatsko izpiranje


Potem ko kombinirano parno pečico izklopite, se po postopku priprave s paro na prikazovalniku izpiše Izpiranje aparata.

Pri tem postopku se iz sistema izperejo morebitni ostanki hrane.

Avtomatsko izpiranje lahko vklopite ali izklopite.

## Varnost

### Zapora tipk

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

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

### Zapora vklopa

Zapora vklopa preprečuje nenameren vklop kombinirane parne pečice.

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

Zapora vklopa se ohrani tudi po izpadu električnega toka.

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

## Miele@home

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

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

- Aktivacija  
Ta nastavev je vidna samo, če je sistem Miele@home dezaktiviran. Funkcija WLAN je ponovno vklopljena.
- Dezaktivacija  
Ta nastavev je vidna samo, če je sistem Miele@home aktiviran. Miele@home ostane nastavljen, funkcija WLAN je izklopljena.

# Nastavitve

---

- Status povezave  
Ta nastavitev je vidna samo, če je sistem Miele@home aktiviran. Na prikazovalniku se izpišejo informacije, kot so kakovost WLAN-sprejema, ime omrežja in IP-naslov.
- Nova nastavitev  
Ta nastavitev je vidna samo, če je WLAN-omrežje že nastavljeno. Ponastavite nastavitve omrežja in takoj nastavite novo omrežno povezavo.
- Ponastaviti  
Ta nastavitev je vidna samo, če je WLAN-omrežje že nastavljeno. Funkcija WLAN se izklopi in povezava z brezžičnim omrežjem se ponastavi na tovarniško nastavitev. Povezavo z brezžičnim omrežjem morate na novo nastaviti, da boste lahko uporabljali sistem Miele@home.  
Če kombinirano parno pečico odstranite, prodate ali če zažene rabljeno pečico, ponastavite omrežne nastavitve. Samo tako boste zagotovili, da bodo vsi osebni podatki odstranjeni in da prejšnji lastnik ne bo mogel več dostopati do kombinirane parne pečice.
- Nastavitev  
Ta nastavitev je vidna samo, če še ni vzpostavljena nobena povezava z brezžičnim omrežjem. Povezavo z brezžičnim omrežjem morate na novo nastaviti, da boste lahko uporabljali sistem Miele@home.

## ■ Skenirajte QR kodo.

Če ste namestili aplikacijo Miele in imate uporabniški račun, boste preusmerjeni neposredno na povezavo v omrežje.

Če pa aplikacije Miele še niste namestili, boste preusmerjeni v trgovino Apple App Store® ali Google Play Store™.

■ Namestite aplikacijo Miele in si ustvarite uporabniški račun.

■ Ponovno skenirajte QR kodo.

Aplikacija Miele vas nato vodi skozi nastavitve.



## Izvedba Scan & Connect

Prvi zagon je bil izveden brez nastavitve sistema Miele@home.


## Daljinsko upravljanje

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


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

### Aktivacija funkcije MobileStart

■ Dotaknite se senzorske tipke , da aktivirate MobileStart.

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

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

MobileStart lahko uporabljate, dokler sveti senzorska tipka .

## RemoteUpdate

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

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

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

### Vklop/izklop

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

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

### Potek posodabljanja RemoteUpdate

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

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

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

# Nastavitve

---

Če posodobitve ne želite namestiti, izklopite RemoteUpdate.

Posodobitev lahko traja nekaj minut.

Pri funkciji RemoteUpdate upoštevajte:

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

## Verzija program. opreme

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

## Zastopniki

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

## Sejemska nastavitev

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


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

*OK* in jo zadržite najmanj štiri sekunde. Kombinirano parno pečico lahko uporabljate kot običajno.











## Tovarniške nastavitve

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



## Delovne ure

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

## Glavni meni in podmeniji

Meni	Predlagana vrednost	Območje
Načini delovanja		
Kuhanje v pari 	100 °C	40–100 °C
Vroč zrak plus 	160 °C	30–230 °C
Kombinirana peka 		
Kombinirana peka + Vroč zrak +	170 °C	30–230 °C
Kombin. peka + Zgornje/sp. gretje	180 °C	30–230 °C
Kombinirana peka + Žar	Stopnja 3	Stopnja 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Lastni programi 		
Pogrevanje 	130 °C	120–140 °C
Odtajevanje 	60 °C	50–60 °C
Odstranjevanje vodnega kamna 		
Avtomatski programi 		
Nadaljnji 		
Zgornje/spodnje gretje	180 °C	30–230 °C
Intenzivno pečenje	180 °C	50–230 °C
Spodnje gretje	190 °C	100–200 °C
Zgornje gretje	190 °C	100–230 °C
Veliki žar	Stopnja 3	Stopnja 1–3
Mali žar	Stopnja 3	Stopnja 1–3
Žar s kroženjem zraka	200 °C	50–230 °C
Posebni kolači	160 °C	30–230 °C
Eko vroč zrak	180 °C	30–230 °C
Eko kuhanje v pari	100 °C	40–100 °C

## Glavni meni in podmeniji

Meni	Predlagana vrednost	Območje
Nadaljnji 		
Posebne uporabe		
Mix & Match		
Kuhanje menija	–	–
Blanširanje	–	–
Vkuhavanje	90 °C	80–100 °C
Sušenje	50 °C	30–70 °C
Vzhajanje testa	–	–
Sterilizacija posode	–	–
Program Sabbath	180 °C	50–230 °C
Gretje posode	50 °C	50–80 °C
Ohranjanje toplote	65 °C	40–100 °C
Vzdrževanje		
HydroClean		
Namakanje		
Sušenje		
Izpiranje		
Nastavitve 		
Delovne ure		

## Enostavno upravljanje

Motnja delovanja zaradi odsotnosti sita na dnu.

Če na dnu pečice ni sita, lahko ostanki hrane zaidejo v odtok. Voda se ne more izčrpati iz notranjosti pečice.

Pred vsakim postopkom priprave preverite, ali je sito na dnu nameščeno.

- Vključite kombinirano parno pečico. Pojavi se glavni meni.
- Če želite kuhati v načinu delovanja s paro ali z dodatki pare, napolnite posodo za vodo in jo vstavite v aparat.

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

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

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

Izpiše se način delovanja. Odvisno od izbranega načina delovanja se ena za drugo izpišeta predlagani vrednosti za temperaturo in po potrebi vlago.

- Če je potrebno, spremenite predlagano temperaturo.
- Potrdite z *OK*.


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

- Po potrebi spremenite vlago.
- Potrdite z *OK*.

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

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

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

 Nevarnost poškodbe zaradi vroče pare.

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

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

- Živilo vzemite iz pečice.

## Čiščenje kombinirane parne pečice po postopku priprave

- Po potrebi vzemite iz pečice posodi za vodo in kondenzat ter ju izpraznite.
- Izklopite pečico.
- Po končanem postopku priprave s paro se izpiše izpiranje aparata.
- Sledite navodilom na prikazovalniku.

Postopek izpiranja morate v vsakem primeru izvesti, da izperete morebitne ostanke živil iz sistema.

- Pečico v celoti očistite in osušite, kot je opisano v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.
- Vrata zaprite šele, ko je notranjost pečice povsem suha.

## Dodajanje vode

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

# Upravljanje

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

Postopek priprave se nadaljuje.

## Sprememba vrednosti in nastavitvev za postopek priprave

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

- Dotaknite se senzorske tipke ↵.

Odvisno od načina delovanja se lahko pojavijo naslednje nastavitve:



- Temperatura
- Vlaga
- Čas priprave
- Booster
- Predhodno segrevanje
- Crisp function

## Sprememba vrednosti in nastavitvev

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

Postopek se nadaljuje s spremenjenimi vrednostmi in nastavitvami.

## Sprememba temperature

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

- Dotaknite se senzorske tipke ↵.
- Izberite možnost Temperatura in jo potrdite z *OK*.

- Z območjem za navigacijo spremenite nastavljeno temperaturo.

- Potrdite z *OK*.

Postopek priprave poteka naprej s spremenjeno nastavljeno temperaturo.

## Sprememba nastavitve Vлага

- Dotaknite se senzorske tipke ↵.
- Izberite možnost Vлага in jo potrdite z *OK*.
- Spremenite vlago.
- Potrdite z *OK*.


Postopek priprave poteka naprej s spremenjeno vlago.

## Nastavitvev časov priprave

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

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

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

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

- Čas priprave  
Nastavite čas, potreben za pripravo živila. Po preteku tega časa se gretje pečice avtomatsko izklopi. Maksimalni

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

- Konec ob  
Določite uro, ob kateri naj se postopek konča. Gretje pečice se ob nastavljeni uri avtomatsko izklopi.
- Zagon ob  
Ta funkcija se pojavi v meniju šele, ko nastavite Čas priprave ali Konec ob. Z nastavitvijo Zagon ob določite uro, ob kateri želite, da se postopek začne. Gretje pečice se ob nastavljeni uri avtomatsko vklopi.

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

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

Če kuhate pri temperaturi od pribl. 80 °C (Kuhanje v pari) ali 80–100 °C in 100 % vlagi (Kombinirana peka), se po koncu postopka priprave vklopi redukcija pare.

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

## Sprememba časovnih nastavitvev

- Dotaknite se senzorske tipke ⏸.
- Izberite zeleni čas.
- Potrdite z OK.
- Če je potrebno, izberite Spremeni.
- Spremenite nastavljeni čas.

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

V primeru izpada električnega toka se nastavitve izbrišejo.

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

## Brisanje časovnih nastavitvev

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

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

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

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

## Prekinitev postopka priprave

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

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

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

# Upravljanje

## Prekinitev postopka brez nastavljenega časa priprave

- Dotaknite se senzorske tipke izbranega načina delovanja.

Pojavi se glavni meni.

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

## Prekinitev postopka z nastavljenim časom priprave


- Dotaknite se senzorske tipke izbranega načina delovanja.

Pojavi se Prekiniti postopek?.

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


## Začasna prekinitev postopka priprave

Če odprete vrata, se postopek priprave prekine. Gretje pečice se izklopi. Pri kuhanju v pari ter programih in uporabah s čistim parnim delovanjem se nastavljeni čas priprave shrani.

 Nevarnost poškodbe zaradi vroče pare.

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

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

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin in vročih jedi.

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

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

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

Ko zaprete vrata pečice, se postopek priprave nadaljuje.

Najprej se pečica ponovno segreje, pri čemer lahko sledite naraščanju temperature.

Šele ko je dosežena nastavljena temperatura, se pri kuhanju v pari ter programih in uporabah s čistim parnim delovanjem začne odšteti preostali čas.

Samo pri postopkih s 100 % vlago in temperaturah do 100 °C: Postopek priprave se predčasno konča, če vrata odprete v zadnji minuti časa priprave (55 sekund preostalega časa).

## Predhodno segrevanje pečice

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



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


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

Predhodno segrevanje pečice je potrebno le pri pripravi nekaterih živil.

- Pečico predhodno segrejte pri naslednjih pripravah:
  - kolači in pecivo s kratkim časom peke (do pribl. 30 minut) ter občutljive vrste testa (npr. biskvit) v načinu delovanja Zgornje/spodnje gretje

## Booster

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

- Vroč zrak plus 
- Zgornje/spodnje gretje

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


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

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

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

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

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

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

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

## Predhodno segrevanje


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

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

## Vklop funkcije **Predhodno segrevanje**

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

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

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

Prikažeta se sporočila **Živilo vstavite ob 1n ura**. Notranjost pečice se segreje na nastavljeno temperaturo.

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

# Upravljanje


## Crisp function

Funkcija Crisp function (zmanjšanje količine vlage) po potrebi omogoča, da se med celotnim postopkom ali le kratkotrajno iz pečice odvaja vlaga.

Uporaba te funkcije 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.


Funkcijo Crisp function lahko uporabite v naslednjih načinih delovanja:


- Vroč zrak plus 
- Zgornje/spodnje gretje
- Intenzivno pečenje
- Spodnje gretje
- Zgornje gretje
- Žar s kroženjem zraka
- Posebni kolači

## Vklop funkcije Crisp function

Funkcijo Crisp function morate vklopiti za vsak postopek priprave posebej.

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

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

Funkcija Crisp function je vklopljena. S senzorsko tipko  lahko funkcijo Crisp function kadar koli spet izklopite.


## Aktiviranje dodatkov pare

V vseh načinih delovanja klasične pečice (razen Eko vroč zrak) lahko med postopkom priprave aktivirate dodatke pare. Število dodatkov pare ni omejeno.

Takoj ko je možnost Dodatek pare označena s svetlim ozadjem, lahko sprožite dodatek pare.

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


- Izberite OK.

Dodatek pare se aktivira. Na prikazovalniku se pojavi  in možnost Dodatek pare ugasne. Traja približno eno minuto.

- Enako postopajte tudi za morebitne naslednje dodatke pare, takoj ko se na prikazovalniku spet pojavi možnost Dodatek pare.

## Nastavljiv zvočni signal

### Uporaba funkcije Nastavljiv zvočni signal

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


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

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

### Nastavitev zvočnega signala

Če ste izbrali nastavitev Prikazovalnik | QuickTouch | izklop, morate za nastavitev zvočnega signala vklopiti kombinirano parno pečico. Pri izklopljeni pečici 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 .
- Če istočasno poteka postopek priprave, izberite Nastavljiv zvočni signal.

Izpiše se Nastaviti 00:00 min.


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


Nastavitev za zvočni signal se shrani.

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

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


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

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

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

Zvočni in optični signal ugasneta.

## Sprememba nastavitve zvočnega signala


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

Pojavi se nastavitev zvočnega signala.

- Spremenite nastavitev.
- Potrdite z *OK*.

Spremenjena nastavitev zvočnega signala se shrani.

## Brisanje nastavitve

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

Nastavitev zvočnega signala se izbriše.

# Dobro je vedeti

---

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

## Posebnosti kuhanja v pari

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

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

## Posoda za kuhanje v pari

Kombinirani parni pečici so priložene posode za kuhanje v pari iz plemenitega jekla. Če želite, lahko dokupite še druge posode za kuhanje v pari različnih velikosti, ki so na voljo v perforirani ali neperforirani različici (glejte poglavje „Dodatna oprema“). Tako boste lahko za vsako jed uporabili primerno posodo.

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

## Lastna posoda

Uporabite lahko tudi lastno posodo. Vendar pri tem upoštevajte:

- Posoda mora biti primerna za uporabo v pečici in odporna proti pari. Če želite za kuhanje v pari uporabiti plastično

posodo, se pozanimajte pri njenem proizvajalcu, če je primerna za tovrstno uporabo.

- Posoda z debelimi stenami, npr. iz porcelana ali keramike, je za kuhanje v pari manj primerna. Debele stene slabo prevajajo toploto, zato se časi priprave, ki so navedeni v tabeli, občutno podaljšajo.
- Posodo vedno namestite na vstavljeno rešetko ali v posodo za kuhanje v pari. Odvisno od velikosti posode lahko rešetko položite tudi na dno pečice s površino za polaganje navzgor, nanjo postavite posodo za kuhanje in po potrebi odstranite še stranska vodila (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Čiščenje stranskih vodil“).
- Med zgornjim robom posode in stropom notranjosti pečice mora biti nekaj razdalje, da lahko v posodo prihaja zadostna količina pare.

## Nivo vstavljanja

Izberete lahko kateri koli nivo vstavljanja, lahko pa kuhate tudi na več nivojih hkrati. Čas kuhanja se zato ne spremeni.

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

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

## Zamrznjena živila

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

### Temperatura

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

### Čas priprave

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

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

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

### Kuhanje s tekočinami

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

### Lastni recepti – kuhanje v pari

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

### Globoki pekač in rešetka

Globoki pekač z nameščeno rešetko uporabljajte npr. za pečenje mesa in pečenje na žaru. Pri pečenju lahko tako prestrežen mesni sok pozneje uporabite za pripravo omake.

Če uporabite globoki pekač z nameščeno rešetko, potisnite globoki pekač med prečki nivoja vstavljanja, rešetka potem avtomatsko zdrсне nadenj. Pri jemanju iz pečice izvalcite oba dela opreme hkrati.

### Varovalo

Rešetka in globoki pekač sta opremljena z varovalom, ki preprečuje, da bi takrat, ko ju želite le delno izvleči, povsem zdrsnila iz pečice. Če želite rešetko in globoki pekač vzeti iz pečice, ju morate nekoliko privzdigniti.

# Kuhanje v pari


---

## Eko kuhanje v pari

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

Priporočamo vam, da nastavite čase priprave in temperature iz tabele v poglavju „Kuhanje v pari“.

Po potrebi lahko kuhanje še nekoliko podaljšate.

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

## Nastavitev

Nadaljnji  | Eko kuhanje v pari

## Napotki k tabelam kuhanja

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

### Izbira časa priprave ⌚

Časi priprave so orientacijske vrednosti.

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

## Zelenjava

### Sveža zelenjava

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

### Zamrznjena živila

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

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

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

### Posoda za kuhanje v pari

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

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

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

## Nivo vstavljanja

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

## Čas priprave

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

## Nastavitve

Avtomatski programi  | Zelenjava | ... | ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

## Kuhanje v pari

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

## Kuhanje v pari

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

🕒 čas kuhanja

# Kuhanje v pari

---

## Ribe

### Sveže ribe

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

### Zamrznjene ribe

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

### Priprava

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

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

### Posoda za kuhanje v pari

Perforirano posodo predhodno namastite.

### Nivo vstavljanja

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

## Temperatura

### 85–90 °C

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

### 100 °C

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

Za kuhanje rib v omaki ali juhi.

## Čas priprave

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


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

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

## Nasveti

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

## Nastavitve

Avtomatski programi  | Ribe | ... | ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: glejte tabelo

Čas kuhanja: glejte tabelo

## Kuhanje v pari

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

🌡️ temperatura, 🕒 čas priprave

## Meso

### Sveže meso

Meso pripravite kot običajno.

### Zamrznjena živila

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

### Priprava

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

### Čas priprave

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

## Nasveti

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

## Nastavitve

Avtomatski programi  | Meso | ... |

ali

Kuhanje v pari

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

## Kuhanje v pari

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

🕒 čas kuhanja

## Riž

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

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

## Posoda za kuhanje v pari

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

## Priprava

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

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

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

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

## Nastavitve



Avtomatski programi  | Riž | ... |




ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 :  razmerje med rižem in tekočino,  
 čas priprave

# Kuhanje v pari

## Žita

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

Žita lahko kuhate v obliki celih zrn ali zdrobljena.

## Nastavitve

Avtomatski programi  | Žita | ... |

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

🕒 čas kuhanja

## Testenine

### Suhe testenine

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

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

### Sveže testenine

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

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

### Nastavitve


Avtomatski programi  | Testenine | ... |


ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

Sveže testenine	 [min]
Njoki	2
Cmočki	1
Ravioli	2
Žličniki	1
Tortelini	2
<b>Suhe testenine, pokrite z vodo</b>	
Rezanci	14
Jušni rezanci	8

 čas kuhanja

# Kuhanje v pari

---

## Cmoki


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

Sveže cmoke kuhajte v namaščeni perforirani posodi.

## Nastavitve


Avtomatski programi  | Testenine | ... |

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

## Stročnice, suhe

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

**Leče** ni treba namakati.

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

## Nastavitve


Avtomatski programi  | Stročnice | ... |

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

## Kuhanje v pari

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

🕒 čas kuhanja

## Kokošja jajca

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


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

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

### Nastavitve


Avtomatski programi  | Kokošja jajca | ... |

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

# Kuhanje v pari

## Sadje

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

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

## Nastavitve

Avtomatski programi  | Sadje | ... |

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C


Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

## Klobase


### Nastavitve

Avtomatski programi  | Klobase | ... | ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 90 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

## Raki

### Priprava

Zamrznjene rake pred kuhanjem v pari odtajajte.  
Rakom odstranite lupino in drobovje ter jih operite.

### Posoda za kuhanje v pari

Perforirano posodo predhodno namastite.

### Čas priprave

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

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

### Nastavitve



Avtomatski programi  | Raki | ... |



ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: glejte tabelo

Čas kuhanja: glejte tabelo


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

 temperatura,  čas priprave

# Kuhanje v pari

## Školjke

### Sveže testenine

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

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

### Zamrznjene školjke

Zamrznjene školjke pred kuhanjem odtajajte.

### Čas priprave

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

### Nastavitve



Avtomatski programi  | Školjke | ... |



ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: glejte tabelo

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 temperatura,  čas priprave

## Kuhanje menija – ročno

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

Pri kuhanju menijev lahko sestavite v meni različna živila z različnimi časi priprave, npr. file rdečega okuna z rižem in brokolijem. Živila pri tem vstavljate v pečico v različnih časih, da so na koncu istočasno pripravljena.

### Nivo vstavljanja

Pod živila, iz katerih se izceja tekočina (npr. ribe) ali barva (npr. rdeča pesa), vstavite globoki pekač. Tako se boste izognili prenosu okusov ali barv zaradi kapljajočih tekočin.

### Temperatura

Temperatura pri kuhanju menijev mora znašati 100 °C, saj se večina živil kuha pri tej temperaturi. Menija ne smete v nobenem primeru kuhati pri nižji temperaturi, če so za živila priporočene različne temperature, npr. za file orade 85 °C in za krompir 100 °C.

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

### Čas priprave

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

## Primer

Časi priprave živil  
(glejte tabele kuhanja v poglavju „Kuhanje v pari“)

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

### Izračun časov:

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

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

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

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

## Kuhanje menija

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

## Sous-vide

---

V tem nežnem postopku priprave se živila v vakuumski embalaži kuhajo počasi in pri nizki, stalni temperaturi. Zaradi vakuuma tekočina med postopkom priprave ne izhlapeva in vsa hranila in arome se ohranijo v živilu. Rezultat je enakomerno kuhano živilo intenzivnega okusa.

Uporabite samo sveža in neoporečna živila.

Pazite na higienske pogoje in vzdrževanje hladne verige.

Uporabljajte samo vrečke za vakuumiranje, ki so odporne proti vročini in primerne za kuhanje.

Ne kuhajte živil v prodajni embalaži, npr. vakuumiranih zamrznjenih živil, ker vrečka za vakuumiranje morda ni ustrezna.

Vrečke za vakuumiranje so primerne samo za enkratno uporabo.

Živila vakuumirajte izključno z aparatom za vakuumiranje s komoro.

### Pomembna navodila za uporabo

Za optimalne rezultate kuhanja upoštevajte naslednje napotke:

- Uporabite manj začimb in zelišč kot pri običajni pripravi, saj je vpliv na okus živila intenzivnejši. Živilo lahko kuhate tudi nezačinjeno in ga začinite šele po končanem postopku priprave.
- Z dodatkom soli, sladkorja in tekočin se skrajša čas priprave.
- Če živilu dodate kislino, npr. v obliki limoninega soka ali kisa, bo čvrstješe.
- Ne uporabite alkohola ali česna, ker se lahko pojavi neprijeten priokus.


- Vedno uporabite vrečko za vakuumiranje, ki po velikosti ustreza živilu. Če je vrečka za vakuumiranje prevelika, lahko v njej ostane preveč zraka.
- Če želite v isti vrečki za vakuumiranje skuhati več živil, jih zložite enega poleg drugega.
- Če želite živila kuhati v več vrečkah naenkrat, vrečke zložite na rešetko eno poleg druge.
- Časi priprave so odvisni od debeline živila.
- Med postopkom priprave pustite vrata pečice zaprta. Odpiranje vrat podaljša postopek priprave in lahko poslabša rezultate.
- Podatkov za temperaturo in čas priprave iz receptov za kuhanje sous vide vam ni treba vedno upoštevati v danem razmerju. Te nastavitve prilagodite želeni stopnji toplotne obdelave živila.
- Pri visoki temperaturi in/ali dolgem času priprave lahko pride do pomanjkanja vode. Med postopkom občasno preverjajte izpise na prikazovalniku.

### Nasveti

- Če želite skrajšati čase priprave, lahko živilo vakuumirate 1–2 dni pred postopkom priprave. Vakuumirana živila shranite v hladilniku pri maks. 5 °C. Da ohranite kakovost in okus živila, ga morate skuhati najpozneje v dveh dneh.
- Tekočine, npr. marinade, pred vakuumiranjem zamrznite, da ne bodo uhajale iz vrečke za vakuumiranje.

- Robove vrečke za vakuumiranje med polnjenjem zapognite navzven. Tako boste poskrbeli za čist in brezhiben zvar.
- Če živila ne boste zaužili takoj po koncu postopka priprave, ga takoj položite v ledeno vodo in pustite, da se popolnoma ohladi. Nato ga shranite pri maks. 5 °C.  
Tako ohranite kakovost in okus živila ter podaljšate njegovo obstojnost.  
**Izjema:** Perutnino morate zaužiti takoj po postopku priprave.
- Po postopku priprave vrečko zarezite z vseh strani, da boste lažje prišli do živila.
- Meso in čvrste vrste rib (npr. losos) pred serviranjem zelo na hitro močno popecite. Tako se bodo razvile sveže arome pečenja.
- Sok ali marinado zelenjave, rib ali mesa uporabite za pripravo omake.
- Živilo postrezite na ogretyh krožnikih.

### Uporaba načina delovanja Sous-vide

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

# Sous-vide

---

## Možni vzroki za slabe rezultate

Vrečka za vakuumiranje se je odprla:

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

Živilo ima neprijeten priokus ali tuj okus:

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

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

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

🌡️ temperatura, 🕒 čas priprave

# Sous-vide

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

🌡️ temperatura, 🕒 čas priprave

\* Stopnja kuhanja

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

## Ponovno pogrevanje

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

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

## Priprava

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

Živilo nato shranite v hladilniku pri največ 5 °C.

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

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

## Nastavitve

Sous-vide 

Temperatura: glejte tabelo

Čas: glejte tabelo

# Sous-vide

## Ponovno pogrevanje v načinu delovanja Sous-vide

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

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

🌡️ temperatura, 🕒 čas


<sup>1</sup> Stopnja kuhanja

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

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

<sup>3</sup> Pogrevajte samo kuhano v omaki.

## Pogrevanje

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

Živila se v kombinirani parni pečici nežno pogrejejo in se pri tem ne izsušijo in ne kuhajo naprej. Segrevajo se enakomerno in jih ni treba mešati.

Pogrevate lahko tako pripravljene obroke na krožnikih (meso, zelenjava, krompir) kot tudi posamezna živila.

### Posoda

Manjše količine živil lahko segrevate na krožniku, večje količine pa v posodi za kuhanje v pari.

### Čas

Za en pripravljen obrok na krožniku nastavite 10–12 minut. Več krožnikov potrebuje nekoliko daljši čas.

Če zaženete več postopkov pogrevanja zaporedoma, za drugi in vsak naslednji postopek skrajšajte trajanje za pribl. 5 minut, saj je notranjost pečice še topla.

## Vlaga


Čim bolj vlažno je živilo, tem nižjo vlažnost morate nastaviti.

### Nasveti

- Velikih kosov živil, kot je pečenka, ne pogrevajte v kosu, temveč jih razdelite na porcije in pogrejte kot posamezen obrok.
- Kompaktne kose, npr. polnjene paprike ali rulade, pred pogrevanjem razpolovite.
- Omake pogrevajte posebej. Izjema so jedi, ki so pripravljene v omaki (npr. golaž).
- Upoštevajte, da panirana živila, npr. zrezki, ne ostanejo hrustljava.

Živila so med pogrevanjem lahko nepokrita.

### Nastavitve

Pogrevanje 

ali

Kombinirana peka  | Kombinirana peka + Vroč zrak +

Temperatura: glejte tabelo

Vlažnost: glejte tabelo

Čas: glejte tabelo

## Druge uporabe

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


Živilo	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒* [min]
<b>Zelenjava</b>			
Korenje Cvetača Koleraba Fižol	120	70	8–10
<b>Priloge</b>			
Testenine Riž Krompir, vzdolžno razpolovljen	120	70	8–10
Cmoki Krompirjev pire	140	70	18–20
<b>Meso in perutnina</b>			
Pečenka, 1,5 cm debele rezine Rulade, narezane na rezine Golaž Jagnječji ragu Mesne kroglice Piščančji zrezek Puranji zrezek, rezine	140	70	11–13
<b>Ribe</b>			
Ribji file Ribja rulada, razpolovljena	140	70	10–12
<b>Pripravljene jedi</b>			
Špageti s paradižnikovo omako Svinjska pečenka s krompirjem in zelenjavo Polnjene paprike (razpolovljene) z rižem Piščančji frikase z rižem Zelenjavna juha Kremna juha Bistra juha Enolončnica	120	70	10–12

🌡️ temperatura, 💧 vlaga, 🕒 čas

\* Časi veljajo za živila, ki jih pogrevate na krožniku.

## Odtajevanje

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

 Nevarnost okužbe zaradi razvoja mikroorganizmov.

Mikroorganizmi, npr. salmonela, lahko povzročijo hude zastrupitve.

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

Tekočine, ki se izcedi, ne smete uporabiti.

Odtajana živila vedno uporabite takoj po času mirovanja.

## Temperatura

Optimalna temperatura odtajevanja znaša 60 °C.

**Izjemi:** mleto meso in divjačina 50 °C.

## Postopek pred in po odtajevanju

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

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

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

## Posoda za kuhanje v pari

Za tajanje živil, iz katerih kaplja, npr. piščanca, uporabite perforirano posodo za kuhanje v pari, pod katero vstavite globoki pekač. Živila tako ne ležijo v izcejeni tekočini.

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


## Nasveti

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

## Nastavitve

Odtajevanje 

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: glejte tabelo

Čas odtajevanja: glejte tabelo

Čas mirovanja: glejte tabelo

## Druge uporabe

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

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

## Druge uporabe

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

🌡️ temperatura, ⌚ čas odтаяvanja, ⌛ čas mirovanja

## Druge uporabe

### Mix & Match

Za preprosto in nezapleteno pripravo jedi na krožniku vam je na voljo posebna uporaba Mix & Match. Z njo lahko pogrejete že pripravljena živila (industrijsko pripravljene obroki) ali pa iz svežih živil sestavite porcijsko jed in jo toplotno obdelate na krožniku.

Na izbiro imate hrustljiv, zapečen rezultat ali nežno pripravo živil s sočnejšo površino brez dodatnega porjavanja.

Uporabljajte samo živila, ki so higiensko neoporečna. Če imate pomisleke, živilo zavrzite.

**Nasvet:** Priporočamo vam, da za posebno uporabo Mix & Match uporabite aplikacijo Miele. Z aplikacijo Miele lahko interaktivno sestavite svoj obrok iz najrazličnejših sestavin in nastavitve programa prenesete v kombinirano parno pečico.

Za to funkcijo morate svojo kombinirano parno pečico povezati v omrežje WLAN. Postopek je opisan v poglavju „Prvi zagon“, odstavek „Miele@home“.

Če ne uporabite aplikacije Miele, upoštevajte naslednje napotke in sestavite svoj obrok s pomočjo tabel.

### Posoda

Uporabite:

- plitev krožnik ali majhen model za narastke
- globoko skledico ali skodelico za živila z dodatno tekočino

Pekovske izdelke, pico, quiche in podobno lahko položite neposredno na rešetko (po potrebi s papirjem za peko).

Plastične posode, v katerih so pakirane gotove jedi, niso dovolj toplotno odporne. Predpripravljene jedi zato prestavite v primerno posodo.

### Napotki za pogrevanje pripravljenih jedi na krožniku

- Za ocvrta ali popečena živila uporabite Pogrevanje: hrustljivo, za kuhana pa Pogrevanje: nežno.
- Upoštevajte, da bodo živila, pogreta v načinu delovanja Pogrevanje: hrustljivo, hrustljava samo, če so bila hrustljava že pred pogrevanjem.
- Živila ne smejo biti višja od 2–2,5 cm. Višja živila prestavite v plitvejšo posodo (npr. enolončnice) ali kompaktne kose razrežite na rezine (npr. rulade, narastek).
- Testenine pogrevajte samo skupaj z omako.
- Na spodnji strani posode se lahko ustvarijo vodne kapljice. Pred serviranjem jih obrišite.

### Napotki za kuhanje pripravljenih jedi na krožniku

- Iz soka, ki se izcedi iz mesa in rib, lahko pripravite omako: pred kuhanjem dodajte 1 žličko sredstva za zgoščevanje pod surovo meso ali surovo ribo. Pred serviranjem z vilicami gladko razmešajte omako. Namesto sredstva za zgoščevanje lahko uporabite tudi 1 žličko pire krompirja v prahu (kupljenega) ali 1 noževu konico guar gumija.
- Neenake čase priprave različnih živil lahko prilagodite z velikostjo kosov: čim krajši je čas kuhanja, tem večji morajo biti kosi (npr. veliki cvetki cvetače). Čim daljši je čas priprave, tem manjši morajo biti koščki (npr. krompir, narezan na kocke).
- Neenake čase priprave pa lahko izravnate tudi s sloji: živilo s krajšim časom kuhanja položite pod živilo z daljšim časom kuhanja ali pa sestavite mali narastek.
- Da preprečite izsuševanje živil, jed na krožniku obogatite z omako ali marinado. Uporabite lahko tudi sir ali slanino.

### Sestavljanje jedi na krožniku iz različnih sestavin

Za dober rezultat priprave morate posamezne sestavine jedi na krožniku – npr. meso, priloga in zelenjava – sestaviti tako, da lahko izberete skupno nastavitev za porjavenje. Ta nastavitev mora ustrezati ali vsaj pogojno ustrezati vsem živilom v jedi.

Priporočamo naslednji postopek:

- S pomočjo tabele izberite glavno sestavino, npr. goveji steak.
- Izberite še druge sestavine, ki se ujemajo po nastavitvi za porjavenje, npr. stročji fižol in riž.

## Druge uporabe

### Napotki k tabelam kuhanja

Tabele kuhanja poleg podatkov o velikosti kosov ali stopnji obdelave živil vsebujejo tudi napotke za pripravo.


Porjavenje je prikazano s 7-segментnim prikazom. Načeloma velja: kolikor več segmentov je izpolnjenih, toliko daljši je čas priprave.

S pomočjo simbolov lahko določite, katera nastavitev je primerna za porjavenje posameznega živila.

Simbol	Pomen
—	nepriumno
□	pogojno primerno
■	zelo primerno

### Posebna uporaba Mix & Match

Živila med pripravo ni treba pokriti.

- Živila po potrebi predhodno pripravite.
- Izberite Nadaljnji  | Posebne uporabe | Mix & Match.
- Če pripravljate že **kuhana** živila, izberite Pogrevanje: nežno ali Pogrevanje: hrustljivo.
- Če pripravljate **sveža** ali le nekoliko kuhana živila, izberite Priprava: nežno ali Priprava: hrustljivo.
- Po potrebi spremenite nastavitev za porjavenje.
- Potrdite z *OK*.
- Živilo na rešetki vstavite na 3. nivo.
- Potrdite z *OK*.

Postopek lahko zaženete takoj ali s časovnim zamikom.

- Če po preteku postopka priprave jed na krožniku še ni pripravljena po vaših željah, izberite Podaljš. zapečen..

## Pogrevanje živil s posebno uporabo „Pogrevanje: hrustljivo“

Živilo	Nastavitev v segmentnem prikazu za porjavenje
Jabolčni zavitek, 4 cm višine, pečen	___ □ ■ □ _
Camembert za peko, 75 g, pečen	___ □ ■ □ _
Francoska štruca, pečena	___ □ ■ □ _
Prigrizki iz listnatega testa, pečeni	___ □ ■ □ □ _
Polpeta s tofujem <sup>1</sup> , pečena	___ □ □ ■ □ _
Žemljice, za dopeko ali pečene, pakirane	___ □ ■ □ _
Cheeseburger, pečen	___ □ ■ _
Chili con carne <sup>1</sup> , 2 cm višine, kuhan	___ □ ■ □ _
Čabate, za dopeko ali pečene, pakirane	___ ■ □ _
Tarte flambée, pečena	___ □ ■ □ _
Mesni rezanci <sup>1</sup> , predhodno kuhani ali kuhani	□ □ ■ □ □ _
Polpeta <sup>1</sup> (svinjska), 60 g, kuhana	___ □ ■ □ _
Spomladanski zvitek, 100 g, pečen	___ □ ■ □
Cesarski praženec <sup>1</sup> , zamrznjen, odtajan	___ □ □ ■ □ □ _
Krompir, pretežno čvrst, v rezinah, kuhan	___ □ ■ □ _
Krompirjevi žepki, pečeni	___ □ □ ■ □ _
Lazanja <sup>1</sup> , 3 cm višine, pečena	___ ■ □ _
Narastek iz testenin <sup>1</sup> , 4,5 cm višine, pečen	___ □ ■ _
Palačinke <sup>1</sup>	___ □ ■ □ _
Pica, pečena	□ □ ■ □ □ □ _
Quiche, 3,5 cm višine, pečen	___ □ ■ □
Krompirjeva palačinka <sup>1</sup> , pečena	___ ■ □ _
Ocvrtki, pečeni	___ □ ■ □ _
Zrezek, pečen	___ □ ■ □ □ _

<sup>1</sup> ne postane hrustljivo, se mora samo dovolj pogreti (> 65 °C).

## Druge uporabe

### Priprava živil s posebno uporabo „Priprava: hrustljivo“

Živilo	Napotki za pripravo	Nastavitev v segmentnem prikazu za porjavenje
<b>Meso<sup>1</sup></b>		
Pečenica, 100 g, obarjena	zarezana	___ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Polpeta, 60 g, 2,5 cm višine	mleto meso začinjeno	___ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Piščančja prsa, 3 cm višine, surova	naravna, začinjena	_ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _
Piščančje bedro, surovo	marinirano	___ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Steak iz telečjega hrbta, 2,5 cm višine, surov	mariniran, z omako	<input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Prekajen svinjski kotlet, 3,5 cm višine, surov	–	___ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Jagnječji kotlet, 2 cm višine, surov	mariniran	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Goveji steak, 3 cm višine, surov	mariniran	_ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Svinjski file, 4 cm višine, surov	v ovoju iz slanine, sol, poper	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Svinjski kotlet, 1,5 cm višine, surov	paniran, rahlo naoljen	___ _ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/>
<b>Ribe<sup>1</sup></b>		
Kotlet navadnega jezika, 3 cm višine, surov	mariniran	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _
File trske, 3,5 cm višine, surov	mariniran	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Lososov file, 3 cm višine, surov	začinjen	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
File morskega lososa, 3 cm višine, surov	začinjen, obloga: špinača, feta	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Tunov file, 3 cm višine, surov	mariniran	___ <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Nabodalo iz soma, 50 g kocke, surovo	marinirano, s slanino	_ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _
<b>Zelenjava</b>		
Jajčevci, 2 cm višine, surovi	marinirani	___ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _
Cvetača, veliki cvetki, surovi	sol, poper, koščki masla	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Brokoli, veliki cvetki, surov	sirova omaka	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Stročji fižol v slanini, surov	ovit v slanino, začinjen	___ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Krompir, čvrst, 3 mm rezine, surov	maslo, sol ali sir	___ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Koleraba, 2 cm rezine, surova	sol, poper, muškadni orešček	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Buča, 2 cm kocke, surova	sol, poper, bučno olje	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Koruzni storž, surov	sol, maslo	_ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _
Korenje, 2 cm rezine, surovo	sol, poper, maslo	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _

## Druge uporabe

Živilo	Napotki za pripravo	Nastavitev v segmentnem prikazu za porjavenje
Paprika, veliki kosi, surova	marinirana	□ □ □ ■ □ _ _ _
Bučke, 2 cm rezine, surove	marinirane	_ □ □ ■ □ □ _
<b>Testenine in riž</b>		
Sveže testenine, tortelini, predhodno kuhane	–	□ _ _ _ _ _ _ _
Lazanja, 3 cm višine, predhodno kuhana	–	■ □ _ _ _ _ _ _
Narastek iz testenin, 2 cm višine, predhodno kuhan	–	■ _ _ _ _ _ _ _
Riž, naravni, čas priprave 8 minut, surov	sol, 1 : 2 (riž : tekočina)	_ □ ■ □ _ _ _ _
Riž, parboiled, čas priprave 8–12 minut, surov	sol, 1 : 1,5 (riž : tekočina)	_ _ □ ■ □ _ _ _
Riž, predhodno kuhan	–	□ □ ■ □ _ _ _ _
<b>Pica in podobno</b>		
Camembert za peko, 25 g, zamrznjen	odtajan	■ □ □ □ _ _ _ _
Francoska štruca, zamrznjena ali za dopeko	odtajana	□ ■ _ _ _ _ _ _
Žemljice, zamrznjene ali za dopeko	odtajane	□ ■ □ _ _ _ _ _
Cheeseburger, predhodno pečen	–	■ _ _ _ _ _ _ _
Datlji v slanini, surovi	–	_ □ □ ■ □ _ _ _
Tarte flambée, surova	obloženo testo iz hladilne vitrine	_ _ □ ■ □ _ _ _
Spomladanski zvitek, 100 g, zamrznjen	odtajan	_ □ ■ □ _ _ _ _
Sir za žar, 90 g, predhodno pečen	–	_ _ _ _ _ □ ■ □
Krompirjevi žepki, zamrznjeni	odtajani	■ □ _ _ _ _ _ _
Njoki, predhodno kuhani	maslo, sol, sir	■ _ _ _ _ _ _ _
Krompirjeve palačinke (industrijsko pripravljeno testo), surove	rahlo naoljene	_ _ □ ■ □ _ _ _
Svaljki, predhodno kuhani	–	□ □ ■ □ □ □ _
Polpeta s tofujem, 80 g, pečena	–	■ _ _ _ _ _ _ _
Pica, pečena	–	□ ■ □ _ _ _ _ _
Ocvrtki, zamrznjeni	odtajani	■ □ _ _ _ _ _ _
Čebulni kolač, 2,5 cm višine	predhodno pečen	_ _ _ _ _ ■ □
<b>Sladke jedi</b>		

## Druge uporabe

Živilo	Napotki za pripravo	Nastavitev v segmentnem prikazu za porjavenje
Cesarski praženec, pečen	–	

<sup>1</sup> Pod surovo meso/ribo dajte 1 žličko sredstva za zgoščevanje.

### Primerna živila za posebno uporabo „Priprava: nežno“

Živilo	Napotek za pripravo
<b>Meso<sup>1</sup></b>	
Safalada (svinjska), 100 g, kuhana	–
Goveje nabodalo, 50 g kocke, surovo	marinirano, s slanino
Svinjsko nabodalo, 50 g kocke, surovo	marinirano, s papriko in čebulo
Piščancja prsa, 3 cm višine, surova	naravna, začinjena
Steak iz telečjega hrbta, 2,5 cm višine, surov	mariniran, v omaki
Prekajena rebra, 3,5 cm višine, surova	–
<b>Ribe<sup>1</sup></b>	
Postrv, cela, 350 g, surova	začinjena, nadevana z maslom in zelišči
Kotlet navadnega jezika, 3 cm višine, surov	mariniran
File trske, 3,5 cm višine, surov	mariniran
Lososov file, 3 cm višine, surov	začinjen
File morskega lososa, 180 g	obloga: špinača in crème fraîche
Tunov file, 3 cm višine, surov	mariniran
Nabodalo iz soma, 50 g kocke	marinirano, s slanino
<b>Zelenjava</b>	
Cvetača, veliki cvetki, surovi	začinjena
Brokoli, veliki cvetki, surov	začinjen, s sirovo omako ali brez
Krompir, čvrst, četrtine/krhlji, surov	sol
Koleraba, 2 cm rezine, surova	sol, poper, mušklatni orešček
Buča, 1,5 cm kocke, surova	sol, poper, bučno olje
Koruzni storž, surov	sol, maslo
Korenje, 2 cm rezine, surovo	sol, poper, maslo
Paprika, veliki kosi, surova	marinirana
Brstični ohrovt, cel, surov	sol, poper, mušklatni orešček
Beluši, stebila, cela, surovi	sol, maslo
Sladki krompir, 1,5 cm kocke/krhlji, surov	sol

## Druge uporabe

<b>Živilo</b>	<b>Napotek za pripravo</b>
Bučke, 2 cm rezine, surove	marinirane
<b>Testenine in riž</b>	
Sveže testenine, tortelini, predhodno kuhane	omaka
Makaroni, kratki, surovi	sol, 1 : 3 (testenine : voda)
Riž, basmati, čas priprave 10 minut, surov	sol, 1 : 2,5 (riž : tekočina)
Riž, naravni, čas priprave 8 minut, surov	sol, 1 : 2 (riž : tekočina)
Riž, parboiled, čas priprave 8–12 minut, surov	sol, 1 : 2 (riž : tekočina)
Riž, okroglozrnati, kuhan	–
Jušni rezanci, surovi	pokriti z juho
<b>Pica in podobno</b>	
Njoki, predhodno kuhani	sol, maslo
Krompirjev pire, kuhan	–
Svaljki, predhodno kuhani	sol, maslo

<sup>1</sup> Pod surovo meso/ribo dajte 1 žličko sredstva za zgoščevanje.

## Druge uporabe

### Kuhanje menija – avtomatsko

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

Živila pri kuhanju menijev vstavljate v notranjost pečice v različnih časih, da so na koncu istočasno pripravljena.

Izbira živil lahko pri tem poteka v poljubnem vrstnem redu, saj jih pečica avtomatsko razvrsti po dolžini časa priprave in vam vsakič pokaže, kdaj morate vstaviti katero živilo.

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

### Posebna uporaba Kuhanje menija

■ Izberite Nadaljnji  | Posebne uporabe | Kuhanje menija.

■ Izberite zeleno živilo.

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

■ Izberite zelene vrednosti in vsako potrdite z OK.

■ Izberite Dodaj živilo.

■ Izberite zeleno živilo in postopajte kot pri prvem živilu.

■ Postopek po potrebi ponovite še za tretje živilo.

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

■ Če v perforirani posodi kuhate živilo, iz katerega kaplja ali ki ima močno barvilo, pod njo vstavite globoki

pekač. Tako se boste izognili prenosu okusov ali barv zaradi kapljajočih tekočin.

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

Ta postopek se po potrebi ponovi še za tretje živilo.

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

### Vkuhanje

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

### Kozarci

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

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

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

### Sadje

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

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

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

### Zelenjava

Zelenjavo operite, očistite in narežite.

Pred vkuhavanjem zelenjavo blanširajte, da bo ohranila svojo barvo (glejte poglavje „Druge uporabe“, odstavek „Blanširanje“).

### Količina polnjenja

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

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

### Meso in klobase

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

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

### Nasveti

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

### Vkuhavanje živil

- Perforirano posodo za kuhanje ali rešetko vstavite na 1. nivo.
- Kozarce postavite v posodo ali na rešetko. Kozarci se ne smejo dotikati.

### Nastavitve

Nadaljnji  | Posebne uporabe | Vkuhavanje

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: glejte tabelo

Čas vkuhavanja: glejte tabelo

## Druge uporabe

Časi, navedeni v tabeli, so orientacijske vrednosti.

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

🌡️ temperatura, ⌚ čas vkuhavanja

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

## Vkuhavanje kolačev

Za vkuhavanje je primerno umešano, biskvitno in kvašeno testo. Kolači so na ta način uporabni pribl. 6 mesecev.

Kolači **s sadjem niso primerni za tovrstno shranjevanje**; porabiti jih morate v dveh dneh.




Uporabite lahko samo brezhlebne, povsem čiste kozarce in pribor. Kozarci morajo biti spodaj ožji kot zgoraj. Najprimernejši so četrtlitrski kozarci.

Kozarci se morajo zapirati s tesnilnim obročem, steklenim pokrovom in vzmetno sponko.



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

- Kozarce namastite z maslom do pribl. 1 cm pod robom.
- Notranjost kozarcev potresite z drobtinami.
- Kozarce napolnite s testom do  $1/2$  ali  $2/3$  (odvisno od recepta). Pazite, da robovi kozarcev ostanejo čisti.
- Rešetko potisnite na 2. nivo.
- **Odprte** enako velike kozarce postavite na rešetko. Kozarci se ne smejo dotikati.
- Kozarce **takoj** po vkuhavanju zaprite z obročem, pokrovom in sponko; kolač se ne sme ohladiti. Če je testo naraslo nekoliko čez rob, ga lahko potisnete v kozarec s steklenim pokrovom.

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

Vrsta testa	Način delovanja	Korak	🌡️ [°C]	ΔΔ [%]	🕒 [min]
Umešano testo		–	160	–	35–45
Biskvit		–	160	–	50–55
Kvašeno testo		1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ temperatura, ΔΔ vlaga, 🕒 čas vkuhavanja

 Zgornje/spodnje gretje,  Kombinirana peka + Zgornje/spodnje gretje

## Druge uporabe

### Sušenje

Za sušenje uporabljajte izključno posebno uporabo Sušenje ali način delovanja Kombinirana peka + Vroč zrak +, da bo vlaga lahko izparela.

Banane, ananas in lisičke niso primerni za sušenje.

- Živila narežite na enako velike kose.
- Rešetko obložite s papirjem za peko in po njem enakomerno in po možnosti v enem sloju razporedite živila, ki jih želite posušiti.
- Pustite, da se sadje ali zelenjava po sušenju ohladi.
- Posušena živila shranite v dobro zaprtih kozarcih ali pločevinastih škatlah.  
Da preprečite razvoj plesni in razkroj, pazite, da v posodo, v kateri so shranjena suha živila, ne zaide vlaga.

### Nastavitve

Nadaljnji  | Posebne uporabe | Sušenje

Temperatura: glejte tabelo

Čas sušenja: glejte tabelo

ali

Kombinirana peka  | Kombinirana peka + Vroč zrak +

Temperatura: glejte tabelo

Vlaga: 0 %

Čas sušenja: glejte tabelo

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

Živilo za sušenje	🌡️ [°C]	🕒 [h]
Jabolka, obročki	70	6–8
Marelice, polovice, brez koščic	60–70	10–12
Hruške, krlji	70	7–9
Zelišča	40	1,5–2,5
Gobe*	50	5–7
Paradižnik, rezine	70	7–9
Citrusi, rezine	70	8–9
Češplje, brez koščic	60–70	10–12

🌡️ temperatura, 🕒 čas sušenja (ure)


\* Za sušenje so primerni jurčki, šitake, mavrahi, bezgove uhljevke in kostanjevke. Gobe so dovolj suhe takrat, ko „šelestijo“.

## Uporaba načinov delovanja Program Sabbath in Yom Tov

Posebni uporabi Program Sabbath in Yom Tov sta namenjeni za potrebe religiozne rabe.

Sledite navodilom na prikazovalniku, da se držite zapovedi šabata.

Kombinirana parna pečica se segreje na temperaturo, ki ste jo nastavili, in jo vzdržuje največ 24 ur (Program Sabbath) ali 76 ur (Yom Tov). Kombinirana parna pečica se v obeh posebnih uporabah po 76 urah avtomatsko izklopi.

- Živilo, ki ga želite pripraviti, dajte v notranjost pečice.
- Izberite Nadaljnji  | Posebne uporabe.
- Izberite Program Sabbath.
- Izberite zeleno posebno uporabo (Program Sabbath ali Yom Tov).

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

Zagnane posebne uporabe ne morete spremeniti ali shraniti pod Lastni programi.

Ob izpadu električnega toka se posebna uporaba prekine. Kombinirana parna pečica ostane v stanju, skladnem s šabatom, samo, dokler je še ločena od električnega omrežja. Ko je povezava ponovno vzpostavljena, se na prikazovalniku izpiše Izpad električne energije postopek prekinjen.

## Uporaba načina delovanja Program Sabbath

Ta posebna uporaba je primerna za tedenski šabat. Z njo lahko segrevate živila največ 24 ur, dokler prvič ne odprete vrat pečice.

- Nastavite temperaturo.
- Potrdite z OK.

Na prikazovalniku se izpišeta Program Sabbath in nastavljena temperatura.

Približno 30 sekund po tem, ko zaprete vrata, se vklopi gretje pečice. Osvetlitev notranjosti pečice ostane vklopljena med celotnim postopkom priprave v pečici.


Ura se ne izpiše. Senzorske tipke (razen tipke za vklop/izklop ) se ne odzivajo.

Izpiše se sporočilo Sabbath – ne odpirajte vrat. Po pribl. 45 minutah to sporočilo ugasne in se nato občasno znova pojavi.

Če sporočilo **ni** izpisano, kombinirana parna pečica ne greje in lahko odprete in ponovno zaprete vrata.

Ko enkrat odprete vrata, **ostane** gretje pečice do konca trajanja posebne uporabe **izklopljeno**.

Če vrata pustite zaprta do konca trajanja posebne uporabe, se gretje notranjosti pečice izklopi šele po 24 urah. Kombinirana parna pečica ostane še naprej vklopljena.

- Če želite posebno uporabo predčasno prekiniti, izklopite kombinirano parno pečico s tipko za vklop/izklop .

Po koncu posebne uporabe napis Sabbath – ne odpirajte vrat ugasne in gretje pečice se izklopi. Druga opozorila so še naprej izpisana na prikazovalniku, dokler se kombinirana parna pečica po 76 urah samodejno ne izklopi.

## Druge uporabe

---

### Uporaba načina delovanja Yom Tov

Ta posebna uporaba je primerna za večdnevne praznike med tednom. Z njo lahko segrevate živila največ 76 ur. V tem času lahko vrata pečice večkrat odprete in zaprete.

- Nastavite temperaturo.
- Potrdite z *OK*.


Na prikazovalniku se izpišeta Yom Tov in nastavljena temperatura.

Približno 30 sekund po tem, ko zaprete vrata, se vklopi gretje pečice. Osvetlitev notranjosti pečice ostane vklopljena med celotnim postopkom priprave v pečici.

Ura se ne izpiše. Senzorske tipke (razen tipke za vklop/izklop ) se ne odzivajo.

Izpiše se sporočilo Sabbath – ne odpirajte vrat. Po pribl. 45 minutah to sporočilo ugasne in se nato občasno znova pojavi.

Če sporočilo **ni** izpisano, lahko večkrat odprete in ponovno zaprete vrata. Gretje pečice **ostane vklopljeno**.

- Če želite posebno uporabo predčasno prekiniti, izklopite kombinirano parno pečico s tipko za vklop/izklop .

Gretje pečice ostane vklopljeno do konca trajanja posebne uporabe.

Kombinirana parna pečica se po 76 urah avtomatsko izklopi.

### Sočenje

V kombinirani parni pečici lahko sočite mehko in srednje trdo sadje.

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

### Priprava

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

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

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

### Nasveti

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

### Sočenje sadja

- Pripravljeni sadje položite v perforirano posodo za kuhanje.
- Da prestrežete sok, pod njo vstavite neperforirano posodo za kuhanje ali globoki pekač.

### Nastavitve

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas: 40-70 minut

## Druge uporabe

---

### Blanširanje

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

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

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

### Nastavitve

Nadaljnji  | Posebne uporabe |

Blanširanje

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas blanširanja: 1 minuta

### Sterilizacija posode

Posoda in otroške stekleničke, ki jih razkužite v kombinirani parni pečici, so po koncu programa razkužene, kot bi bile prekuhane. Vendar pred postopkom preverite podatke proizvajalca, ali so vsi sestavni deli odporni proti visokim temperaturam (do 100 °C) in pari.

Otroške stekleničke razstavite na posamezne dele. Stekleničke sestavite nazaj šele, ko so popolnoma suhe. Le tako boste preprečili ponovno kontaminacijo.

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

### Nastavitve

Nadaljnji  | Posebne uporabe |

Sterilizacija posode

Čas: 1 minuta do 10 ur

ali

Kuhanje v pari 


Temperatura: 100 °C


Čas: 15 minut

### 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 lahko rešetko položite s površino za polaganje navzgor tudi na dno pečice in nanjo postavite posodo. Po potrebi lahko dodatno odstranite še stranska vodila.
- Izberite Nadaljnji  | Posebne uporabe.
- Izberite Gretje posode.
- Po potrebi spremenite predlagano temperaturo in nastavite čas.

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.


Kombinirana parna pečica se med delovanjem segreje. Ob površinah grelnikov, notranjosti pečice, stranskih vodil ali opreme se lahko opečete. Na spodnji strani posode se lahko ustvarijo posamične vodne kapljice.

Ko jemljete posodo iz pečice, nosite zaščitne rokavice.

### Ohranjanje toplote

Živila lahko v pečici ohranjate topla do 2 uri.

Da se ohrani kakovost živil, izberite čim krajši čas.

- Izberite Nadaljnji  | Posebne uporabe.
- Izberite Ohranjanje toplote.
- Živila, ki jih želite ohraniti topla, vstavite v pečico in potrdite z *OK*.
- Po potrebi spremenite predlagano temperaturo in nastavite čas.


## Druge uporabe

---

### Vzhajanje testa

- Testo pripravite po receptu.
- Nepokrito skledo s testom postavite v perforirano posodo ali na vstavljeno rešetko.  
Odvisno od velikosti sklede za testo lahko rešetko položite s površino za polaganje navzgor tudi na dno pečice in nanjo postavite skledo. Po potrebi lahko dodatno odstranite še stranska vodila.

### Nastavitve

Nadaljnji  | Posebne uporabe | Vzhajanje testa

ali

Kombinirana peka  | Kombinirana peka + Vroč zrak +

Temperatura: 30 °C

Vlaga: 100 %

Čas: po receptu

### Pogrevanje vlažnih brisač

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

### Nastavitve

Avtomatski programi  | Posebna področja uporabe | Segrevanje vlažnih krp

ali

Kuhanje v pari 


Temperatura: 70 °C

Čas: 2 minuti

### Topljenje želatine

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

### Nastavitve

Avtomatski programi  | Posebna področja uporabe | Topljenje želatine

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 90 °C


Čas: 1 minuta

### Utekočinjanje kristaliziranega medu

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

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

#### Nastavitve

Avtomatski programi  | Posebna področja uporabe | Utekočinjanje medu ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 60 °C

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

### Topljenje čokolade

V kombinirani parni pečici lahko raztopite vse vrste čokolade. Pri uporabi maščobne glazure položite neodprto embalažo v perforirano posodo za kuhanje.

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

#### Nastavitve

Avtomatski programi  | Posebna področja uporabe | Topljenje čokolade ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 65 °C

Čas: 20 minut

## Druge uporabe


---


### Razpustitev slanine

Slanina ne porjavi.

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

#### Nastavitve

Avtomatski programi  | Posebna področja uporabe | Razpustitev slanine ali


Kuhanje v pari   
Temperatura: 100 °C  
Čas: 4 minute


### Dušenje čebule

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

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

#### Nastavitve

Avtomatski programi  | Posebna področja uporabe | Praženje čebule ali


Kuhanje v pari   
Temperatura: 100 °C  
Čas: 4 minute

### Konzerviranje jabolk

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

#### Nastavitve


Avtomatski programi  | Sadje | Jabolka | Cel

ali  
Kuhanje v pari   
Temperatura: 50 °C  
Čas konzerviranja: 5 minut

### Priprava jajčnega sira

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

#### Nastavitve

Kuhanje v pari   
Temperatura: 100 °C  
Čas: 4 minute

## Sadni namaz

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

## Kozarci

Uporabite samo brezhibne, povsem čiste kozarce s pokrovčki twist-off in z vsebnostjo največ 250 ml.

Potem ko kozarčke napolnite z maso, očistite njihov rob s čisto krpo in vročo vodo.

## Priprava

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

Odstranite peclje, koščice in pečke.

Sadje pretlačite, sicer se sadni namaz ne bo strdil. Pireju dodajte ustrezno količino želirnega sladkorja (glejte podatek proizvajalca). Maso dobro premešajte.

Če za pripravo uporabite sladko sadje/jagodičje, priporočamo dodatek citronske kisline.

## Priprava sadnega namaza

- Kozarce napolnite največ do dveh tretjin.
- Odprte kozarce postavite v perforirano posodo za kuhanje ali na rešetko.
- Kozarce po preteku časa priprave pustite 1–2 minuti mirovati.
- Kozarce nato zaprite s pokrovčki in počakajte, da se ohladijo.

## Nastavitve

Kombinirana peka  | Kombinirana peka + Vroč zrak +

Temperatura: 150 °C

Vlaga: 0 %

Čas: 35–45 minut

## Druge uporabe

---

### Lupljenje živil


- Živila, kot so paradižniki, nektarine ipd., križno zarezite pri nastavku pečlja. Tako boste kasneje lažje odstranili lupino.
- Živila dajte v perforirano posodo za kuhanje, če jih boste obdelali s paro, in v globoki pekač, če boste uporabili žar.
- Mandlje ohladite z mrzlo vodo takoj, ko jih vzamete iz pečice. V nasprotnem primeru ne boste mogli odstraniti kožice.

### Nastavitve

Nadaljnji  | Veliki žar

Stopnja: 3

Čas: glejte tabelo

Živilo	 [min]
Paprika	10
Paradižnik	7


 čas

### Nastavitve

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas: glejte tabelo

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

 čas

## Priprava jogurta

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

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

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

Za pripravo jogurta je primerno neohlajeno trajno mleko ali sveže mleko. Trajno mleko lahko uporabite brez predhodne obdelave, sveže pa morate najprej segreti na 90 °C (ne sme zavreti) ter ga nato ohladiti na 35 °C. Pri uporabi svežega mleka bo jogurt nekoliko čvrstjši kot pri trajnem mleku.

Jogurt in mleko morata imeti enako vsebnost maščobe.

Kozarcev v času mirovanja ne smete premikati ali stresati.


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

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

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

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

## Nastavitve

Avtomatski programi  | Posebna področja uporabe | Priprava jogurta ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 40 °C

Čas: 5:00 ur

## Možni vzroki za slabe rezultate

### Jogurt ni čvrst:

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

### Izločila se je tekočina:

kozarci so bili premaknjeni, jogurt se ni dovolj hitro ohladil

### Jogurt je zrnat:


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

# Avtomatski programi

---

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

## Kategorije

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

## Uporaba avtomatskih programov

■ Izberite Avtomatski programi .


Pojavi se izbirni seznam.

■ Izberite želeno kategorijo.

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



■ Izberite želeni avtomatski program.

■ Sledite navodilom na prikazovalniku.

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

## Napotki za uporabo

- Če želite uporabiti avtomatski program in ste pred tem že izvedli postopek priprave v pečici, se mora notranjost pečice najprej ohladiti na sobno temperaturo.
- Podatki o teži se nanašajo na težo posameznega kosa. Istočasno lahko pripravite en kos lososa, ki tehta 250 g, ali pa deset kosov lososa po 250 g.
- Stopnja toplotne obdelave in porjavenje sta prikazana s 7-segmentnim prikazom. Z območjem za navigacijo lahko nastavite želeno stopnjo toplotne obdelave in porjavenja.

- Uporabljajte vrste modelov za peko, ki so navedene v receptih.
- V kategoriji Riž imate pri programih za dolgozrnati in okroglozrnati riž dodatno možnost izbire Splošno. Ta avtomatski program uporabite, kadar želite pripraviti vrsto dolgozrnatega ali okroglozrnatega riža, ki ni na voljo kot samostojen avtomatski program.
- Pri nekaterih avtomatskih programih lahko z možnostjo Zagon ob ali Konec ob zamaknete začetek ali konec priprave.
- V menijski točki Prikaži korake priprave je naveden seznam posameznih korakov priprave, ki jih zajema avtomatski program. Pri nekaterih avtomatskih programih imate dodatno menijsko točko Prikaz dejanj. S to menijsko točko lahko prikličete potrebna dejanja, npr. vstavljanje živila ali dodajanje sestavin. Med postopkom priprave lahko prikažete dejanja s tipko  Info.
- Če živilo vstavite v vročo notranjost pečice, bodite pri odpiranju vrat pazljivi. Iz pečice lahko buhne vroča para. Stopite za korak nazaj in počakajte, da para izpuhti. Pazite, da ne pridete v stik z vročo paro ali vročimi stenami notranjosti pečice. Nevarnost opeklin in oparin.
- Če po preteku avtomatskega programa živilo še ni pripravljeno, kot si želite, izberite možnost Podaljš. kuhanje ali Podaljš. pečenje.
- Avtomatske programe lahko shranite tudi v seznam Lastni programi. V ta namen se po preteku avtomatskega programa dotaknite senzorske tipke .

Ustvarite in shranite lahko do 20 lastnih programov.

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


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

Druge možnosti za ustvarjanje lastnih programov:

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

Nato vnesite ime programa.

## Sestavljanje lastnih programov

- Izberite Lastni programi .
- Izberite Sestavi program.

Zdaj lahko določite nastavitve za prvi korak priprave.

Sledite navodilom na prikazovalniku:

- Izberite in potrdite zelene nastavitve.

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

- Če je potrebno, izberite Drugi parametri, da vklopite ali izklopite funkciji Booster in Crisp function.

- Izberite Zaključí korak priprave.

Vse nastavitve za prvi korak priprave so določene.

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

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

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

- Ko določite vse potrebne korake priprave, izberite Shrani.
- Vnesite ime programa.
- Izberite ✓.


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

- Potrdite z OK.

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

# Lastni programi


## Zagon lastnih programov

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

Odvisno od nastavitve programa se izpišejo naslednje točke menija:

- Takojšnji zagon  
Program se takoj zažene. Gretje pečice se takoj vklopi.
  - Konec ob  
Določite uro, ob kateri želite, da se program konča. Gretje pečice se ob nastavljeni uri avtomatsko izklopi.
  - Zagon ob  
Določite uro, ob kateri želite, da se program začne. Gretje pečice se ob nastavljeni uri avtomatsko vklopi.
  - Prikaži korake priprave  
Izpiše se povzetek vaših nastavitvev.
  - Prikaz dejanj  
Izpišejo se potrebna dejanja, npr. o vstavljanju živil v pečico.
- Izberite zeleno točko menija.


Program se zažene takoj ali ob nastavljeni uri.

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

- Ko se program konča, se dotaknite senzorske tipke .

## Sprememba korakov priprave

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


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

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

- Potrdite z *OK*.

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

## Sprememba imena


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

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



- Potrdite z *OK*.

Program je preimenovan.

## Brisanje lastnih programov

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

Program je izbrisan.

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

# Peka

Z nežno pripravo živil boste poskrbeli tudi za svoje zdravje.

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

## Napotki za peko

- Nastavite čas priprave. Peke testa ne smete nastaviti preveč vnaprej. Testo se zasuši in učinek sredstva za vzhajanje popusti.
- Na splošno lahko uporabite rešetko, globoki pekač in kateri koli model za peko iz temperaturno odpornega materiala.
- Modele za peko vedno postavite na rešetko.
- Zamrznjene izdelke, kot so kolači, pica ali francoske štručke, pecite vedno na rešetki.

Globoki pekač se lahko pri zelo visokih temperaturah tako močno zvije, da ga v vročem stanju morda ne boste mogli več vzeti iz pečice.

- Zamrznjene izdelke, kot so pomfrit, kroketi in podobno, lahko pečete na pekaču. Živila med pripravo večkrat obrnite.
- Hkrati lahko pečete na največ dveh nivojih.

## Uporaba papirja za peko

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

- Papir za peko uporabite pri:
  - luženem pecivu, saj lahko natrijev hidroksid, ki se uporablja pri pripravi tega testa, poškoduje površino PerfectClean;
  - testu z visokim deležem beljakovin, kot so biskvit, vetrci ali makroni, saj se te vrste testa hitro zlepijo;
  - listnatem ali vlečenem testu;
  - zamrznjenih izdelkih na rešetki;
  - zamrznjenih izdelkih, npr. pomfritu, krocketih ali podobnem, na globokem pekaču.

## Nasveti za peko

- Za peko uporabljajte predvsem mat, temne modele za peko. Izogibajte se svetlim modelom s tankimi stenami, saj se testo v njih neenakomerno ali zelo šibko zapeče. V neugodnih pogojih se lahko zgodi, da živilo sploh ni pečeno.
- Kolače v pravokotnih ali podolgovatih modelih položite v pečico prečno, da bo porazdelitev toplote v modelu optimalna in rezultat peke enakomeren.
- Pri pripravi zamrznjenih izdelkov, kot so pomfrit, kroketi, kolači, pice in francoske štruče, izberite srednjo temperaturo, ki jo določa proizvajalec.
- Če je za čas priprave podano časovno območje, po preteku najkrajšega časa preverite, ali je živilo že pečeno. V ta namen 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“.

### Kombinirana peka

Ta način delovanja deluje s kombinacijo načina delovanja klasične pečice in vlage. Površina živila se zaradi dodatka pare ne izsuši. Kruh, žemljice in listnato testo dobijo sijočo, hrustljivo skorjico.

Izbirate lahko med različnimi vrstami gretja:

- Kombinirana peka + Vroč zrak +
- Kombin. peka + Zgornje/sp. gretje
- Kombinirana peka + Žar

Priporočamo vam, da kruh in žemljice pečete z več koraki priprave: sijaj dobijo z dodatkom pare v 1. koraku (maksimalna vlaga, nizka temperatura). Porjavenje poteka v naslednjem koraku pri visoki vlagi in visoki temperaturi. V zadnjem koraku poteka sušenje pri nizki vlagi in srednji do visoki temperaturi.

**Nasvet:** Recepte in obsežne tabele priprave s podatki o načinih delovanja, temperaturah, vlagi in časih priprave najdete v Mielejevi kuharski knjigi/ zvezku receptov „Peka – pečenje – kuhanje v pari“ (na voljo na Mielejevem spletnem mestu) ali v aplikaciji Miele.

# Peka

---

## Avtomatski programi

Sledite navodilom na prikazovalniku.

## Vroč zrak plus

Ta način delovanja uporabljajte za peko na več nivojih istočasno.

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

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

## 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.

Pecite samo na enem nivoju. Če pečete pecivo v pekaču, uporabite 3. nivo. Za kolače v modelih izberite 2. nivo.

## Intenzivno pečenje

Ta način delovanja je primeren za peko kolačev z vlažno oblogo, pice, quicha in podobnega.

Živilo vstavite na 1. nivo.

## Spodnje gretje

Ta način delovanja izberite proti koncu postopka, če se mora živilo bolj zapeči na spodnji strani.

## Zgornje gretje

Ta način delovanja izberite proti koncu postopka, če se mora živilo bolj zapeči na zgornji strani.

Ta način delovanja je primeren za gratiniranje in popečenje narastkov.

## Posebni kolači

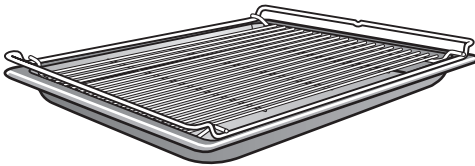
Ta način delovanja uporabite za peko umešanega testa in zamrznjenega luženega peciva.

## Eko vroč zrak

Ta način delovanja je primeren za energetske varčno pečenje manjših količin živil, npr. zamrznjene pice ali piškotov.

## Napotki za pečenje

- Meso nikoli ne pecite v zamrznjenem stanju, ker se bo tako izsušilo. Meso pred pečenjem odtajajte.
- Pred pečenjem odstranite kožo in kite.
- Meso marinirajte in začinite, kot želite.
- Če želite istočasno speči več kosov mesa, po možnosti izberite takšne z enako debelino.
- Uporabite globoki pekač, na katerem je rešetka. Notranjost pečice ostane čistejša, iz mesega soka pa lahko na koncu pripravite omako.




- Preden pečenko narežete, naj 10 minut „počiva“. Mesni sok se lahko med tem časom enakomerno razporedi.

## Napotki za uporabo načinov delovanja

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

### Kombinirana peka

Ta način delovanja deluje s kombinacijo načina delovanja klasične pečice in vlage. Površina živila se zaradi dodatka pare ne izsuši. Meso postane posebej nežno in sočno ter dobi dobro zapečeno skorjico. Način delovanja Kombinirana peka  uporabljajte za pečenje mesa, rib in perutnine.

Izbirate lahko med različnimi vrstami gretja:

- Kombinirana peka + Vroč zrak +
- Kombin. peka + Zgornje/sp. gretje
- Kombinirana peka + Žar

Priporočamo, da meso pečete počasi in nežno v več korakih priprave. V 1. koraku se pri visoki temperaturi zapeče površina. 2. korak poteka s povečano vlago in znižano temperaturo. Meso se enakomerno toplotno obdela in mišične beljakovine se odprejo, zato je meso posebno nežno.

**Nasvet:** Recepte in obsežne tabele priprave s podatki o načinih delovanja, temperaturah, vlagi in časih priprave najdete v Mielejevi kuharski knjigi/ zvezku receptov „Peka – pečenje – kuhanje v pari“ (na voljo na Mielejevem spletnem mestu) ali v aplikaciji Miele.

# Pečenje

---

## Avtomatski programi

Sledite navodilom na prikazovalniku.

## Vroč zrak plus

Ta način delovanja je primeren za pečenje mesa in perutnine z zapečeno skorjico.

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

## 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.

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

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

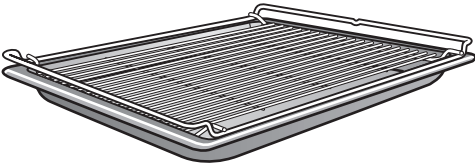
⚠ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Če med pečenjem na žaru odprete vrata pečice, se upravljalni elementi zelo segrejejo.

Med pečenjem na žaru pustite vrata pečice zaprta.

## Napotki za pečenje na žaru

- Pri pečenju na žaru ni potrebno predhodno segrevanje pečice. Živilo, ki ga želite pripraviti, dajte v hladno pečico.
- Uporabite globoki pekač, na katerem je rešetka.



- Pri pečenju rib na žaru podložite papir za peko, prirezan na ustrezno velikost.
- Visoka živila, npr. polovice piščancev, pecite na 2. ali 3. nivoju, ploščata živila, npr. steake, pa na 4. nivoju.
- Živila po  $\frac{2}{3}$  časa pečenja obrnite. Izjema: rib ni treba obrniti.

## Nasveti za pečenje na žaru

- Pusto meso marinirajte ali ga premažite z oljem. Druge vrste maščob prehitro potemniijo ali povzročijo razvoj dima.
- Klobase pred pečenjem na žaru prečno zarezite.
- Uporabite približno enako debele rezine mesa ali rib, da njihov čas pečenja na žaru ne bo različen.
- 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.
- Če je površina večjega kosa mesa že močno porjavela, njegovo jedro pa še ni pečeno, lahko meso prestavite na nižji nivo vstavljanja ali pa ga pečete naprej pri nižji stopnji žara.

# Pečenje na žaru

---

## Napotki za uporabo načinov delovanja

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

### Kombinirana peka + Žar

Ta način delovanja je primeren za pečenje živil, ki morajo porjaveti, obenem pa se ne smejo izsušiti, npr. koruzni storži.

### Veliki žar

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

### Mali žar

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

### Žar s kroženjem zraka


Ta način delovanja je primeren za pečenje živil z velikim premerom, npr. perutnine ali mesne rulade.

## Napotki za čiščenje in vzdrževanje

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

Pustite, da se grelniki, notranjost pečice, stranska vodila 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 kombinirane parne pečice nikoli ne uporabljajte parne čistilne naprave.

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

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

Močna umazanija lahko v določenih pogojih vodi do poškodb kombinirane parne pečice.

Notranjost pečice, notranjo stran vrat in vratno tesnilo očistite takoj, ko se ohladijo. Če boste predolgo čakali, bo čiščenje po nepotrebem bolj težavno, lahko pa se celo zgodi, da ne bo več popolnoma mogoče.

Za čiščenje ne uporabljajte nobenih čistil za profesionalno uporabo, ampak izključno gospodinjska sredstva za pomivanje.

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

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

Če večinoma uporabljate postopke kuhanja v pari in ne izvajate vzdrževalnega programa HydroClean, morate vsaj enkrat na leto izvesti postopek priprave s temperaturo nad 225 °C, da odstranite vlago tudi iz nedostopnih mest kombinirane parne pečice.

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

# Čiščenje in vzdrževanje

---

## Nepriprava čistilna sredstva

Da se površine ne bodo poškodovale, pri čiščenju ne uporabljajte

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

## Čiščenje sprednje stranice

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

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

## PerfectClean

Površine globokega pekača in rešetke so oplemenitene s **prevleko PerfectClean**. Zaradi nje nastane optični učinek mavrične površine. Površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean, se odlikujejo z učinkom proti prijemanju in enostavnim čiščenjem.

Za optimalno uporabo je pomembno, da površine očistite po vsaki uporabi. Če je površina PerfectClean prekrita z ostanki iz predhodnega postopka, učinek proti prijemanju ne deluje. Zaradi večkratne uporabe brez vmesnega čiščenja je lahko za čiščenje potrebnega bistveno več truda.

Preliti sokovi sadja lahko povzročijo barvne spremembe, ki jih ne morete več odstraniti. Vendar pa te spremembe ne vplivajo na lastnosti prevleke PerfectClean.

Da se učinek proti prijemanju ne bo poslabšal, vedno odstranite vse ostanke čistilnih sredstev.

**Da površin s prevleko PerfectClean ne boste trajno poškodovali, pri čiščenju ne uporabljajte**

- abrazivnih čistil (npr. praškov za drgnjenje ali abrazivnih emulzij),
- čistilnih sredstev za steklokeramične kuhalne plošče,
- čistil za steklokeramiko in plemenito jeklo,
- jeklene volne,
- abrazivnih gobic (npr. gobic za čiščenje loncev ali rabljenih gobic, ki se jih še držijo ostanki abrazivnih sredstev),
- razpršil za pečice,
- točkovnega čiščenja z mehanskimi čistilnimi sredstvi.

Delov opreme, oplemenitenih s prevleko PerfectClean, **ne smete** pomivati v pomivalnem stroju.

# Čiščenje in vzdrževanje

## Notranjost pečice

Povsem normalno je, da se notranjost pečice po daljši uporabi rumenkasto zabarva. To v nobenem pogledu ne vpliva na njene uporabne lastnosti.

Pazite, da čistilno sredstvo ne pride v odprtine na hrbtni strani aparata.

Če želite, lahko za udobnejše čiščenje notranjosti pečice snamete vrata, odstranite stranska vodila in spustite grelnik za zgornje gretje/žar.

### Čiščenje po postopku kuhanja v pari

#### ■ Odstranite:

- kondenzat z gobico ali gobasto krpo,
- rahle ostanke maščobne umazanije s čisto gobasto krpo, sredstvom za ročno pomivanje posode in toplo vodo.

■ Po čiščenju površine obrišite še s čisto vodo, dokler ne odstranite vseh ostankov čistilnih sredstev.

■ Notranjost pečice in notranjo stran vrat na koncu obrišite s krpo do suhega.

**Nasvet:** Na koncu lahko zaženete avtomatsko sušenje notranjosti pečice z vzdrževalnim programom Sušenje (glejte odstavek „Vzdrževanje“).


## Čiščenje po postopku pečenja, pečenja na žaru ali peke

Notranjost pečice očistite po vsakem postopku pečenja, pečenja na žaru ali peke, sicer se lahko umazanija zapeče na površine in je ni mogoče več odstraniti.

■ Notranjost pečice in notranjo stran vrat očistite s čisto gobico za čiščenje posode, vročo vodo in sredstvom za pomivanje posode. Po potrebi lahko uporabite tudi trdo stran **neabrazivne** gobice za čiščenje, primerne za občutljive površine.

■ Notranjost pečice in notranjo stran vrat na koncu obrišite s krpo do suhega.

■ Po čiščenju površine obrišite še s čisto vodo, dokler ne odstranite vseh ostankov čistilnih sredstev.

**Nasvet:** Čiščenje bo lažje, če umazanijo v pečici za nekaj minut namočite v raztopino za pomivanje posode ali če nastavite program Nadaljnji  | Vzdrževanje | Namakanje.

Pri močni, trdovratni umazaniji vam priporočamo, da notranjost pečice očistite z vzdrževalnim programom HydroClean (glejte odstavek „Vzdrževanje“).

## Čiščenje sita na dnu

- Sito na dnu pomijte in osušite po vsaki uporabi.
- Obarvanja in obloge vodnega kamna odstranite s kisom in sito nato sperite s čisto vodo.

## Čiščenje vratnega tesnila

Vratno tesnilo lahko zaradi maščobnih ostankov postane krhko in se začne trgati.

Vratno tesnilo očistite po vsakem postopku pečenja, pečenja na žaru ali peke.

- Vratno tesnilo čistite s čisto, vlažno krpo iz mikrovlagen brez čistilnih sredstev. Za čiščenje lahko uporabite tudi gobasto krpo, sredstvo za ročno pomivanje posode in toplo vodo.
- Po vsakem čiščenju tesnilo obrišite z mehko krpo do suhega.
- Preverite, ali je vratno tesnilo pravilno nameščeno. Vratno tesnilo po potrebi pritisnite, tako da se povesi gladko in enakomerno prilega.

Če so na vratnem tesnilu vidne poškodbe, npr. raze, ga morate zamenjati. Pokličite servisno službo Miele.

Do zamenjave tesnila ne izvedite nobenega postopka priprave s paro in nobenega čiščenja z vzdrževalnim programom HydroClean.

## Čiščenje posode za vodo in posode za kondenzat

Posodo za vodo in posodo za kondenzat lahko pomivate v pomivalnem stroju.

- Posodo za vodo in posodo za kondenzat vzemite iz pečice po vsaki uporabi. Ko posodi za vodo in kondenzat jemljete iz ležišč, ju rahlo pritisnite navzgor.
- Izpraznite posodo za vodo in posodo za kondenzat.

Pri jemanju posode za vodo in posode za kondenzat iz pečice lahko v njuno ležišče kaplja voda.

- Ležišče po potrebi obrišite s krpo.
- Posodo za vodo in posodo za kondenzat pomijte na roke ali v pomivalnem stroju.
- Posodo za vodo in posodo za kondenzat na koncu obrišite do suhega, da preprečite ostanke vodnega kamna.

# Čiščenje in vzdrževanje

## Oprema

### Čiščenje globokega pekača in rešetke

Površine globokega pekača in rešetke so oplemenitene s prevleko Perfect-Clean.

Upoštevajte napotke za čiščenje v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „PerfectClean“.

- Odstranite:
  - rahlo umazanijo s čisto gobasto krpo, sredstvom za ročno pomivanje posode in toplo vodo;
  - močno umazanijo s čisto gobico za čiščenje, vročo vodo in sredstvom za ročno pomivanje. Po potrebi lahko uporabite tudi trdo stran **neabrazivne** gobice za čiščenje, primerne za občutljive površine.
- Po čiščenju površine obrišite še s čisto vodo, dokler ne odstranite vseh ostankov čistilnih sredstev.
- Na koncu obrišite površine s krpo.

### Čiščenje posode za kuhanje v pari

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

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

## Čiščenje stranskih vodil

⚠ Nevarnost poškodb zaradi vročih površin.

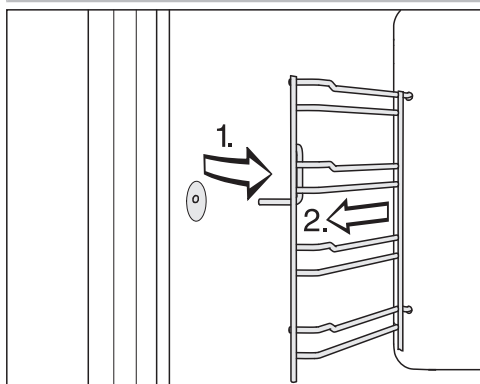
Kombinirana parna pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.

Pustite, da se grelniki, notranjost pečice in deli njene opreme ohladijo, preden odstranite stranska vodila.

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

- Stranska vodila previdno vgradite nazaj.

Če vodila niso pravilno vstavljena, zaščita pred nenamernim izvlekom in nagibom ni zagotovljena. Poleg tega se lahko pri vstavljanju posode za kuhanje v pari v pečico poškoduje temperaturno tipalo.



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

- Odstranite:

- rahlo umazanijo s čisto gobasto krpo, sredstvom za ročno pomivanje posode in toplo vodo;

- močno umazanijo s čisto gobico za čiščenje, vročo vodo in sredstvom za ročno pomivanje. Po potrebi lahko uporabite tudi trdo stran **neabrazivne** gobice za čiščenje, primerne za občutljive površine.

- Po čiščenju površine obrišite še s čisto vodo, dokler ne odstranite vseh ostankov čistilnih sredstev.

- Stranska vodila nato obrišite s krpo do suhega.

# Čiščenje in vzdrževanje

## Spustite grelnik za zgornje gretje/žar

Če je strop pečice zelo umazan, lahko grelnik za zgornje gretje/žar zaradi lažjega čiščenja spustite navzdol za pribl. 5 cm.

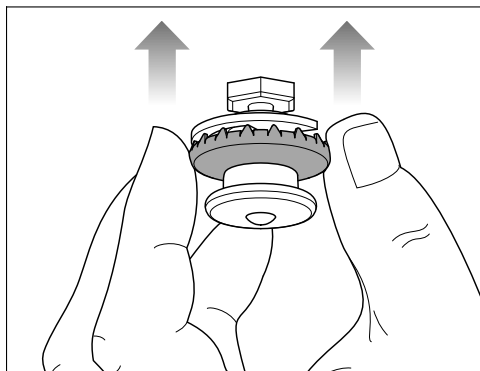
**!** Nevarnost poškodb zaradi vročih površin.

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

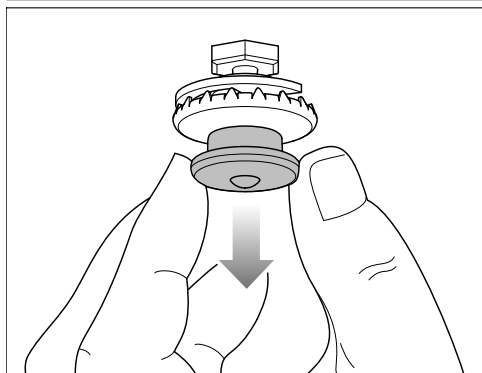
Pustite, da se grelniki, notranjost pečice, stranska vodila in deli njene opreme ohladijo, preden jih očistite.

Grelnik za zgornje gretje/žar se lahko poškoduje.

Grelnika za zgornje gretje/žar nikoli ne vlecite navzdol na silo.



- Grelnik za zgornje gretje/žar po čiščenju potisnite spet navzgor na zunanji obroč zapore. Pazite, da se zapora pri tem pravilno zaskoči.




- Zaporo previdno povlecite navzdol. Grelnik za zgornje gretje/žar se avtomatsko spusti navzdol.
- Strop pečice očistite z gobasto krpo ali gobico za čiščenje posode (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Notranjost pečice“).

## Vzdrževanje

Funkciji Konec ob in Zagon ob pri vzdrževalnih programih nista na voljo.

### Namakanje


S tem vzdrževalnim programom lahko namočite močnejšo umazanijo.

- Počakajte, da se notranjost pečice ohladi.
- Iz pečice vzemite vso opremo.
- S krpo odstranite grobo umazanijo.
- Izberite Nadaljnji  | Vzdrževanje | Namakanje.

Postopek namakanja traja pribl. 10 minut.

### Sušenje


S tem vzdrževalnim programom se preostala vlaga v notranjosti pečice posuši, kar velja tudi za nedostopna mesta.

- Najprej notranjost pečice obrišite s suho krpo.
- Izberite Nadaljnji  | Vzdrževanje | Sušenje.

Postopek sušenja traja pribl. 20 minut.

### Izpiranje

S tem vzdrževalnim programom se izpere sistem, po katerem teče voda. Izperejo se morebitni ostanki hrane.

- Izberite Nadaljnji  | Vzdrževanje | Izpiranje.
  - Sledite navodilom na prikazovalniku.
- Postopek izpiranja traja pribl. 10 minut.

## Odstranjevanje vodnega kamna

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

Če zaide na kovino, lahko nastanejo madeži.

Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj obrišite.

Iz kombinirane parne pečice morate po določenem trajanju delovanja odstraniti vodni kamen. Ko nastopi ta čas, se na prikazovalniku izpiše število preostalih postopkov kuhanja. Štejejo se samo postopki priprave s paro. Po zadnjem preostalem postopku priprave s paro se kombinirana parna pečica zaklene.


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

Postopek odstranjevanja vodnega kamna traja približno 41 minut.


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

# Čiščenje in vzdrževanje

## Izvedba postopka odstranjanja vodnega kamna

- Iz notranjosti pečice vzemite vso opremo.
- Izberite Odstran. vodnega kamna .

Na prikazovalniku se izpiše opozorilo Počakajte .... Postopek odstranjanja vodnega kamna se pripravlja. To lahko traja nekaj minut. Takoj ko je priprava postopka končana, vas aparat pozove, da v posodo za vodo dodajte sredstvo za odstranjanje vodnega kamna.

- V posodo za vodo nalijte mlačno vodo do oznake  in dodajte dve Mielejevi tableti za odstranjanje vodnega kamna.
- Počakajte, da se tableti za odstranjanje vodnega kamna raztopita.
- Posodo za vodo potisnite v aparat.
- Potrdite z *OK*.
- Izpraznite posodo za kondenzat.
- Potrdite z *OK*.

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

Kombinirane parne pečice ne smete v nobenem primeru izklopiti pred koncem postopka odstranjanja vodnega kamna, sicer boste morali postopek ponovno zagnati.

Med potekom odstranjanja vodnega kamna morate posodo za vodo izprati in jo napolniti s svežo vodo. Izprazniti morate posodo za kondenzat.

- Sledite navodilom na prikazovalniku.

Ko preostali čas preteče, se izpiše *Konec* in oglasi se zvočni signal.

## Zaključek postopka odstranjanja vodnega kamna

- Iz pečice vzemite posodi za vodo in kondenzat ter ju po potrebi izpraznite.
- Posodi za vodo in kondenzat očistite in osušite.
- Izklopite pečico.
- Odprite vrata in pustite, da se notranjost pečice ohladi.
- Na koncu notranjost pečice posušite.
- Vrata zaprite šele, ko je notranjost pečice povsem suha.

## HydroClean


Namesto na roke lahko notranjost pečice očistite tudi z vzdrževalnim programom HydroClean.

S tem programom zlahka odstranite neprijetne vonje po pripravi rib, pa tudi močno, trdovratno umazanijo, npr. po pečenju mesa in pečenju na žaru.

Priporočamo vam, da kombinirano parno pečico očistite s programom HydroClean štirikrat na leto. Po potrebi lahko čiščenje izvedete tudi pogosteje.

Za čiščenje s programom HydroClean uporabljajte izključno čistilo Hydro-Cleaner znamke Miele. To čistilo je bilo posebej razvito za vašo kombinirano parno pečico. Drugi čistilni izdelki lahko poškodujejo pečico.

Ob dobavi je vaši kombinirani parni pečici priložena ena plastenka čistila Miele HydroCleaner. Dodatne plastenke čistila HydroCleaner lahko naročite v spletni prodajalni Miele ali jih kupite na servisu Miele ali pri specializiranem prodajalcu opreme Miele.

 Nevarnost poškodbe zaradi čistila.

HydroCleaner povzroča draženje kože in hudo draženje oči.

Izogibajte se stiku s kožo in očmi.

Ob stiku takoj sperite z veliko vode; če draženje oči ne preneha, se posvetujte z zdravnikom.

Čistilo HydroCleaner hranite zunaj dosega otrok.

Vedno uporabite celotno vsebino ene plastenke čistila HydroCleaner (125 ml), ne glede na stopnjo umazanosti.

Količina čistila 125 ml je prilagojena celotnemu postopku čiščenja in se ne sme spremeniti.

Izbirate lahko med tremi stopnjami čiščenja z različnim trajanjem:

- **Stopnja umazanosti 1** pri rahli, komaj opazni umazaniji in neprijetnem vonju, npr. po pripravi rib ali zelja

Trajanje pribl. 1 uro in 57 minut

- **Stopnja umazanosti 2** pri vidni, ne preveč izraziti zapečeni umazaniji, npr. zaradi sira, ki je kapljal s pice, ali tekočine iz sadnega kolača

Trajanje pribl. 3 ure in 17 minut

- **Stopnja umazanosti 3** pri močni umazaniji, ki se je zapekla na površine v daljšem obdobju po pripravi različnih živil, npr. pečenega piščanca

Trajanje pribl. 4 ure in 17 minut

## Potek postopka čiščenja

HydroClean poteka v več fazah:

1. Priprava
2. Faza čiščenja
3. Faza izpiranja
4. Ročno dodatno čiščenje
5. Faza sušenja

Kombinirana parna pečica vas vodi skozi celoten postopek čiščenja. Za pripravo vas npr. pozove, da iz notranjosti pečice odstranite dele opreme in skozi sito na dnu dodate čistilo.

Ko so vse priprave končane, se začne faza čiščenja. Vrata se avtomatsko zaklenejo. Čistilo se zmeša s svežo vodo

# Čiščenje in vzdrževanje


in se s kolescem na stropu pečice razprši po celotni notranjosti pečice. Ta postopek se večkrat ponovi.

Ko je preostali čas pribl. 1 uro in 20 minut, se začne faza izpiranja. Ostanke umazanije in čistila se sperejo iz notranjosti pečice. V začetku in med to fazo morate večkrat napolniti posodo za vodo s svežo vodo in izprazniti posodo za kondenzat.

Zadnja faza je faza sušenja. Začne se pri preostalem času pribl. 30 minut. Še pred začetkom faze sušenja pa morate notranjost pečice obrisati z vlažno krpo, da odstranite grobe ostanke umazanije.

Če kombinirano parno pečico izklopite, se postopek čiščenja prekine. Po ponovnem vklopu pečica avtomatsko izvede fazo izpiranja in sušenja, da odstrani morebitne ostanke čistila. Normalna uporaba pečice je mogoča šele po zaključku postopka (glejte tudi poglavje „Odpravljanje težav“, odstavek „Sporočila na prikazovalniku“).

## Priprava in zagon postopka čiščenja

- Izberite Nadaljnji  | Vzdrževanje.
- Izberite HydroClean.
- Izberite stopnjo čiščenja, ki ustreza stopnji umazanosti pečice.
- Potrdite z *OK*.

Pojavi se opozorilo Počakajte .... Čiščenje se pripravi. To lahko traja nekaj minut. Takoj ko je priprava postopka končana, vas aparat pozove, da odstranite dele opreme in stranska vodila.

- Iz notranjosti pečice vzemite vso opremo.
- Odstranite stranska vodila (glejte poglavje „Čiščenje stranskih vodil“).

- Potrdite z *OK*.
- Grelnik za zgornje gretje/žar spustite navzdol (glejte poglavje „Spušcanje grelnika za zgornje gretje/žar“).
- Odstranite grobo umazanijo iz notranjosti pečice in izpod sita na dnu.  
Pri tem pazite, da umazanija ne pride v odtok.
- Potrdite z *OK*.
- Preverite, ali je sito na dnu nameščeno.
- Celotno vsebino ene plastenke čistila HydroCleaner dodajte skozi sito na dnu.  
Pazite, da čistilo ne pride na ploščo vrat ali tesnilo.
- Potrdite z *OK*.
- Zaprite vrata.

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

Uporabljajte **izključno svežo, hladno pitno vodo**.

- Posodo za vodo sperite in jo napolnite do zgornje oznake.
  - Posodo za vodo potisnite v ležišče in se dotaknite tipke *OK*.
  - Izpraznite posodo za kondenzat.
  - Posodo za kondenzat potisnite v ležišče in se dotaknite tipke *OK*.
- Postopek čiščenja se začne.
- Na prikazovalniku se izpiše preostali čas. Nekaj sekund po zagonu se vrata avtomatsko zaklenejo.
- Nasvet:** S tipko **i** Info lahko prikažete, kdaj približno bo potrebno naslednje dejanje, npr. dodatek sveže vode.

V začetku in med fazo izpiranja morate trikrat napolniti posodo za vodo s svežo vodo in izprazniti posodo za kondenzat.

- Sledite navodilom na prikazovalniku.

Pred začetkom faze sušenja se vrata ponovno odklenejo in aparat vas pozove, da notranjost pečice in notranjo stran vrat obrišete z vlažno krpo:

- Temeljito obrišete notranjost pečice (tudi pod sitom na dnu) in notranjo stran vrat s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaknen ali gobasto krpo.

- Potrdite z *OK*.

- Da bo zagotovljeno optimalno delovanje kombinirane parne pečice, preverite prestrezni žlebič in iz njega odstranite morebitno vodo.

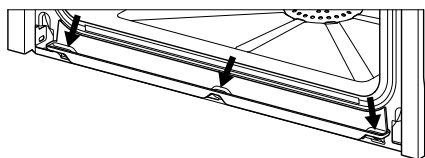
## ⚠ Škoda zaradi iztekajoče vode.

Voda, ki izteka iz aparata, lahko poškoduje omaro in tla.

Če so v prestreznem žlebiču še kapljice vode, preverite, ali je vratno tesnilo v pravilnem položaju.

Vratno tesnilo po potrebi pritisnite, tako da se povsod gladko in enakomerno prilega.

V zelo neugodnih okoliščinah se lahko zgodi, da se v prestreznem žlebiču nabere voda do vrha:



V tem primeru pokličite servisno službo Miele.

- Grelnik za zgornje gretje/žar vrnite v prvotni položaj (glejte poglavje „Spuščanje grelnika za zgornje gretje/žar“).

- Vstavite stranska vodila (glejte poglavje „Čiščenje stranskih vodil“).

- Dele opreme namestite v notranjost pečice.

- Potrdite z *OK*.

- Zaprite vrata.

- Izperite posodo za kondenzat.

- Posodo za kondenzat potisnite v ležišče in se dotaknite tipke *OK*.

Ko preostali čas preteče, se izpiše *Konec* in oglasi se zvočni signal.

## Zaključek postopka čiščenja

- Izklopite pečico.

⚠ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

Preden odstranite morebitne ostanke in obloge vodnega kamna, počakajte, da se grelniki, notranjost pečice in oprema ohladijo.

- Ko se notranjost pečice ohladi, odstranite morebitne ostanke z notranje strani vrat, prestreznega žlebiča in vratnega tesnila. To storite s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaknen ali gobasto krpo.

**Nasvet:** Zabarvana mesta in obloge vodnega kamna v notranjosti pečice lahko odstranite z razredčeno raztopino kisa ali sredstvom DGClean (glejte poglavje „Dodatna oprema“). Nato vse površine obrišete še s krpo, namočeno v čisto vodo.

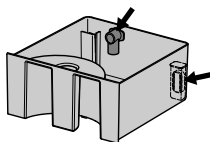
## Čiščenje in vzdrževanje

---

- Notranjost pečice in notranjo stran vrat obrišite s krpo do suhega.
- Vrata zaprite šele, ko je notranjost pečice povsem suha.

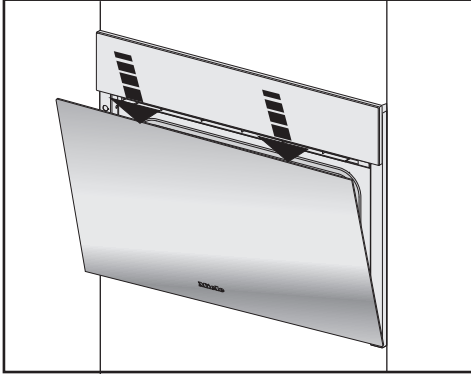
Priporočamo vam, da posodo za kondenzat pred naslednjim postopkom priprave pomijete ročno ali v pomivalnem stroju (glejte poglavje „Čiščenje posode za vodo in posode za kondenzat“).

Na koncu preverite, ali je položaj odtočnega nastavka pravilen in ali se plavač neovirano premika:



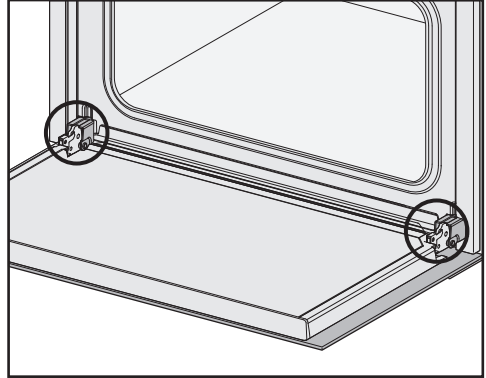
## Snemanje vrat pečice

- Pripravite primerno odlagalno površino za vrata, npr. mehko krpo.
- Vrata pečice odprite za režo.

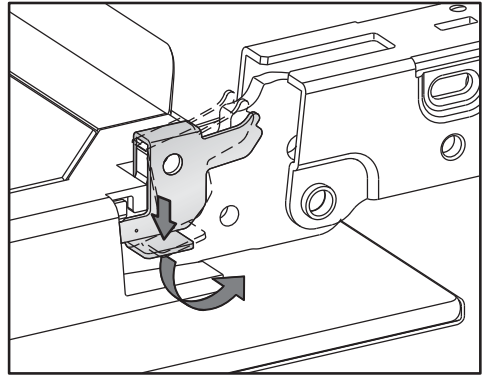


- Vrata na zgornjem robu z obema rokama enkrat na hitro pritisnite navzdol.

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



- Povsem odprite vrata pečice.



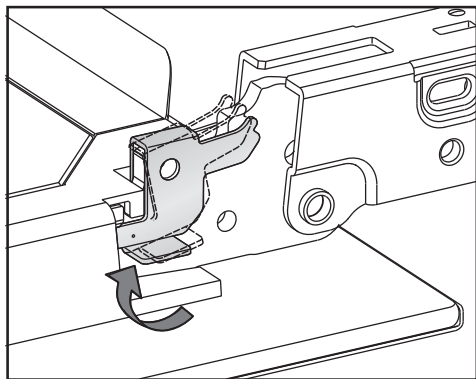
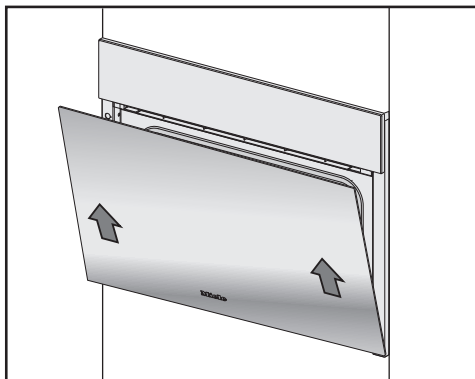
- Sprostite varnostni ročici, tako da ju na obeh tečajjih vrat do konca obrnete v poševen položaj.

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

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

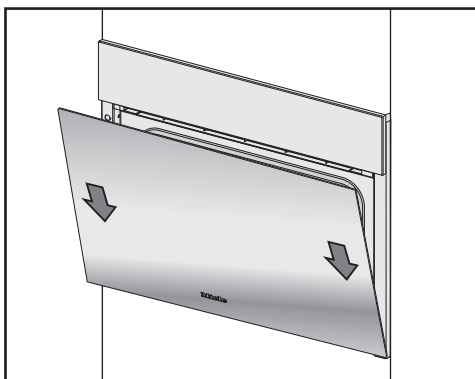
- Vrata pečice zaprite do nastavka.

# Čiščenje in vzdrževanje



- Vrata primite ob straneh in jih enakomerno v poševni smeri navzgor izvlecite iz držal. Pazite, da se vrata pri tem ne zataknejo.
- Vrata položite na pripravljeno odlagalno površino.
- Ponovno zablokirajte varnostni ročici, tako da ju na obeh tečajih vrat obrnete v vodoravni položaj do nastavka.

## Ponovna namestitve vrat



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

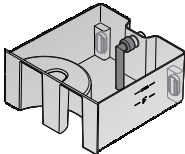
Če varnostnih ročic ne zablokirate, se lahko vrata snamejo z držal in poškodujejo.  
Varnostni ročici obvezno zablokirajte.

Večino motenj in napak lahko odpravite sami. Tako lahko pogosto prihranite čas in denar, ker se vam ni treba obrniti na servisno službo.

Na spletni strani [www.miele.si/support/customer-assistance](http://www.miele.si/support/customer-assistance) lahko poiščete dodatne informacije o samostojnem odpravljanju motenj.



### Sporočila na prikazovalniku

Težava	Vzrok in rešitev
F10	<p>Sesalna cev v posodi za vodo ni pravilno nameščena ali ni navpična.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Popravite položaj sesalne cevi:</li></ul> 
F11 F20	<p>Odtočne cevi so zamašene.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Iz kombinirane parne pečice odstranite vodni kamen (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Vzdrževanje“).</li><li>■ Če se sporočilo o napaki ponovi, pokličite servisno službo Miele.</li></ul>
F32	<p>Zapora vrat za čiščenje s postopkom HydroClean se ne aktivira.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Izklopite in ponovno vklopite kombinirano parno pečico.</li><li>■ Če se sporočilo o napaki ponovi, pokličite servisno službo Miele.</li></ul>
F55	<p>Maksimalno trajanje delovanja izbranega načina delovanja je bilo prekoračeno in sprožil se je avtomatski izklop.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Izklopite in ponovno vklopite kombinirano parno pečico.</li></ul> <p>Kombinirana parna pečica je takoj spet pripravljena za uporabo.</p>


## Odpravljanje težav

Težava	Vzrok in rešitev
F138	<p>Kombinirana parna pečica ni zatesnjena. V kad na dnu je pritekla voda.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izklopite in ponovno vklopite kombinirano parno pečico.</li> <li>■ Če se sporočilo o napaki ponovi, pokličite servisno službo Miele.</li> </ul>
F196	<p>Prišlo je do motnje.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izklopite in ponovno vklopite kombinirano parno pečico.</li> </ul>
	<p>Sito na dnu pečice ni vstavljeno.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izklopite pečico.</li> <li>■ Vstavite sito na dnu.</li> <li>■ Ponovno vklopite kombinirano parno pečico.</li> <li>■ Če se sporočilo o napaki ponovi, pokličite servisno službo Miele.</li> </ul>
<p><b>Po vklopu pečice se izpiše sporočilo „Hydro-Clean“ se nadaljuje.</b></p>	<p>Postopek čiščenja je bil prekinjen zaradi izpada električnega toka ali izklopa pečice. Kombinirana parna pečica po ponovnem vklopu avtomatsko izvede fazo izpiranja in sušenja, da odstrani morebitne ostanke čistila. Ta postopek traja približno 1 uro in 30 minut. Po prekinitvi med fazo sušenja traja postopek pribl. 30 minut. Normalna uporaba kombinirane parne pečice je mogoča šele po zaključku postopka.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sledite navodilom na prikazovalniku.</li> </ul> <p>Upoštevajte, da rezultat čiščenja ni optimalen.</p>
<p><b>Na prikazovalniku se pojavi sporočilo, ki ni navedeno v tej tabeli.</b></p>	<p>Prišlo je do napake v elektroniki.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Za približno eno minuto prekinite električno napajanje kombinirane parne pečice.</li> <li>■ Če se po ponovni vzpostavitvi električnega napajanja težava ponovi, pokličite servisno službo Miele.</li> </ul>

## Nepričakovano vedenje aparata

Težava	Vzrok in rešitev
<b>Notranjost pečice se ne segreje.</b>	Aktivirana je sejemska nastavitvev. Kombinirano parno pečico sicer lahko upravljate, vendar njeno gretje ne deluje. ■ Dezaktivirajte sejemsko nastavitvev (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Zastopniki“).
	Notranjost pečice se je segrela zaradi delovanja grelnega predala, ki je nameščen pod njo. ■ Odprite vrata in pustite, da se notranjost pečice ohladi.
<b>Kombinirana parna pečica se po selitvi ne preklopi več s faze segrevanja na fazo kuhanja.</b>	Temperatura vrelišča vode se je spremenila, ker se nadmorska višina novega mesta postavitve razlikuje od prejšnje za najmanj 300 m. ■ Izvedite postopek odstranjevanja vodnega kamna, da prilagodite temperaturo vrelišča (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Vzdrževanje“).
<b>Med delovanjem iz pečice izhaja nenavadno veliko pare ali pa para izhaja ne drugih mestih kot običajno.</b>	Vrata niso pravilno zaprta. ■ Zaprite vrata.
	Vratno tesnilo ni pravilno namešчено. ■ Pritisnite vratno tesnilo v utor, tako da se posod gladko in enakomerno prilaga.
	Na vratnem tesnilu so vidne poškodbe, npr. raze. ■ Za zamenjavo vratnega tesnila pokličite servisno službo Miele. ■ Do zamenjave tesnila ne izvedite nobenega postopka priprave s paro in nobenega čiščenja s postopkom HydroClean.
<b>Med čiščenjem s postopkom HydroClean se je v prestreznem žlebiču nabrala voda do vrha.</b>	Kombinirana parna pečica ni zatesnjena. ■ Odstranite vodo in po potrebi izvedite postopek čiščenja do konca. ■ Pokličite servisno službo Miele.
<b>Funkciji Zagon ob in Konec ob nista navedeni.</b>	Temperatura v notranjosti pečice je previsoka, npr. po koncu postopka kuhanja. ■ Odprite vrata pečice in pustite, da se njena notranjost ohladi.
	Pri vzdrževalnih programih ti dve funkciji na splošno nista na voljo.

## Odpravljanje težav

Težava	Vzrok in rešitev
<b>Senzorske tipke se ne odzivajo.</b>	Izbrali ste nastavev Prikazovalnik   QuickTouch   izklop. Zato se senzorske tipke pri izklopljeni pečici ne odzivajo. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Takoj ko kombinirano parno pečico vklopite, se senzorske tipke odzivajo. Če želite, da se senzorske tipke vedno odzivajo, tudi kadar je kombinirana parna pečica izklopljena, izberite nastavev Prikazovalnik   QuickTouch   vklop.</li></ul>
	Kombinirana parna pečica ni priključena na električno omrežje. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Preverite, ali je vtič kombinirane parne pečice vstavljen v vtičnico.</li><li>■ Preverite, ali se je izklopila (oz. pregorela) varovalka. Pokličite električarja ali servisno službo Miele.</li></ul>
	Prišlo je do težave v krmiljenju. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Dotaknite se tipke za vklop/izklop  in jo zadržite, dokler se prikazovalnik ne izklopi in kombinirana parna pečica znova zažene.</li></ul>
<b>Ko vklopite kombinirano parno pečico, utripa senzorska tipka .</b>	Svoje kombinirane parne pečice doslej še niste povezali z WLAN-omrežjem. Utripanje senzorske tipke vas opozarja, da lahko kombinirano parno pečico preprosto povežete v omrežje prek te senzorske tipke. Po večkratnem vklopu in izklopu kombinirane parne pečice senzorska tipka ne utripa več, funkcija povezave v omrežje pa je še naprej aktivna.

## Zvoki med delovanjem

Težava	Vzrok in rešitev
<b>Med delovanjem kombinirane parne pečice in po izklopu je slišati šumeč zvok.</b>	Ta zvok ni znak napačnega delovanja ali okvare aparata. Šumenje se pojavi med črpanjem vode.
<b>Po izklopu se sliši zvok delovanja.</b>	Ventilator deluje še po izklopu. Kombinirana parna pečica je opremljena z ventilatorjem, ki odvede soparo iz notranjosti pečice. Ventilator deluje še po izklopu pečice. Ventilator se čez nekaj časa samodejno izklopi.


## Nezadovoljivi rezultati

Težava	Vzrok in rešitev
<b>Kolač/pecivo po trajanju postopka, ki je naveden v receptu, še ni pečeno.</b>	Nastavljena temperatura se ne ujema s temperaturo, navedeno v receptu. ■ Spremenite temperaturo.
	Spremenili ste recept. Potrebni čas priprave se denimo podaljša, če dodate več tekočine ali jajc, kot je navedeno v receptu. ■ Temperaturo in/ali čas priprave prilagodite spremenjenemu receptu.
<b>Kolač/pecivo ni enakomerno zapečeno.</b>	Nastavili ste previsoko temperaturo.
	Pekli ste na več kot dveh nivojih. ■ Za peko uporabljajte največ dva nivoja vstavljanja.
<b>Po čiščenju s postopkom HydroClean je v notranjosti pečice še vedno umazanija.</b>	Stopnja čiščenja je bila prenizka. ■ Po potrebi ponovno zaženite HydroClean in izberite višjo stopnjo čiščenja.
	Pred začetkom faze sušenja ste notranjost pečice le površno obrisali ali je sploh niste obrisali. ■ Po potrebi ponovno zaženite HydroClean. ■ Ko se na prikazovalniku izpiše ustrezno navodilo, temeljito obrišite notranjost pečice z vlažno krpo.

## Splošne težave ali tehnične motnje

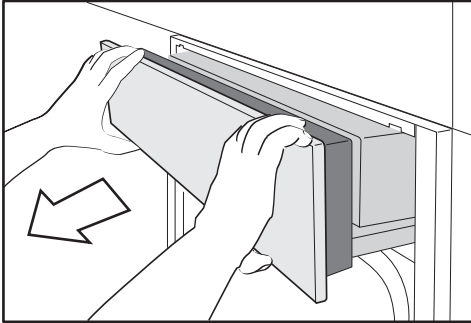
Težava	Vzrok in rešitev
<b>Kombinirane parne pečice ni mogoče vklopiti.</b>	Izklopila se je varovalka. ■ Aktivirajte varovalko (minimalne karakteristike so navedene na napisni ploščici).
	Morda je prišlo do tehnične motnje. ■ Pečico za pribl. 1 minuto ločite od električnega omrežja, tako da – izklopite stikalo ustrezne varovalke/povsem odvijete taljivo varovalko ali – izklopite FI-zaščitno stikalo (zaščitno stikalo za okvarni tok). ■ Če kombinirane parne pečice tudi po ponovnem vklopu/privitju varovalke oz. FI zaščitnega stikala ne morete vklopiti, pokličite električarja ali servisno službo Miele.

## Odpravljanje težav

Težava	Vzrok in rešitev
Osvetlitev notranjosti pečice ne deluje.	Pregorela je žarnica. ■ Za zamenjavo žarnice pokličite servisno službo.
Upravljalna plošča se kljub večkratnemu dotiku senzorske tipke  ne odpre/zapre samodejno.	V območju premikanja upravljalne plošče je predmet. ■ Odstranite predmet.  Zaščita pred priprtjem se odziva zelo občutljivo, zato se lahko občasno zgodi, da se upravljalna plošča ne odpre ali zapre. ■ Ročno odprite/zaprite upravljalno ploščo (glejte konec poglavja). ■ Če se težava pogosto pojavlja, pokličite servisno službo Miele.
Čistilo HydroCleaner ste nalili v posodo za vodo.	Niste upoštevali navodil na prikazovalniku. Da dosežete optimalen rezultat čiščenja, so posamezni koraki postopka čiščenja medsebojno prilagojeni. Vedno sledite navodilom na prikazovalniku (glejte tudi poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Vzdrževanje“). Če postopka čiščenja HydroClean še niste zagnali: ■ Izklopite kombinirano parno pečico, da prekinete postopek čiščenja. ■ Posodo za vodo izpraznite in jo temeljito izperite. ■ Ponovno zaženite HydroClean.  Če se je postopek čiščenja HydroClean že izvedel: V fazi izpiranja se celoten sistem večkrat izpere s svežo vodo. Po koncu čiščenja so odstranjeni vsi ostanki čistila. ■ Po potrebi ponovno zaženite HydroClean.

## Ročno odpiranje upravljalne plošče

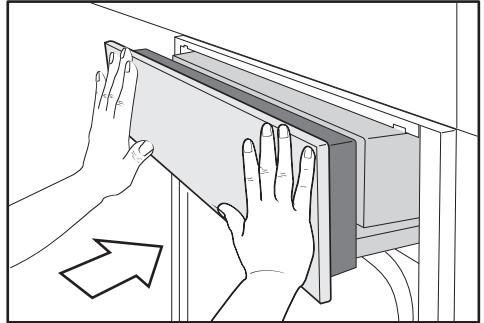
- Previdno odprite vrata.



- Upravljalno ploščo primite zgoraj in spodaj.
- Upravljalno ploščo najprej izvlecite proti sebi.
- Upravljalno ploščo previdno potisnite navzgor.

## Ročno zapiranje upravljalne plošče

- Upravljalno ploščo primite zgoraj in spodaj.
- Upravljalno ploščo previdno potisnite navzdol.



- Potisnite upravljalno ploščo v aparat.

## Servisna služba

---

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

### Kontakt v primeru motenj

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

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

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

Ko je pečica vgrajena, najdete identifikacijsko oznako modela in serijsko številko na majhni ploščici na zgornji strani odprte upravljalne plošče.

### Garancija

Garancijska doba je dve leti.

Podrobnejše informacije so navedene v priloženih garancijskih pogojih.

## Varnostna navodila za vgradnjo

 Škoda zaradi nestrokovne vgradnje.

Zaradi nestrokovne vgradnje se lahko kombinirana parna pečica poškoduje.

Kombinirano parno pečico lahko vgradi samo usposobljen strokovnjak.

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

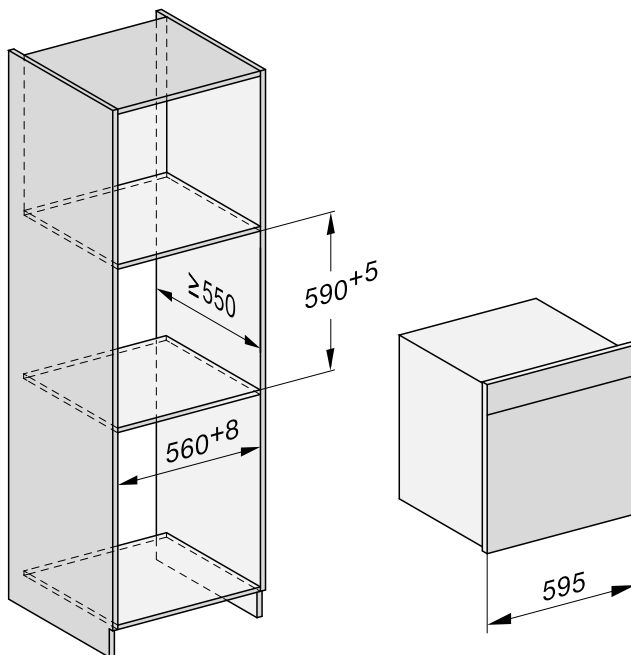
# Inštalacija

## Vgradne mere

Vse mere so podane v mm.

## Vgradnja v visoko omaro

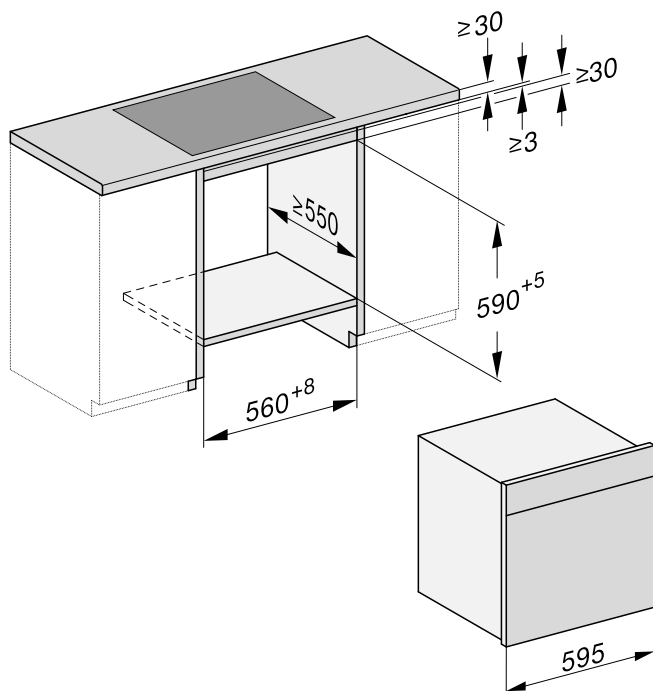
Za vgradno nišo omara ne sme imeti hrbtnne stranice.



## Vgradnja v spodnjo omaro

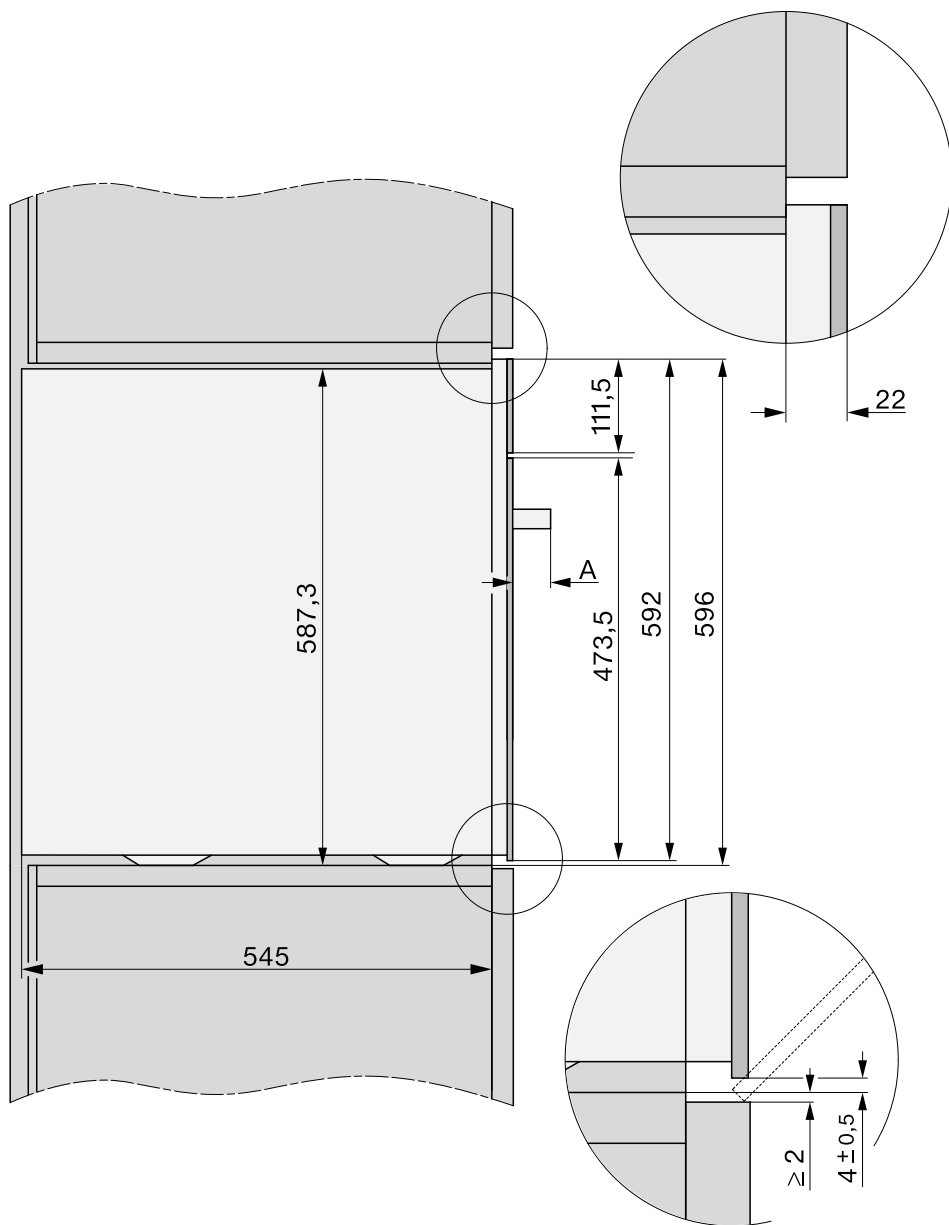
Za vgradno nišo omara ne sme imeti hrbtnne stranice.

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



# Inštalacija

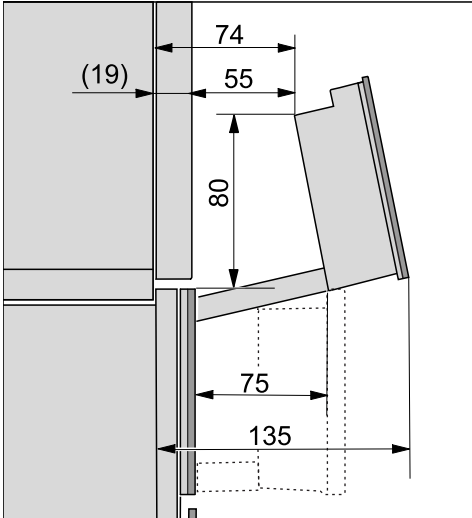
## Pogled s strani



A DGC 74xx: 47 mm

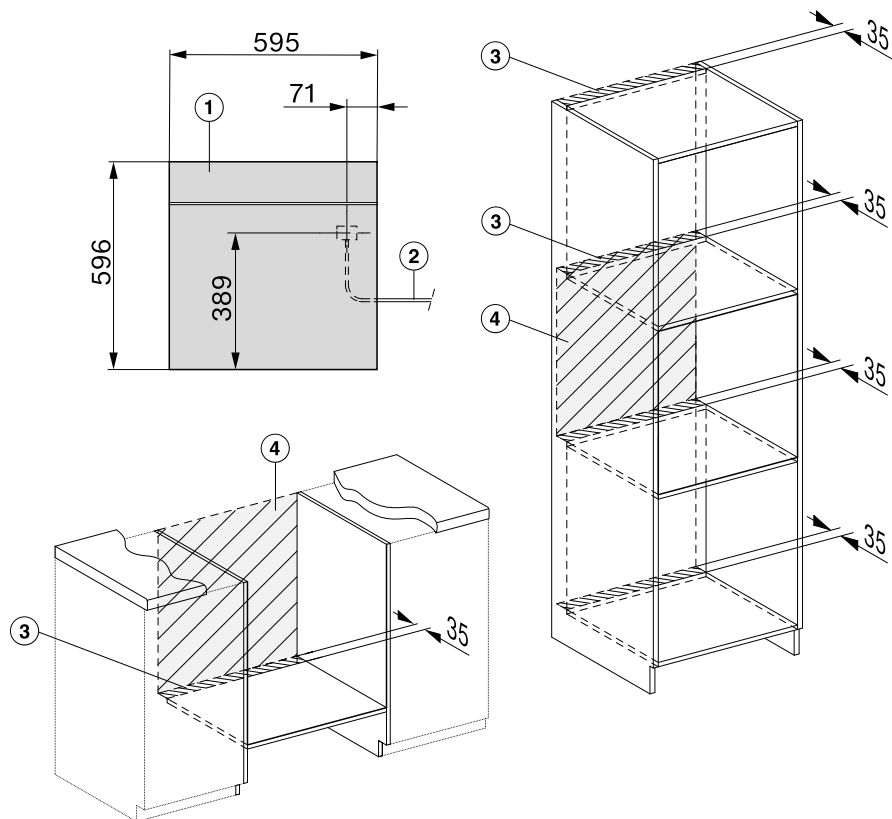
## Območje premikanja upravljalne plošče

V območju premikanja upravljalne plošče ne sme biti nobenega predmeta (npr. ročaj vrat), ki bi oviral odpiranje in zapiranje upravljalne plošče.



# Inštalacija

## Priklop in prezračevanje



- ① Pogled od spredaj
- ② Omrežni priključni kabel,  $L = 2.000$  mm
- ③ Izrez za prezračevanje min.  $180$  cm<sup>2</sup>
- ④ V tem območju ni priključkov.

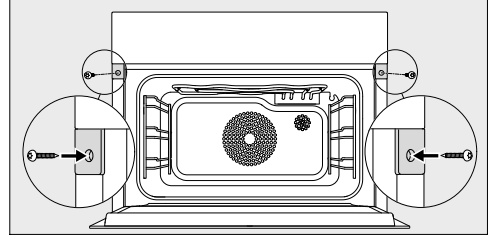
## Vgradnja kombinirane parne pečice

- Na pečico priključite omrežni priključni kabel.

Škoda zaradi nepravilnega transporta. Če kombinirano parno pečico prenašate tako, da jo držite za ročaj, se lahko poškodujejo njena vrata. Za prenašanje aparata uporabite ročaja ob straneh ohišja.

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

- Kombinirano parno pečico potisnite v vgradno nišo in jo poravnajte. Pri tem pazite, da ne ukleščite ali poškodujete priključnega kabla.
- Odprite vrata stroja.




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

## Električni priključek

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


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

 Nevarnost požara zaradi pregretja.

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

Iz varnostnih razlogov ne uporabljajte nobenih razdelilnikov in podaljškov.

Električna napeljava mora biti izvedena po VDE 0100.

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

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








Podatki o nazivni moči in ustrezni zaščiti so navedeni v teh navodilih za uporabo ali na napisni ploščici. Te podatke primerjajte s podatki električnega priključka na mestu postavitve aparata. Če ste v dvomih, se posvetujte z električarjem.





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



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

## Podatki za inštitute za preizkušanje

### Preizkusne jedi po EN 60350-1 (Načini delovanja s kuhanjem v pari)

Preizkusna jed	Posoda za kuhanje v pari	Količina [g]	 <sup>3</sup>		 [°C]	 [min]
Dovod pare						
Brokoli (8.1)	1 x DGGL 12	maks.	2		100	3
Porazdelitev pare						
Brokoli (8.2)	1 x DGGL 20	300	2		100	3
Kapaciteta aparata						
Grah (8.3)	2 x DGGL 12	po 1500	1, 3		100	– <sup>2</sup>




<sup>3</sup> nivo vstavljanja,  način delovanja,  temperatura,  čas priprave

 Kuhanje v pari,  Eko kuhanje v pari

<sup>1</sup> Preizkusno jed vstavite v hladno notranjost pečice (pred začetkom faze segrevanja).

<sup>2</sup> Preizkus je končan, ko temperatura na najhladnejšem mestu znaša 85 °C.

### Preizkusne jedi za kuhanje menijev<sup>1</sup> (način delovanja Kuhanje v pari

Preizkusna jed	Posoda za kuhanje v pari	Količina [g]	 <sup>3, 2</sup>	 [°C]	Višina [cm]	 [min]
Krompir, čvrst, četrtine <sup>3</sup>	1 x DGGL 12	1200	4	100	–	17
Lososov file, zamrznjen, neodtajan	1 x DGGL 12	6 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brokoli, cvetki	1 x DGGL 12	900	3	100	–	4

<sup>3</sup> nivo vstavljanja,  temperatura,  čas priprave
















<sup>1</sup> Za postopek glejte poglavje „Kuhanje v pari“, odstavek „Kuhanje menijev – ročno“.

<sup>2</sup> Globoki pekač vstavite na 1. nivo.





<sup>3</sup> 1. preizkusno jed (krompir) vstavite v hladno pečico (pred začetkom faze segrevanja).

# Podatki za inštitute za preizkušanje

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

Preizkusna jed	Oprema	 <sup>3</sup>		 [°C]	 <sup>2</sup> [min]		Predhodn o segrevanj e
Brizgano pecivo (7.5.2)	1 plitvi pekač	3		140	34–36 (35)	Ne	Ne
	2 plitva pekača	2		140	39–41 (40)	Ne	Ne
		4 <sup>1</sup>			36–38 (37)		
1 plitvi pekač	3		140	30–34 (32)	Da	Da	
Small cakes (7.5.3)	1 plitvi pekač	2		150	34–37 (34)	Da	Ne
	2 plitva pekača	2, 4		140	43–46 (44)	Da	Ne
Vodni biskvit (7.6.1)	1 tortni model 26 cm (na rešetki)	3		160	30–32 (31)	Da	Da
Jabolčna pita (7.6.2)	1 tortni model 20 cm (na rešetki)	2		160	95–105 (100)	Ne	Ne
	2 tortna modela 20 cm (na rešetki)	2		160	85–95 (85)	Da	Da
Toast (industrijsko pripravljen beli kruh) (9.2)	Rešetka	3		Stopnj a 3	4	Ne	5 min
Burger (9.3)	Rešetka	4		Stopnj a 3	1. stran: 10	Ne	10 min
	Globoki pekač	3			2. stran: 6		

<sup>3</sup> nivo vstavljanja,  način delovanja,  temperatura/stopnja žara,  čas priprave,  Booster

 Vroč zrak plus,  Zgornje/spodnje gretje,  Posebni kolači,  Veliki žar

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

<sup>2</sup> Vrednost v oklepaju predstavlja optimalni čas priprave.

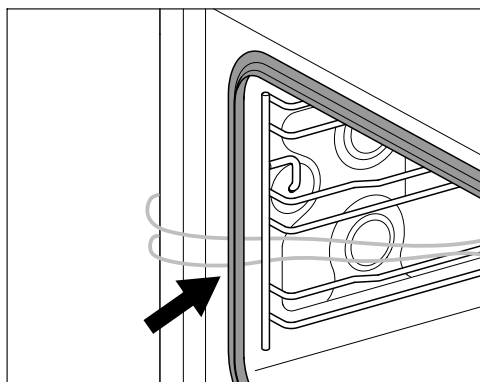
## Razred energijske učinkovitosti po EN 60350-1

Razred energijske učinkovitosti se določa po EN 60350-1.

Razred energijske učinkovitosti: A+

Pri izvedbi meritve upoštevajte naslednje napotke:

- Meritev poteka v načinu delovanja Eko vroč zrak (🔥🌬️).
- Izberite nastavitev Osvetlitev | „Vklop“ za 15 sekund (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Osvetlitev“).
- Med merjenjem morajo biti v pečici samo deli opreme, ki so potrebni za meritev. Ne uporabite nobenih drugih delov opreme, kot so izvlečna vodila FlexiClip.
- Za merjenje morata biti termoelementa speljana skozi vratno tesnilo. V ta namen vratno tesnilo potegnite iz utora in ga dvakrat prebodite. Termoelementa speljite skozi luknji v vratnem tesnilu. Nato vratno tesnilo pritisnite nazaj v utor, tako da se povsod gladko in enakomerno prilega.



- V naslednjem koraku odstranite sito na dnu in v odtok nalijte toliko vode, dokler njena površina ni vidna.
- Pomemben predpogoj za določitev razreda energijske učinkovitosti je, da so vrata pečice med meritvijo tesno zaprta. Odvisno od uporabljenih merilnih elementov je lahko funkcija tesnjenja vratnega tesnila bolj ali manj ovirana. To negativno vpliva na rezultat meritve.

# Podatki za inštitute za preizkušanje

## Podatkovna kartica za gospodinjske pečice

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

MIELE	
<b>Oznaka modela</b>	DGC 7460 HC Pro
Indeks energijske učinkovitosti/prostor za peko ( $EEI_{\text{prostor za peko}}$ )	81,8
Razred energijske učinkovitosti/prostor za peko	
A+++ (najučinkovitejši) do D (najmanj učinkovit)	A+
Poraba energije na cikel za vsak prostor za peko pri običajnem načinu kroženja zraka	1,08 kWh
Poraba energije na cikel za vsak prostor za peko pri načinu kroženja zraka z ventilatorjem	0,68 kWh
Število prostorov za peko	1
Toplotni viri za vsak prostor za peko	electric
Prostornina prostora za peko	67 l
Masa aparata	46,4 kg

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

### Izjava o skladnosti

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

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

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

### Avtorske pravice in licence za komunikacijski modul

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

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

# Garancijski list

---

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

## I. Trajanje in začetek garancije

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

## II. Pogoji garancije

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

## III. Vsebina in obseg garancije

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

## IV. Omejitve garancije

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

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

## V. Varstvo podatkov

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

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

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

DGC 7460 HC Pro

sl-SI

M.-Nr. 12 206 410 / 05 / 002