

# Navodila za uporabo in montažo

## Vgradna 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>15</b> |
| Nasveti za varčevanje z energijo.....                                                           | 16        |
| <b>Pregled</b> .....                                                                            | <b>18</b> |
| <b>Upravljalni elementi</b> .....                                                               | <b>19</b> |
| Tipka Vkllop/izklop .....                                                                       | 20        |
| Senzor približevanja .....                                                                      | 20        |
| Senzorske tipke.....                                                                            | 21        |
| Prikazovalnik na dotik.....                                                                     | 22        |
| Simboli .....                                                                                   | 23        |
| <b>Princip upravljanja</b> .....                                                                | <b>24</b> |
| Izbira točke menija .....                                                                       | 24        |
| Listanje .....                                                                                  | 24        |
| Izhod iz menijske ravni.....                                                                    | 24        |
| Sprememba vrednosti ali nastavitve .....                                                        | 24        |
| Sprememba nastavitve na izbirnem seznamu.....                                                   | 24        |
| Vnos števil z vrtljivo številčnico .....                                                        | 24        |
| Vnašanje števil z numerično tipkovnico.....                                                     | 24        |
| Sprememba nastavitve s segmentnim prikazom .....                                                | 24        |
| Vnos črk .....                                                                                  | 25        |
| Prikaz kontekstnega menija.....                                                                 | 25        |
| Premikanje vnosov .....                                                                         | 25        |
| Prikaz spustnega menija.....                                                                    | 25        |
| Prikaz možnosti Pomoč .....                                                                     | 25        |
| Aktivacija funkcije MobileStart.....                                                            | 25        |
| <b>Oprema</b> .....                                                                             | <b>26</b> |
| Napisna ploščica .....                                                                          | 26        |
| Dobavni komplet .....                                                                           | 26        |
| Priložena in dodatna oprema .....                                                               | 26        |
| Varnostne funkcije .....                                                                        | 30        |
| Površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean.....                                             | 30        |
| Oprema, odporna proti pirolizi.....                                                             | 31        |
| <b>Prvi zagon</b> .....                                                                         | <b>32</b> |
| Miele@home .....                                                                                | 32        |
| Osnovne nastavitve.....                                                                         | 33        |
| Prvo segrevanje pečice in izpiranje uparjalnega sistema.....                                    | 34        |
| <b>Nastavitve</b> .....                                                                         | <b>36</b> |
| Pregled nastavitvev .....                                                                       | 36        |
| Priklic menija „Nastavitve“ .....                                                               | 39        |
| Jezik  ..... | 39        |
| Ura .....                                                                                       | 39        |
| Datum .....                                                                                     | 39        |
| Osvetlitev.....                                                                                 | 40        |

|                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| Začetni zaslon .....                                         | 40        |
| Prikazovalnik.....                                           | 40        |
| Glasnost.....                                                | 40        |
| Enote .....                                                  | 41        |
| Booster .....                                                | 41        |
| Hitro ohlajanje.....                                         | 41        |
| Ohranjanje toplote.....                                      | 42        |
| Predlagane temperature .....                                 | 42        |
| Piroliza.....                                                | 42        |
| Delo. hladilnega ventilatorja.....                           | 42        |
| Kamera v pečici.....                                         | 43        |
| Senzor približevanja .....                                   | 43        |
| Varnost.....                                                 | 44        |
| Prepoznavanje pohišt. stranice .....                         | 44        |
| Miele@home .....                                             | 44        |
| Izvedba Scan & Connect.....                                  | 45        |
| Daljinsko upravljanje .....                                  | 45        |
| Aktivacija funkcije MobileStart .....                        | 45        |
| SuperVision .....                                            | 46        |
| RemoteUpdate .....                                           | 46        |
| Verzija progra. opreme .....                                 | 47        |
| Pravne informacije.....                                      | 47        |
| Zastopniki .....                                             | 47        |
| Tovarniške nastavitve .....                                  | 47        |
| Delovne ure (skupno).....                                    | 48        |
| <b>Glavni meni in podmeniji.....</b>                         | <b>49</b> |
| <b>Upravljanje.....</b>                                      | <b>51</b> |
| Enostavno upravljanje.....                                   | 51        |
| Sprememba vrednosti in nastavitev za postopek priprave ..... | 51        |
| Sprememba temperature in središčne temperature .....         | 51        |
| Nastavitev časov priprave .....                              | 51        |
| Sprememba časovnih nastavitev .....                          | 52        |
| Brisanje časovnih nastavitev.....                            | 52        |
| Prekinitev postopka priprave .....                           | 52        |
| Predhodno segrevanje pečice .....                            | 52        |
| Booster.....                                                 | 53        |
| Predgretje.....                                              | 53        |
| Hitro ohlajanje.....                                         | 54        |
| Ohranjanje toplote.....                                      | 54        |
| Crisp function.....                                          | 55        |
| Sprememba načina delovanja .....                             | 56        |

# Vsebina

---

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| Opozorilni in nastavljen zv. signal .....          | 56        |
| Uporaba funkcije Opozorilni signal.....            | 56        |
| Uporaba funkcije Nastavlji. zvočni signal .....    | 57        |
| <b>Dobro je vedeti .....</b>                       | <b>59</b> |
| Peka s paro .....                                  | 59        |
| Zagon postopka priprave z načinom Peka s paro..... | 59        |
| Uparite preostalo vodo .....                       | 61        |
| Peka .....                                         | 63        |
| Nasveti za peko .....                              | 63        |
| Napotki k tabelam za pripravo živil.....           | 63        |
| Napotki za uporabo načinov delovanja.....          | 64        |
| Pečenje .....                                      | 64        |
| Nasveti za pečenje.....                            | 64        |
| Napotki k tabelam za pripravo živil.....           | 65        |
| Napotki za uporabo načinov delovanja.....          | 66        |
| Termometer za živila.....                          | 66        |
| Pečenje na žaru.....                               | 69        |
| Nasveti za pečenje na žaru .....                   | 69        |
| Napotki k tabelam za pripravo živil.....           | 70        |
| Napotki za uporabo načinov delovanja.....          | 70        |
| Odtajevanje .....                                  | 71        |
| Sušenje .....                                      | 71        |
| Gretje posode .....                                | 72        |
| Vzhajanje testa.....                               | 73        |
| Ohranjanje toplote.....                            | 73        |
| Pečenje pri nizki temper. ....                     | 73        |
| Vkuhanje .....                                     | 75        |
| Zamrznjeni izdelki/gotove jedi .....               | 76        |
| Avtomatski programi.....                           | 77        |
| Kategorije .....                                   | 77        |
| Uporaba avtomatskih programov .....                | 77        |
| Napotki za uporabo .....                           | 77        |
| Išči.....                                          | 78        |
| MyMiele.....                                       | 78        |
| Lastni programi .....                              | 79        |

|                                                                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Tabele za pripravo živil .....                                                    | 82         |
| Umešano testo.....                                                                | 82         |
| Krhko testo.....                                                                  | 83         |
| Kvašeno testo .....                                                               | 84         |
| Skutno-oljno testo .....                                                          | 85         |
| Biskvitno testo .....                                                             | 85         |
| Kuhano testo, listnato testo, beljakovo pecivo .....                              | 86         |
| Pikantne jedi .....                                                               | 87         |
| Govedina .....                                                                    | 88         |
| Teletina .....                                                                    | 89         |
| Svinjina .....                                                                    | 90         |
| Jagnjetina, divjačina .....                                                       | 91         |
| Perutnina, ribe .....                                                             | 92         |
| <b>Čiščenje in vzdrževanje .....</b>                                              | <b>93</b>  |
| Nepriemerna čistilna sredstva.....                                                | 93         |
| Odstranjevanje normalne umazanije .....                                           | 94         |
| Odstranjevanje trdovratne umazanije (ne velja za izvlečna vodila FlexiClip) ..... | 94         |
| Čiščenje notranjosti pečice s funkcijo Proliza .....                              | 94         |
| Odstranjevanje vodnega kamna .....                                                | 97         |
| Vrata .....                                                                       | 100        |
| Snemanje vrat pečice.....                                                         | 100        |
| Razstavljanje vrat .....                                                          | 101        |
| Ponovna namestitve vrat .....                                                     | 104        |
| Odstranjevanje stranskih vodil z izvlečnimi vodili FlexiClip.....                 | 105        |
| Spuščanje grelnika za zgornje gretje/žar .....                                    | 105        |
| <b>Odpravljanje težav .....</b>                                                   | <b>107</b> |
| Opozorila na prikazovalniku.....                                                  | 107        |
| Nepričakovano vedenje aparata .....                                               | 109        |
| Nezadovoljivi rezultati .....                                                     | 111        |
| Nenavadni zvoki.....                                                              | 112        |
| <b>Servisna služba.....</b>                                                       | <b>113</b> |
| Kontakt v primeru motenj.....                                                     | 113        |
| Garancija.....                                                                    | 113        |
| <b>Inštalacija.....</b>                                                           | <b>114</b> |
| Vgradne mere.....                                                                 | 114        |
| Vgradnja v visoko ali spodnjo omaro .....                                         | 114        |
| Pogled s strani.....                                                              | 115        |
| Priključki in prezračevanje.....                                                  | 116        |
| Vgradnja pečice.....                                                              | 117        |
| Električni priključek .....                                                       | 118        |
| <b>Podatki za inštitute za preizkušanje.....</b>                                  | <b>119</b> |
| Preizkusne jedi po EN 60350-1.....                                                | 119        |

# Vsebina

---

|                                                           |            |
|-----------------------------------------------------------|------------|
| Razred energijske učinkovitosti po EN 60350-1 .....       | 120        |
| Podatkovna kartica za gospodinjske pečiçe .....           | 120        |
| <b>Tehnični podatki</b> .....                             | <b>121</b> |
| Izjava o skladnosti .....                                 | 121        |
| Avtorske pravice in licence za komunikacijski modul ..... | 121        |
| Avtorske pravice in licence.....                          | 122        |
| <b>Garancijski list</b> .....                             | <b>123</b> |

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

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

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

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

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

### Uporaba v skladu s predpisi

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

► Ta pečica ni namenjena za uporabo na prostem.

► Pečico uporabljajte izključno v obsegu, običajnem za gospodinjstva, za peko, pečenje, pečenje na žaru, kuhanje, odtajevanje, vkuhanje in sušenje živil.

Dovoljen ni noben drug način uporabe.

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

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

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

## Varnostna navodila in opozorila

---

► Ta pečica vsebuje 2 svetlobna vira razreda energijske učinkovitosti F.

### Če so pri hiši otroci

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

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

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

► Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati pečice brez nadzora.

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

► Nevarnost 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 vročih površin. Otroška koža je bolj občutljiva za visoke temperature kot koža odraslih. Vrata, upravljalna plošča in izhodne odprtine za zrak se med delovanjem pečice segrejejo.

Preprečite, da bi se otroci dotaknili pečice, medtem ko deluje.

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

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

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

► Če se dotaknete senzorske tipke , se vrata avtomatsko do konca odprejo. Vrata lahko pri tem zadenejo npr. majhnega otroka ali žival. Če vrata pečice odprete z daljinskim upravljanjem prek glasovnega pomočnika, se na pečici oglasi zvočni signal, pod pogojem, da so zvočni signali vklopljeni. Med odpiranjem vrat pazite, da v območju odpiranja vrat ni nobene osebe ali predmeta. Zvočni signali morajo biti obvezno vklopljeni.

### Tehnična varnost

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

► Če je pečica poškodovana, lahko ogroža vašo varnost. Preverite, da na pečici ni vidnih poškodb. Poškodovane 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 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 pečice, se morajo obvezno ujemati s podatki vašega električnega omrežja, sicer bo prišlo do poškodbe pečice. Pred priklopom primerjajte priključne podatke. Če ste v dvomih, se posvetujte z električarjem.

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

## Varnostna navodila in opozorila

---

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

► Ta pečica ni primerna za uporabo na nestacionarnih mestih postavitve (npr. na plovilih).

► Nevarnost poškodbe zaradi električnega udara. Morebiten stik s priključki pod napetostjo ter spreminjanje električnih in mehanskih sestavnih delov ogroža vašo varnost in lahko vodi do motenj delovanja pečice.

V nobenem primeru ne smete odpreti ohišja pečice.

► Če pečice ne popravi servisna služba, ki jo je pooblastilo podjetje Miele, prenehajo veljati pravice, ki izhajajo iz garancije.

► Miele samo pri originalnih nadomestnih delih jamči, da v celoti izpolnjujejo varnostne zahteve. Pokvarjene sestavne dele lahko zamenjate samo z originalnimi nadomestnimi deli.

► Pri pečici, ki je dobavljena brez omrežnega priključnega kabla, mora strokovnjak, ki ga je pooblastilo podjetje Miele, namestiti specialni priključni kabel.

► Če je poškodovan priključni kabel, ga lahko zamenja samo strokovnjak, ki ga je pooblastilo podjetje Miele. Pri tem mora uporabiti specialni priključni kabel.

► Med inštalacijskimi in vzdrževalnimi deli ter popravili mora biti pečica povsem ločena od električnega omrežja, npr. v primeru potrebne zamenjave žarnice. To zagotovite na naslednji način:

- izklopite varovalke električne napeljave ali
- povsem odvijte taljive varovalke električne napeljave ali
- izvlecite vtič (če je na voljo) iz omrežne vtičnice. Pri tem ne vlecite za kabel, temveč primite vtič in ga izvlecite.

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

► Če je pečica vgrajena za 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 pečice, omare, v katero je vgrajena, in talne obloge. Pohištvena vrata zaprite šele, ko se pečica popolnoma ohladi.

## Pravilna uporaba

- ▶ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin. Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice, opremi pečice in živilih se lahko opečete. Pri vstavljanju ali jemanju vročih živil iz pečice ter pri delu v vroči notranjosti pečice vedno nosite zaščitne rokavice.
- ▶ Če se iz živila v notranjosti pečice začne kaditi, pustite vrata pečice zaprta, da zadušite morebitne plamene. Prekinite postopek, ki se izvaja, tako da izklopite pečico in izvlečete omrežni vtič. Vrata pečice odprite šele, ko se dim razkadi.
- ▶ Vnetljivi predmeti v bližini vklopljene pečice lahko zaradi visokih temperatur začnejo goreti. Pečice nikoli ne uporabite za segrevanje prostora.
- ▶ Olja in maščobe se lahko zaradi pregrevanja vnamejo. Kadar delate z olji in maščobami, pečice nikoli ne pustite brez nadzora. Če olje ali maščoba zagori, ognja nikoli ne gasite z vodo. Izklopite pečico in plamene zadušite tako, da pustite vrata zaprta.
- ▶ 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. Uporabite način delovanja Vroč zrak plus  ali Zgornje/spodnje gretje .
- ▶ Če pri pripravi jedi uporabite alkoholne pijače, upoštevajte, da alkohol pri visokih temperaturah izhlapi. Ti hlapi se lahko ob vročem grelniku vnamejo.
- ▶ Pri izrabi preostale toplote za ohranjanje toplote živil lahko zaradi visoke zračne vlažnosti in kondenzata v pečici pride do korozije. Poškodujejo se lahko tudi upravljalno polje, delovni pult ali omara, v katero je vgrajena pečica. Pečico pustite vklopljeno in nastavite najnižjo temperaturo v izbranem načinu delovanja. Hladilni ventilator v tem primeru ostane avtomatsko vklopljen.
- ▶ Živila, ki jih hranite ali ohranjate tople v notranjosti pečice, se lahko izsušijo, vlaga, ki izhaja iz njih, pa lahko povzroči korozijo v pečici. Živila zato pokrijte.

## Varnostna navodila in opozorila

---

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

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

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

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

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

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

► Plastična posoda, ki ni primerna za uporabo v pečici, se pri visokih temperaturah stopi in lahko poškoduje pečico ali začne goreti. Uporabljajte samo plastično posodo, primerno za uporabo v pečici. Upoštevajte podatke proizvajalca posode.

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

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

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

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

- ▶ Lepila poškodujejo prevleko površin iz plemenitega jekla, tako da izgubijo svoj zaščitni učinek proti umazaniji. Na površine iz plemenitega jekla nikoli ne lepите lističev za sporočila, lepilnih trakov ter drugih lepilnih pripomočkov.
- ▶ Magneti lahko povzročijo raze. Površine iz plemenitega jekla ne uporabljajte kot magnetno tablo.

## **Čiščenje in vzdrževanje**

- ▶ Nevarnost poškodbe zaradi električnega udara. Para iz parne čistilne naprave lahko zaide do delov pod napetostjo in povzroči kratki stik. Za čiščenje nikoli ne uporabljajte parne čistilne naprave.
  - ▶ Groba umazanija v pečici lahko povzroči močno razvijanje dima. Grobo umazanijo odstranite iz pečice, še preden zaženete postopek pirolize.
  - ▶ Nevarnost poškodbe zaradi škodljivih hlapov. Med čiščenjem s pirolizo se lahko sproščajo hlapi, ki lahko povzročijo draženje sluznic. Med čiščenjem s pirolizo se ne zadržujte daljši čas v kuhinji in preprečite, da bi otroci in hišni ljubljenci vstopili v kuhinjo. Med čiščenjem s pirolizo poskrbite za dobro prezračevanje kuhinje. Preprečite, da bi se neprijetni vonj razširil še v druge prostore.
  - ▶ Stranska vodila lahko snamete. Stranska vodila pravilno vgradite nazaj.
  - ▶ Zaradi raz se lahko steklo v vratih uniči. Za čiščenje stekel v vratih ne uporabljajte abrazivnih sredstev, trdih gobic ali ščetk ter ostrih kovinskih strgal.
  - ▶ Na vlažnih in toplih področjih obstaja večja verjetnost pojava mrčesa (npr. ščurkov). Poskrbite, da sta pečica in njena okolica vedno čisti.
- Garancija ne pokriva škode zaradi mrčesa.

## **Oprema**

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

## Varnostna navodila in opozorila

---

► Pekača Miele Gourmet HUB 5000/HUB 5001 (če je del opreme) ne smete vstaviti na 1. nivo. Če to storite, se poškoduje dno pečice. Zaradi premajhnega razmika nastane zastoj toplote, zaradi katerega emajl lahko počni ali se odlušči. Pekača Miele tudi ne vstavljajte na zgornjo prečko 1. nivoja, saj tam ni zaščiten z varovalom. Na splošno uporabite 2. nivo vstavljanja.

► Uporabljajte samo priloženi Mielejev termometer za živila. Če je termometer za živila poškodovan, ga morate zamenjati z novim originalnim Mielejevim termometrom.

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

► Zaradi visokih temperatur, ki se razvijejo med pirolizo, se lahko oprema, ki ni odporna proti pirolizi, poškoduje. Vso opremo, ki ni odporna proti pirolizi, vzemite iz pečice, preden zaženete čiščenje s pirolizo. To velja tudi za dodatno opremo, ki ni odporna proti pirolizi (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“).

## Odstranjevanje embalaže

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

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

## Odstranjevanje starega aparata

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



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

## Nasveti za varčevanje z energijo

### Postopki priprave v pečici

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

## Izraba preostale toplote

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

## Nastavitve

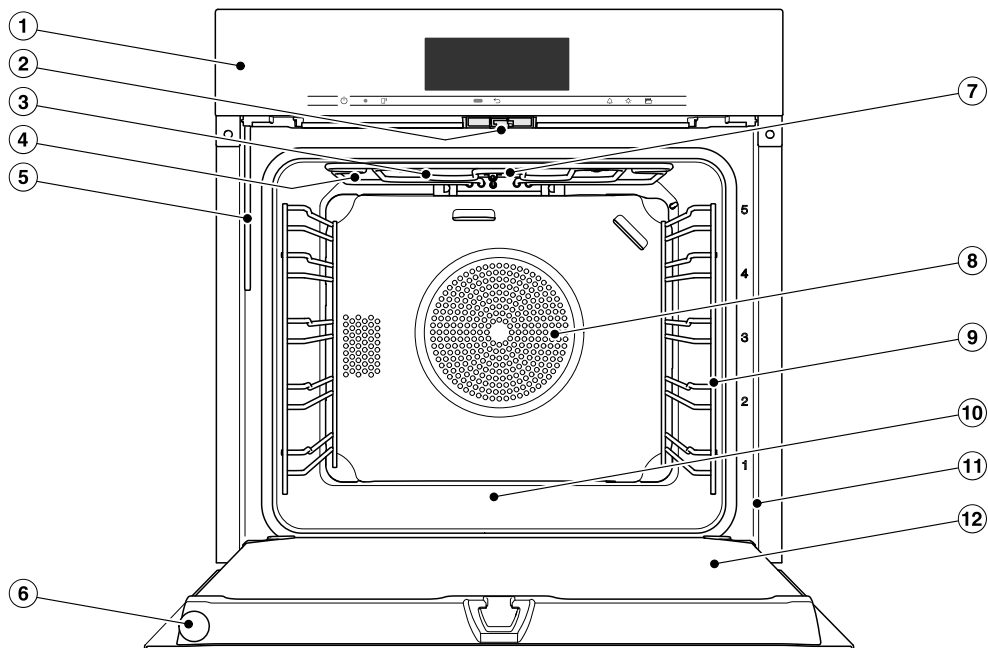
- Za upravljalne elemente izberite nastavitev Prikazovalnik | QuickTouch | Izklop, da zmanjšate porabo energije.
- Za osvetlitev notranjosti pečice izberite nastavitev Osvetlitev | Izklop ali „Vkllop“ za 15 sekund. Osvetlitev notranjosti pečice lahko kadar koli spet vklopite s senzorsko tipko .

## Energetsko varčni način

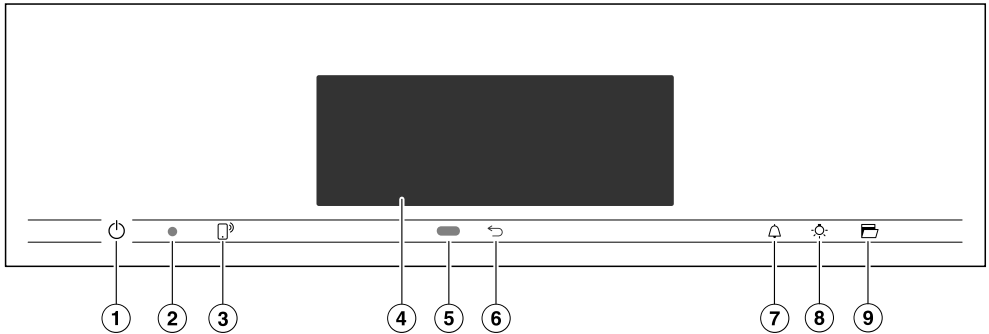
Pečica se samodejno izklopi, da prihrani energijo, če v njej ne poteka noben postopek priprave in če ne izvedete nobenega drugega koraka upravljanja. Ura je prikazana ali pa je prikazovalnik temen (glejte poglavje „Nastavitve“).

# Pregled

## Vgradna pečica



- ① Upravljalni elementi
- ② Zapiralo vrat
- ③ Grelnik za zgornje gretje/žar s sprejemno anteno za brezvrvični termometer za živila
- ④ Odprtine za dovod pare
- ⑤ Cevka za polnjenje vode za sistem uparjanja
- ⑥ Brezvrvični termometer za živila
- ⑦ Kamera
- ⑧ Odprtina za vsesavanje zraka za ventilator, za katerim je nameščen obročasti grelnik
- ⑨ Stranska vodila s 5 nivoji vstavljanja
- ⑩ Dno pečice, pod katerim je nameščen spodnji grelnik
- ⑪ Sprednji okvir z napisno ploščico
- ⑫ Vrata



- ① Tipka Vklp/izklp  v poglobitvi  
Za vklop in izklp pečice
- ② Optični vmesnik  
(samo za osebje servisa Miele)
- ③ Senzorska tipka   
Za upravljanje pečice z mobilno končno napravo
- ④ Prikazovalnik na dotik  
Za prikaz informacij in za upravljanje
- ⑤ Senzor približevanja  
Za vklop osvetlitve v notranjosti pečice in prikazovalnika ter potrditev zvočnih signalov ob približevanju
- ⑥ Senzorska tipka   
Za vračanje nazaj po korakih
- ⑦ Senzorska tipka   
Za nastavitvev zvočnega signala ali opozorilnega signala
- ⑧ Senzorska tipka   
Vklp in izklp osvetlitve notranjosti pečice
- ⑨ Senzorska tipka   
Za odpiranje vrat

# Upravljalni elementi

---

## Tipka Vklop/izklop

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

S to tipko vklopite in izklopite pečico.

## Senzor približevanja

Senzor približevanja je pod prikazovalnikom na dotik poleg senzorske tipke . Senzor približevanja prepozna, kdaj se npr. z roko ali telesom približate prikazovalniku na dotik.

Če ste aktivirali ustrezne nastavitve, lahko vklopite osvetlitev pečice, vklopite pečico ali potrdite zvočne signale (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Senzor približevanja“).

## Senzorske tipke

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

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

| Senzorska tipka                                                                     | Funkcija                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Če želite svojo pečico upravljati z mobilno končno napravo, morate vzpostaviti sistem Miele@home, vklopiti nastavev Daljinsko upravljanje in se dotakniti te senzorske tipke. Ta senzorska tipka nato sveti in funkcija MobileStart je na voljo.<br><br>Dokler ta senzorska tipka sveti, lahko pečico upravljate s svojo mobilno končno napravo (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Miele@home“). |
|    | Odvisno od tega, v katerem meniju se trenutno nahajate, se tako vrnete v nadrejeni meni ali v glavni meni.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|    | Če je na prikazovalniku izpisan meni ali če v pečici poteka postopek priprave, lahko s to senzorsko tipko kadar koli nastavite zvočni signal (npr. za kuhanje jajc) ali opozorilni signal (opozorilo ob točno določeni uri) (glejte poglavje „Opozorilni signal in nastavljen zvočni signal“).                                                                                                         |
|    | Z izbiro te senzorske tipke lahko vklopite in izklopite osvetlitev notranjosti pečice.<br><br>Odvisno od izbrane nastavitve osvetlitev notranjosti pečice po 15 sekundah ugasne ali pa ostane ves čas vklopljena ali izklopljena.                                                                                                                                                                      |
|  | S to senzorsko tipko se vrata avtomatsko odprejo. Vrata zaprete tako, da jih potisnete z roko ali s prijemalko za posodo proti sprednjemu okvirju, tako da se zaskočijo.                                                                                                                                                                                                                               |

# Upravljalni elementi

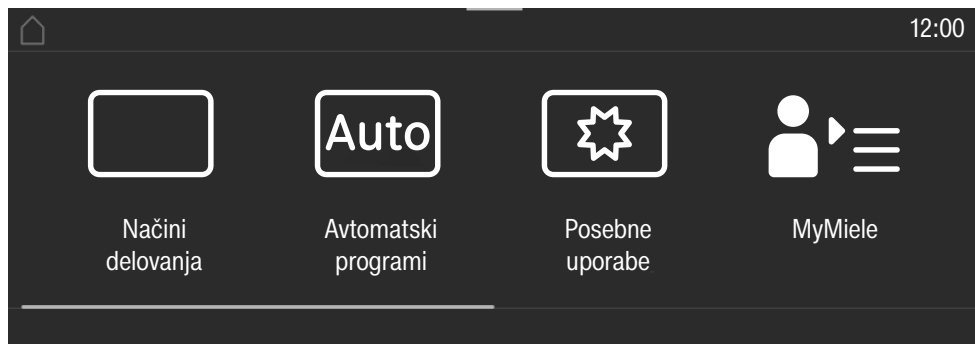
## Prikazovalnik na dotik

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

Prikazovalnika se dotikajte samo s prsti.

Pazite, da voda ne pride za prikazovalnik.

Prikazovalnik na dotik je razdeljen na več območij.



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

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

Ura je prikazana na desni strani naslovne vrstice. Z dotikom lahko nastavite točen čas.

Dodatno se lahko pojavijo še drugi simboli, npr. SuperVision .

Na zgornjem robu naslovne vrstice je oranžna črta, na kateri lahko potegnete navzdol spustni meni. Tako lahko med potekom postopka vklopite ali izklopite nastavitve.

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

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

## Simboli

Na prikazovalniku se lahko pojavijo naslednji simboli:

| Simbol                                                                            | Pomen                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Ta simbol označuje dodatne informacije in napotke za upravljanje. To informacijsko okence potrdite z <i>OK</i> .                                                             |
|  | Opozorilo na nadrejeno menijsko točko, ki v menijski poti ni prikazana, ker je premalo prostora.                                                                             |
|  | Opozorilni signal                                                                                                                                                            |
|  | Nastavljiv zvočni signal                                                                                                                                                     |
|  | Nekatere nastavitve, kot je svetlost prikaza ali glasnost zvočnih signalov, prilagajate s pomočjo segmentnega prikaza.                                                       |
|  | Vklopljena je zapora vklopa ali zapora tipk (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Varnost“). Upravljanje pečice je blokirano.                                             |
|  | Središčna temperatura pri uporabi termometra za živila                                                                                                                       |
|  | Daljinsko upravljanje (pojavi se samo, če imate sistem Miele@home in ste izbrali nastavitev <a href="#">Daljinsko upravljanje</a>   <a href="#">Vklop</a> )                  |
|  | SuperVision (pojavi se samo, če imate sistem Miele@home in ste izbrali nastavitev <a href="#">SuperVision</a>   <a href="#">Prikaz SuperVision</a>   <a href="#">Vklop</a> ) |

# Princip upravljanja

---

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

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

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

## Izbira točke menija

- Dotaknite se zelenega polja ali zelene vrednosti na prikazovalniku.

## Listanje

Listate lahko v levo ali desno stran.

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

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

## Izhod iz menijske ravni

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

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

## Sprememba vrednosti ali nastavitve

### Sprememba nastavitve na izbirnem seznamu

Trenutna nastavev je označena oranžno.

- Dotaknite se zelene nastavitve.

Nastavev je tako shranjena. Vrniete se v nadrejeni meni.

### Vnos števík z vrtljivo števílčnico

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

Spremenjena števílka je shranjena.

### Vnašanje števík z numerično tipkovnico

- Tapnite na vrednost, ki je v sredini števílčnega traku.

Prikaže se numerična tipkovnica.

- Z dotikanjem izberite zelene števílke.

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

S puščico izbrišete nazadnje vneseno števílko.

- Potrdite z *OK*.

Spremenjena števílka je shranjena.

### Sprememba nastavitve s segmentnim prikazom

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

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

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

Nastavev je tako shranjena. Vrniete se v nadrejeni meni.

## Vnos črk

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

- Dotaknite se zelenih črk ali znakov.

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

- Dotaknite se Shrani.

Ime je tako shranjeno.

## Prikaz kontekstnega menija

V nekaterih menijih lahko prikažete kontekstni meni, npr. da preimenujete lastne programe ali premaknete vnose v seznamu MyMiele.

- Dotaknite se npr. lastnega programa in ga zadržite, dokler se ne odpre kontekstni meni.
- Ko želite kontekstni meni zapreti, se dotaknite prikazovalnika zunaj okna menija.

## Premikanje vnosov

Vrstni red lastnih programov ali vnosov v MyMiele lahko spremenite.

- Dotaknite se npr. lastnega programa in ga zadržite, dokler se ne pojavi kontekstni meni.
- Izberite Premakni.
- Prst zadržite na označenem polju in ga povlecite na želeno mesto.

## Prikaz spustnega menija

Med potekom postopka lahko vklopite ali izklopite nastavitve, kot so Booster, Predgretje ali funkcija WLAN .

- Potegnite spustni meni na oranžni črti pod naslovno vrstico navzdol.
- Izberite nastavev, ki jo želite spremeniti.  
Aktivne nastavitve so oranžno označene. Neaktivne nastavitve so označene črno ali belo, odvisno od izbrane barvne sheme (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Prikazovalnik“).
- Zaprite spustni meni, tako da ga potisnete spet navzgor ali pa se dotaknete prikazovalnika zunaj okna menija.

## Prikaz možnosti Pomoč

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

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

## Aktivacija funkcije MobileStart

- Dotaknite se senzorske tipke , da aktivirate MobileStart.

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

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

MobileStart lahko uporabljate, dokler sveti senzorska tipka .

# Oprema

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

## Napisna ploščica

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

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

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

## Dobavni komplet

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

## Priložena in dodatna oprema

Oprema je odvisna od modela.

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

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

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

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

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

## Stranska vodila

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

Oznake nivojev vstavljanja lahko vidite na sprednjem okvirju.

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

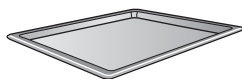
Dele opreme (npr. rešetko) vstavite med obe prečki.

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

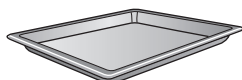
Stranska vodila lahko odstranite (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Odstranjevanje stranskih vodil z vodili FlexiClip“).

## Plitvi pekač, globoki pekač in rešetka z varovali

Plitvi pekač HBB 71:



Globoki pekač HUBB 71:



Rešetka HBBR 72:



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

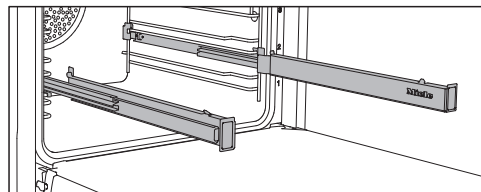
Rešetko vstavite vedno z odlagalno površino navzdol.

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



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

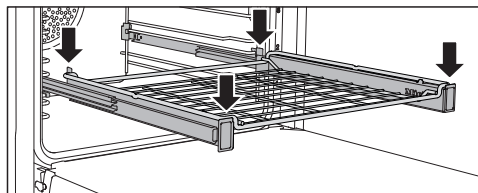
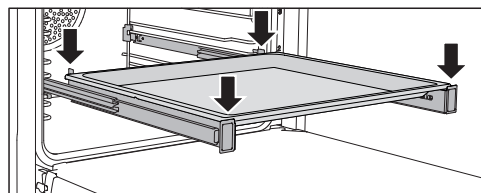
## Izvlačna vodila FlexiClip HFC 72



Izvlačna vodila FlexiClip lahko uporabljate na nivojih 1–4.

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

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



Vodila FlexiClip lahko obremenite z največ 15 kg.

## Vgradnja in odstranitev izvlečnih vodil FlexiClip

**!** Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

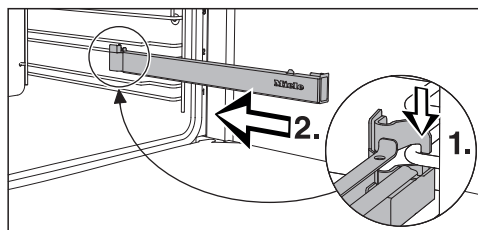
Pečica se med delovanjem segreje. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.

Pred vgradnjo ali odstranitvijo vodila FlexiClip, počakajte, da se grelniki, notranjost pečice in oprema ohladijo.

Vodila FlexiClip vgradite med prečki nivoja vstavljanja.

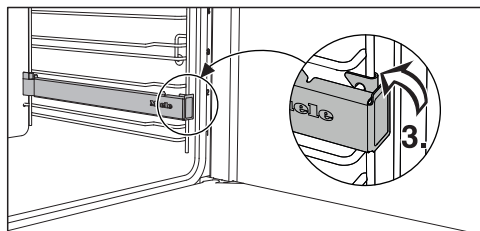
Vodilo FlexiClip vgradite tako, da je napis Miele na desni strani.

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



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

## Oprema

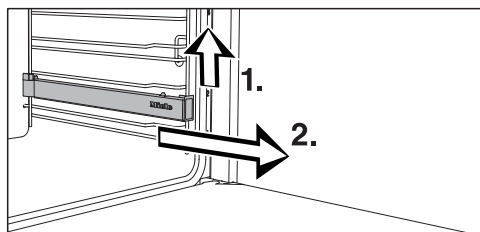


- Vodilo FlexiClip potisnite tako, da se na spodnji prečki nivoja zaskoči (3.).

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

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

- Vodilo FlexiClip potisnite do konca v pečico.



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

### Okrogli modeli za peko



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

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

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

- Vstavite rešetko in nanjo položite okrogli model za peko.

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



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

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

Emajlirana površina je oplemenitena s prevleko PerfectClean.

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

**Kamen za peko HBS 70**

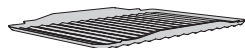


S kamnom za peko dosežete optimalen rezultat pečenja pri jedeh, ki morajo imeti hrustljivo zapečeno dno (npr. pica, quiche, kruh, žemljice, slano pecivo in podobno).

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

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

## Plošča za pečenje in pečenje na žaru HGBB 71

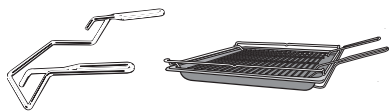


Ploščo za pečenje in pečenje na žaru položite v globoki pekač.

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

Emajlirana površina je oplemenitena s prevleko PerfectClean.

## Ročaj za jemanje delov opreme iz pečice HEG



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

## Pekač Gourmet HUB Pokrov pekača HBD

V nasprotju z običajnimi pekači lahko pekače Miele Gourmet vstavite neposredno v stranska vodila pečice. Tako kot rešetka so opremljeni z varovalom, ki preprečuje, da bi takrat, ko

jih želite le delno izvleči, povsem zdrsnili iz pečice. Površina pekačev je opremljena s prevleko proti prijemanju. Pekači Gourmet so na voljo v različnih globinah. Širina in višina je pri vseh enaka.

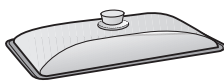
Posebej so na voljo tudi ustrezni pokrovi. Ob nakupu morate navesti oznako modela.

### Globina: 22 cm

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

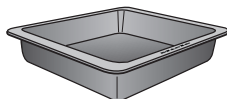


HBD 60-22

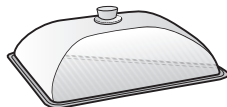


### Globina: 35 cm

HUB 5001-XL\*

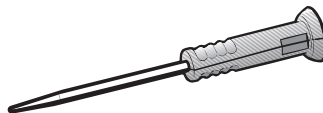


HBD 60-35



\* primeren za indukcijske kuhalne plošče

## Termometer za živila



Vaša pečica je opremljena z brezvrvničnim termometrom za živila, s katerim lahko zelo natančno nadzorujete temperaturo postopka priprave (glejte poglavje „Pečenje“, odstavke „Termometer za živila“). Termometer za živila lahko shranjujete v vratih pečice.

Če je termometer za živila le deloma potisnjen v svoje ležišče, se lahko ob zapiranju vrat poškoduje.

Termometer za živila vstavite po vsaki uporabi do konca nazaj v ležišče.

# Oprema

## Oprema za čiščenje in vzdrževanje

- Odpiralo  
Z odpiralom lahko odprete vrata pečice v primeru izpada električnega toka. V ta namen odpiralo potisnite na zunanjem robu vrat poševno od zgoraj v režo med upravljalno ploščo in vrata.
- tablete za odstranjevanje vodnega kamna, plastična cevka z držalom za odstranjevanje vodnega kamna iz pečice
- Mielejeva večnamenska krpa iz mikrovladen
- Mielejevo čistilo za pečice

## Varnostne funkcije

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

Vrata lahko za namene čiščenja odstranite in razstavite (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“).

- **Zapora vrat** za čiščenje s pirolizo  
V začetku čiščenja s pirolizo se vrata iz varnostnih razlogov zaklenejo. Vrata se ponovno odklenejo šele, ko temperatura v notranjosti pečice pade pod 280 °C.

## Površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean

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

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

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

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

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

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

Površine, oplemenitene s prevleko PerfectClean:

- globokega pekača
- plitvega pekača
- plošče za pečenje in pečenje na žaru
- Luknjičasti pekač Gourmet za peko in postopek AirFry

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

### **Oprema, odporna proti pirolizi**

Preberite napotke v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.

V nadaljevanju navedena oprema lahko med postopkom pirolize ostane v pečici:

- Stranska vodila
- Izvlečna vodila FlexiClip HFC 72
- Rešetka

# Prvi zagon

## Miele@home

Vaša pečica je opremljena z integriranim WLAN-modulom.

Za njegovo uporabo potrebujete:

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

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

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

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

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

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

## Razpoložljivost povezave WLAN

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

## Razpoložljivost sistema Miele@home

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

Storitev Miele@home ni na voljo v vseh državah.

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

## Aplikacija Miele

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



## Osnovne nastavitve

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

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

Ko pečico priključite na električno omrežje, se avtomatsko vklopi.

## Nastavitev jezika

- Izberite želeni jezik.

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

## Nastavitev lokacije

- Izberite želeno lokacijo.

## Nastavitev funkcije Miele@home

Na prikazovalniku se izpiše **Nastaviti Miele@home?**.

- Če želite sistem Miele@home nastaviti takoj, izberite možnost **Naprej**.
- Če pa želite nastavitev opraviti pozneje, izberite možnost **Preskoči**. 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 dan, mesec in leto.
- Potrdite z **OK**.

## Nastavitev ure

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

## Zaključek prvega zagona

- Sledite morebitnim nadaljnjim navodilom na prikazovalniku.

Prvi zagon je tako končan.

# Prvi zagon

## Prvo segrevanje pečice in izpiranje uparjalnega sistema

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

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

- Če so na pečici in njeni opremi nalepke ali zaščitne folije, jih odstranite.
- Preden segrejete pečico, očistite njeno notranjost s krpo, da odstranite morebiten prah in ostanke embalaže.
- Na stranska vodila vgradite izvlečna vodila FlexiClip in potisnite v pečico vse pekače in rešetko.
- Vključite pečico s tipko Vključ/izključ .

Pojavi se glavni meni.

- Izberite Načini delovanja .
- Izberite Peka s paro .
- Izberite Peka s paro + Vroč zrak plus .

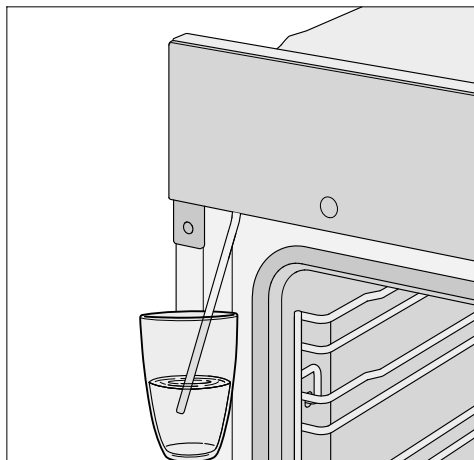
Izpiše se predlagana temperatura (160 °C).

Vključijo se gretje pečice, osvetlitev in hladilni ventilator.

- Nastavite maksimalno možno temperaturo (250 °C).
- Izberite Naprej.
- Izberite Avtomatsko.

Pojavi se zahteva za postopek vsesavanja.

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



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

Postopek vsesavanja se začne.

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

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

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

Vključijo se gretje pečice, osvetlitev in hladilni ventilator.

Čez nekaj časa se avtomatsko sproži dodatek pare.



Nevarnost poškodbe zaradi vodne pare.

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

Pečico segrevajte najmanj eno uro.

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

### Čiščenje notranjosti pečice po prvem segrevanju



Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

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

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

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

# Nastavitve

## Pregled nastavitev

| Točka menija                                                                            | Možne nastavitve                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jezik  | ...   deutsch   english   ...<br>Lokacija                                                                                                                                                                                                                             |
| Ura                                                                                     | Prikaz<br>Vklop   Izklop*   Nočni izklop<br>Oblika prikaza<br>Analogni*   Digitalni<br>Območje prikaza ure<br>24-urni*   12-urni (am/pm)<br>Nastaviti                                                                                                                 |
| Datum                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Osvetlitev                                                                              | Vklop<br>„Vklop“ za 15 sekund*<br>Izklop                                                                                                                                                                                                                              |
| Začetni zaslon                                                                          | Glavni meni*<br>Načini delovanja<br>Avtomatski programi<br>Posebne uporabe<br>Lastni programi<br>MyMiele                                                                                                                                                              |
| Prikazovalnik                                                                           | Svetlost<br><br>Barvna shema<br>Svetel   Temen*<br>QuickTouch<br>Vklop   Izklop*                                                                                                     |
| Glasnost                                                                                | Toni zvočnega signala<br><br>Ton pritiska na tipko<br><br>Pozdravna melodija<br>Vklop*   Izklop |
| Enote                                                                                   | Temperatura<br>°C*   °F                                                                                                                                                                                                                                               |

\* Tovarniška nastavitve

| Točka menija                  | Možne nastavitve                                                                                                                                           |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Booster                       | Vklop*<br>Izklop                                                                                                                                           |
| Hitro ohlajanje               | Vklop*<br>Izklop                                                                                                                                           |
| Ohranjanje toplote            | Vklop<br>Izklop*                                                                                                                                           |
| Predlagane temperature        |                                                                                                                                                            |
| Piroliza                      | S priporočilom<br>Brez priporočila*                                                                                                                        |
| Delo. hladilnega ventilatorja | Časovno krmiljeno<br>Temperaturno krmiljeno*                                                                                                               |
| Kamera v pečici               | Vklop<br>Izklop*                                                                                                                                           |
| Senzor približevanja          | Vklop luči<br>Med potekom postopka priprav.*   Vedno vklopljena   Izklop<br>Vklop aparata<br>Vklop   Izklop*<br>Izklop zvočnih signalov<br>Vklop*   Izklop |
| Varnost                       | Zapora vklopa <br>Vklop   Izklop*<br>Zapora tipk<br>Vklop   Izklop*       |
| Prepoznavanje poviš. stranice | Vklop<br>Izklop*                                                                                                                                           |
| Miele@home                    | Aktiviraj<br>Dezaktivacija<br>Status povezave<br>Nova nastavitve<br>Ponastavi<br>Nastavitve                                                                |
| Daljijsko upravljanje         | Vklop*<br>Izklop                                                                                                                                           |

\* Tovarniška nastavitve

# Nastavitve

| Točka menija           | Možne nastavitve                                                                                                                                                          |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SuperVision            | Prikaz SuperVision<br>Vkllop   Izkllop*<br>Prikaz v stanju pripravljenosti<br>Vkllop   Samo v primeru napak*<br>Seznam aparatov<br>Prikaži aparat   Toni zvočnega signala |
| RemoteUpdate           | Vkllop*<br>Izkllop                                                                                                                                                        |
| Verzija progra. opreme |                                                                                                                                                                           |
| Pravne informacije     | Odpri kodne licence                                                                                                                                                       |
| Zastopniki             | Sejemska nastavitve<br>Vkllop   Izkllop*                                                                                                                                  |
| Tovarniške nastavitve  | Nastavitve aparata<br>Lastni programi<br>MyMiele<br>Predlagane temperature                                                                                                |
| Delovne ure (skupno)   |                                                                                                                                                                           |

\* Tovarniška nastavitve

## Priklic menija „Nastavitve“

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

Ste v glavnem meniju.

■ Izberite  Nastavitve.

■ Izberite želeno nastavitvev.

Zdaj lahko preverite ali spremenite nastavitve.

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

## Jezik

Nastavite lahko svoj jezik in svojo lokacijo.

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

**Nasvet:** Če po pomoti izberete jezik, ki ga ne razumete, v glavnem meniju izberite . Ravnajte se po simbolu , da se vrnete v podmeni Jezik .

## Ura

### Prikaz

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

- Vkllop

Ura je vedno prikazana. Ta nastavitvev povzroči povečano porabo energije. Če poleg tega izberete nastavitvev Prikazovalnik | QuickTouch | Vkllop, se vse senzorske tipke takoj odzovejo na dotik in senzor približevanja avtomatsko zazna, kdaj se približate prikazovalniku. Če poleg tega izberete nastavitvev

Prikazovalnik | QuickTouch | Izkllop, morate pečico najprej vklopiti, šele nato jo lahko upravljate.

- Izkllop

Prikazovalnik je temen, da varčuje z energijo. Pečico morate najprej vklopiti, šele nato jo lahko upravljate.

- Nočni izkllop

Ura je prikazana samo med 5. in 23. uro. Preostali čas je prikazovalnik temen. Ta nastavitvev povzroči povečano porabo energije.

### Oblika prikaza

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

Če izberete digitalno obliko prikaza, je izpisan tudi datum.

### Območje prikaza ure

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

### Nastaviti

Nastavite ure in minute.

**Nasvet:** Če v pečici ne poteka noben postopek, se dotaknite ure v naslovni vrstici in jo spremenite.

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

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

### Datum

Nastavite datum.

# Nastavitve

Ko je pečica izklopljena, je datum izpisan samo, če je izbrana nastavev Ura | Oblika prikaza | Digitalni.

## Osvetlitev

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

## Začetni zaslon

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

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

## Prikazovalnik

### Svetlost

Svetlost prikazovalnika je prikazana s segmentnim prikazom.

-   
maksimalna svetlost
-   
minimalna svetlost

## Barvna shema

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

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

## QuickTouch

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

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

## Glasnost

### Toni zvočnega signala

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

Če želite vrata odpreti z daljinskim upravljanjem prek glasovnega pomočnika, pazite, da med odpiranjem vrat ni nikogar v območju odpiranja vrat. Zvočni signali morajo biti obvezno vklopljeni.

Glasnost zvočnih signalov je prikazana s segmentnim prikazom.



maksimalna glasnost



Zvočni signali so izklopljeni.

## Ton pritiska na tipko

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



maksimalna glasnost



Ton tipk je izklopljen.

## Pozdravna melodija

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

## Enote

### Temperatura

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

## Booster

Funkcija Booster je namenjena hitremu segrevanju notranjosti pečice.

### - Vklop

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

### - Izklop

Funkcija Booster je med fazo segrevanja postopka priprave

izklopljena. Notranjost pečice segrevajo samo grelniki, ki pripadajo izbranemu načinu delovanja.

Funkcijo Booster lahko vklopite ali izklopite za en postopek priprave tudi v spustnem meniju.

## Hitro ohlajanje

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

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

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

### - Vklop

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

### - Izklop

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

Funkcijo Hitro ohlajanje lahko vklopite ali izklopite za en postopek priprave tudi v spustnem meniju.

Če je vaša pečica vgrajena za zaprtimi pohištenimi vrati, upoštevajte napotke v poglavju „Nastavitve“, odstavek „Prepoznavanje pohištnice“.

# Nastavitve

## Ohranjanje toplote

S funkcijo Ohranjanje toplote lahko pripravljene jedi po koncu postopka ohranjate tople, ne da bi se še naprej toplotno obdelovale. Živilo se na prednastavljeni temperaturi ohranja toplo še največ 2 uri (Nastavitve | Predlagane temperature | Ohranjanje toplote).

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

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

Funkcijo Ohranjanje toplote lahko vklopite ali izklopite za en postopek priprave tudi v spustnem meniju.

Če je vaša pečica vgrajena za zaprtimi pohištenimi vrati, upoštevajte napotke v poglavju „Nastavitve“, odstavek „Prepoznavanje pohištnih stranič“.

## Predlagane temperature

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

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

■ Izberite zeleni način delovanja.

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

■ Spremenite predlagano temperaturo.

■ Potrdite z OK.

Spremenite lahko tudi predlagano temperaturo za funkcijo Ohranjanje toplote.

## Piroliza

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

## Delo. hladilnega ventilatorja

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

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

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

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

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

## Kamera v pečici

Če ste izbrali nastavev Kamera v pečici | Vklp, lahko med postopkom priprave prejmete slike iz notranjosti pečice na svojo mobilno končno napravo.

Pogoj je, da imate na svoji mobilni končni napravi nameščeno aplikacijo Miele in da imate vzpostavljen sistem Miele@home (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Miele@home“).

Če so vrata zaprta, kamera v rednih časovnih presledkih fotografira živilo, ki je vstavljeno na najvišji uporabljeni nivo. Osvetlitev pečice je vklopljena med celotnim postopkom priprave v pečici, da je dosežena optimalna kakovost prenosa.

Če je potrebno, lahko nastavitve za postopek priprave prilagodite z aplikacijo Miele.

## Senzor približevanja

Senzor približevanja prepozna, kdaj se npr. z roko ali telesom približate prikazovalniku na dotik.

Če želite, da se senzor približevanja odziva tudi, kadar je pečica izklopljena, izberite nastavev Prikazovalnik | QuickTouch | Vklp.

## Vklp luči

- Med potekom postopka priprav.  
Takoj ko se med postopkom priprave približate prikazovalniku, se vklopi osvetlitev pečice. Osvetlitev notranjosti pečice se po 15 sekundah avtomatsko spet izklopi.
- Vedno vklopljena  
Takoj ko se približate prikazovalniku, se vklopi osvetlitev pečice. Osvetlitev notranjosti pečice se po 15 sekundah avtomatsko spet izklopi.
- Izklp  
Ko se približate prikazovalniku, se senzor približevanja ne odzove. Z dotikom senzorske tipke  vklopite osvetlitev za 15 sekund.

## Vklp aparata

- Vklp  
Če je ura prikazana, se pečica vklopi in se pojavi glavni meni, takoj ko se približate prikazovalniku.
- Izklp  
Ko se približate prikazovalniku, se senzor približevanja ne odzove. Vklpote pečico s tipko Vklp/ izklp .

## Izklp zvočnih signalov

- Vklp  
Takoj ko se približate prikazovalniku, zvočni signali ugasnejo.
- Izklp  
Ko se približate prikazovalniku, se senzor približevanja ne odzove. Zvočne signale izklopote ročno.

## Varnost

### Zapora vklopa

Zapora vklopa preprečuje nenameren vklop pečice.

Opozorilni signal in nastavljen 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. Preden uporabite pečico, jo morate najprej vklopiti in se dotakniti simbola  ter ga zadržati vsaj 6 sekund.

#### - Izklop

Zapora vklopa je deaktivirana. Pečico lahko uporabljate kot običajno.

### Zapora tipk

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

#### - Vklop

Zapora tipk je aktivirana. Dotaknite se tipke OK in jo zadržite vsaj 6 sekund, da za kratek čas deaktivirate zaporo tipk.

#### - Izklop

Zapora tipk je deaktivirana. Vse senzorske tipke se ob izbiri takoj odzovejo.

## Prepoznavanje pobišt. stranice

#### - Vklop

Zaznavanje pobištvenih vrat je aktivirano. Pečica s senzorjem približevanja avtomatsko zazna, ali so pobištvena vrata zaprta.

Pri zaprtih pobištvenih vratih se pečica po določenem času samodejno izklopi.

#### - Izklop

Zaznavanje pobištvenih vrat je deaktivirano. Pečica ne zazna, ali so pobištvena vrata zaprta.

Če je pečica vgrajena za pobištveno sprednjo stranico (npr. vrati), se lahko zaradi kopičenja toplote in vlage za zaprtimi pobištvenimi vrati poškodujejo pečica, omara in talna obloga.

Pobištvena vrata morajo biti med delovanjem pečice vedno odprta. Pobištvena vrata zaprite šele, ko se pečica popolnoma ohladi.

## Miele@home

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

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

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

## - Aktiviraj

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

## - Dezaktivacija

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

## - Status povezave

Ta nastavitev je vidna samo, če je sistem Miele@home aktiviran. Na prikazovalniku se izpišejo informacije, kot so kakovost WLAN-sprejema, ime omrežja in IP-naslov.

## - Nova nastavitev

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

## - Ponastavi

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

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

## - Nastavitev

Ta nastavitev je vidna samo, če še ni vzpostavljena nobena povezava z brezžičnim omrežjem. Povezavo z brezžičnim omrežjem morate na novo nastaviti, da boste lahko uporabljali sistem Miele@home.

## Izvedba Scan & Connect

Prvi zagon je bil izveden brez nastavitve sistema 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.



## Daljinsko upravljanje

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

V omrežnem stanju pripravljenosti pečica potrebuje maks. 2 W.

### Aktivacija funkcije MobileStart

#### ■ Dotaknite se senzorske tipke , da aktivirate MobileStart.

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

# Nastavitve

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

MobileStart lahko uporabljate, dokler sveti senzorska tipka .

## SuperVision

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

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

### Prikaz SuperVision

- Vkllop  
Funkcija SuperVision je vklopljena. Zgoraj desno na prikazovalniku se pojavi simbol .
- Izkllop  
Funkcija SuperVision je izklopljena.

### Prikaz v stanju pripravljenosti

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

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

## Seznam aparatov

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

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

## RemoteUpdate

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

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

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

## Vklop/izklop

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

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

## Potek posodabljanja RemoteUpdate

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

Ko je na voljo posodobitev, se na prikazovalniku pečice izpiše sporočilo. Posodobitev lahko takoj namestite ali pa namestitev prestavite na pozneje. Vprašanje se nato pojavi ob ponovnem vklopu pečice.

Če posodobitve ne želite namestiti, izklopite RemoteUpdate.

Posodobitev lahko traja nekaj minut.

Pri funkciji RemoteUpdate upoštevajte:

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

## Verzija progra. opreme

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

■ Potrdite z *OK*.

## Pravne informacije

Pod Odprtokodne licence najdete pregled vgrajenih odprtokodnih komponent.

■ Potrdite z *OK*.

## Zastopniki

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

## Sejemski nastavev

Če pečico vklopite, ko je aktivirana sejemski nastavev, se pojavi opozorilo Aktivirana je sejemski nastavev. Aparat ne greje..

- **Vklop**  
Sejemski nastavev aktivirate tako, da se dotaknete tipke *OK* in zadržite prst najmanj 4 sekunde.
- **Izklop**  
Sejemski nastavev deaktivirate tako, da se dotaknete tipke *OK* in zadržite prst najmanj 4 sekunde. Pečico lahko uporabljate kot običajno.

## Tovarniške nastavitve

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

## Nastavitve

---

### Delovne ure (skupno)

Z izbiro Delovne ure (skupno) lahko prikličete skupno število delovnih ur vaše pečice.

## Glavni meni in podmeniji

| Meni                                                                                                             | Predlagana vrednost | Območje    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------|
| Načini delovanja                |                     |            |
| Vroč zrak plus                  | 160 °C              | 30–250 °C  |
| Zgornje/spodnje gretje          | 180 °C              | 30–280 °C  |
| Peka s paro                     |                     |            |
| Peka s paro + Avtom. pečenje    | 160 °C              | 130–230 °C |
| Peka s paro + Vroč zrak plus    | 160 °C              | 130–250 °C |
| Peka s paro + Intenzivno peč.   | 170 °C              | 130–250 °C |
| Peka s paro + Zgor./sp. gretje  | 180 °C              | 130–280 °C |
| Intenzivno pečenje              | 170 °C              | 50–250 °C  |
| Avtomatsko pečenje              | 160 °C              | 100–230 °C |
| Spodnje gretje                  | 190 °C              | 100–280 °C |
| Zgornje gretje                  | 190 °C              | 100–250 °C |
| Veliki žar                      | 240 °C              | 200–300 °C |
| Mali žar                        | 240 °C              | 200–300 °C |
| Žar s kroženjem zraka           | 200 °C              | 100–260 °C |
| Eko vroč zrak                   | 190 °C              | 100–250 °C |
| Avtomatski programi            |                     |            |

# Glavni meni in podmeniji

| Meni                                                                                                                                                                        | Predlagana vrednost | Območje   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------|
| Posebne uporabe                                                                            |                     |           |
| Odtajevanje                                                                                                                                                                 | 25 °C               | 25–50 °C  |
| Sušenje                                                                                                                                                                     | 60 °C               | 30–70 °C  |
| Gretje posode                                                                                                                                                               | 80 °C               | 50–100 °C |
| Vzhajanje testa                                                                                                                                                             |                     |           |
| Vzhajanje 15 minut                                                                                                                                                          | —                   | —         |
| Vzhajanje 30 minut                                                                                                                                                          | —                   | —         |
| Vzhajanje 45 minut                                                                                                                                                          | —                   | —         |
| Pečenje pri nizki temper.                                                                                                                                                   | 100 °C              | 80–120 °C |
| Ohranjanje toplote                                                                                                                                                          | 75 °C               | 60–90 °C  |
| MyMiele   |                     |           |
| Lastni programi                                                                            |                     |           |
| Nastavitve                                                                                 |                     |           |
| Vzdrževanje                                                                                |                     |           |
| Odstranjevanje vodnega kamna                                                                                                                                                |                     |           |
| Piroliza                                                                                                                                                                    |                     |           |

## Enostavno upravljanje

- Vključite pečico.

Pojavi se glavni meni.

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

Pojavita se način delovanja in predlagana temperatura.

- Če je potrebno, spremenite predlagano temperaturo.

Pečica v roku nekaj sekund sprejme predlagano temperaturo. Temperaturo lahko naknadno spremenite, tako da izberete prikaz temperature.

- Potrdite z OK.

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

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

- Po končanem postopku izberite Končaj.
- Živilo vzemite iz pečice.
- Izključite pečico.

## Sprememba vrednosti in nastavev za postopek priprave

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

Odvisno od načina delovanja lahko spremenite naslednje nastavitve:

- Temperatura
- Čas priprave
- Konec ob
- Zagon ob

- Booster
- Predgretje
- Hitro ohlajanje
- Ohranjanje toplote
- Crisp function

## Sprememba temperature in središčne temperature

Predlagano temperaturo lahko trajno spremenite z nastavitvijo Nastavitve | Predlagane temperature, da ustreza vašim navadam pri uporabi pečice.

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

- Dotaknite se prikaza temperature.
- Če je potrebno, spremenite temperaturo in središčno temperaturo .
- Potrdite z OK.

Postopek priprave poteka naprej s spremenjenima nastavljenima temperaturama.

## Nastavev 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 pokvari.

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.

# Upravljanje

Z vnosom nastavitve Čas priprave, Konec ob ali Zagon ob 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.

- Izberite ☺ ali Timer.
- Nastavite zelene čase.
- Potrdite z OK.

## Sprememba časovnih nastavitev

- Izberite ☺, časovno nastavek ali Timer.
- Izberite zeleni čas in ga spremenite.
- Potrdite z OK.

V primeru izpada električnega toka se nastavitve izbrišejo.

## Brisanje časovnih nastavitev

- Izberite ☺, časovno nastavek ali Timer.
- Izberite zeleni čas.
- Izberite Izbriši.
- Potrdite z OK.

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

## Prekinitev postopka priprave

Če prekinete postopek priprave, gretje in osvetlitev pečice ugasneta. Časovne nastavitve so izbrisane.

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

Z izbiro Zapri se vrnete v glavni meni.

## Prekinitev postopka brez nastavljenega časa priprave

- Izberite Končaj.

Pojavi se glavni meni.

## Prekinitev postopka z nastavljenim časom priprave

- Izberite Prekini.

Pojavi se Prekiniti postopek?.

- Izberite Da.

Pojavi se glavni meni.

## Predhodno segrevanje pečice

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

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

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

Predhodno segrevanje pečice je potrebno le pri pripravi nekaterih živil.

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

## Booster

Funkcija Booster je namenjena hitremu segrevanju notranjosti pečice.

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

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

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

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

## Vklp ali izklop funkcije Booster za en postopek priprave

Če ste izbrali nastavev Booster | Vklp, 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.

- Odprite spustni meni.

Funkcija Booster je označena oranžno.

- Izberite Booster.

Funkcija Booster je označena črno ali belo, odvisno od barvne sheme.

- Zaprite spustni meni.

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

## Predgretje

Predhodno segrevanje pečice je potrebno le pri pripravi nekaterih živil.

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

# Upravljanje

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 Predgretje

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

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

### ■ Odprite spustni meni.

Funkcija Predgretje je označena črno ali belo, odvisno od barvne sheme.

### ■ Izberite Predgretje.

Funkcija Predgretje je označena oranžno.

### ■ Zaprite spustni meni.

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

### ■ Živilo vstavite v pečico, takoj ko se pojavi ustrezno sporočilo.

### ■ Potrdite z OK.

## Hitro ohlajanje

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

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

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

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

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

### ■ Odprite spustni meni.

Funkcija Hitro ohlajanje je označena oranžno.

### ■ Izberite Hitro ohlajanje.

Funkcija Hitro ohlajanje je označena črno ali belo, odvisno od barvne sheme.

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

### ■ Sporočilo po potrebi potrdite z OK.

### ■ Zaprite spustni meni.

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

## Ohranjanje toplote

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

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

Če uporabljate termometer za živila, je temperatura notranjosti pečice za ohranjanje toplote pribl. 20 °C nad središčno temperaturo.

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

Če ste izbrali nastavitvev Ohranjanje toplote | Vkllop, lahko funkcijo za posamezen postopek priprave izklopite. Podobno lahko funkcijo za posamezen postopek priprave vklopite, če je izbrana nastavitvev Ohranjanje toplote | Izklop.

## Vkllop funkcije Ohranjanje toplote za en postopek priprave

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

### ■ Odprite spustni meni.

Funkcija Ohranjanje toplote je označena črno ali belo, odvisno od barvne sheme.

### ■ Izberite Ohranjanje toplote.

Če je izklopljena tudi funkcija Hitro ohlajanje, se izpiše „Ohranjanje toplote“ potrebuje „hitro ohlajanje“. Aktivirala se bo tudi ta funkcija..

### ■ Sporočilo po potrebi potrdite z OK.

Funkciji Ohranjanje toplote in Hitro ohlajanje sta oranžno označeni.

### ■ Zaprite spustni meni.

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

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

## Izklop funkcije Ohranjanje toplote za en postopek priprave

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

### ■ Odprite spustni meni.

Funkcija Ohranjanje toplote je označena oranžno.

### ■ Izberite Ohranjanje toplote.

Funkcija Ohranjanje toplote je označena črno ali belo, odvisno od barvne sheme.

Nastavitvev za funkcijo Hitro ohlajanje se ne spremeni.

### ■ Zaprite spustni meni.

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

## Crisp function

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

Še posebej perutnina s to funkcijo dobi hrustljivo skorjico.

## Vkllop funkcije Crisp function

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

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

### ■ Odprite spustni meni.

Funkcija Crisp function je označena črno ali belo, odvisno od barvne sheme.

# Upravljanje

- Izberite Crisp function.

Funkcija Crisp function je označena oranžno.

- Zaprite spustni meni.

Funkcija Crisp function je vklopljena.

## Sprememba načina delovanja

Med postopkom priprave lahko nastavitev preklopite na drug način delovanja.

- Dotaknite se simbola izbranega načina delovanja.
- Če ste nastavili čas priprave, potrdite sporočilo Prekiniti postopek? z Da.
- Izberite nov način delovanja.

Izpišejo se spremenjeni način delovanja in pripadajoče predlagane vrednosti.

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

## Opozorilni in nastavljen zv. signal

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

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

### Uporaba funkcije Opozorilni signal

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

## Nastavitev opozorilnega signala

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

- Dotaknite se senzorske tipke .
- Izberite  Opozorilni signal.
- Nastavite uro za opozorilni signal.
- Potrdite z Zapri.

Če je pečica izklopljena, se namesto točnega časa pojavi simbol  in izpiše ura opozorilnega signala.

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

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

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

Zvočni in optični signal ugasneta.

## Sprememba opozorilnega signala

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

Pojavi se nastavljen ura za opozorilni signal.

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

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

## Brisanje opozorilnega signala

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

Pojavi se nastavljena ura za opozorilni signal.

- Izberite Izbriši.
- Potrdite z Zapri.

Opozorilni signal je izbrisan.

## Uporaba funkcije Nastavlji. zvočni signal

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

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

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

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

## Nastavitev zvočnega signala

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

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

- Dotaknite se senzorske tipke .
- Izberite  Nastavlji. zvočni signal.
- Nastavite zvočni signal.
- Potrdite z Zapri.

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

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

# Upravljanje

---

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

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

Zvočni in optični signal ugasneta.

## Sprememba nastavitve zvočnega signala

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

Pojavi se nastavev zvočnega signala.

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

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

## Brisanje nastavitve

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

Pojavi se nastavev zvočnega signala.

- Izberite Izbriši.
- Potrdite z Zapri.

Nastavev zvočnega signala se izbriše.

## Peka s paro

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

Dodatek vlage lahko kombinirate z različnimi načini gretja:

- Peka s paro + Avtom. pečenje 
- Peka s paro + Vroč zrak plus 
- Peka s paro + Intenzivno peč. 
- Peka s paro + Zgor./sp. gretje 

Po izbiri zelenega načina delovanja nastavite temperaturo in določite vrsto in število dodatkov pare (Avtomatsko, Ročno ali S timerjem).

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

Vse druge tekočine razen vode povzročijo poškodbe pečice.

Za postopke priprave živil z dodatkom vlage uporabljajte izključno vodovodno vodo.

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

## Primerna živila

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

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

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

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

## Zagon postopka priprave z načinom Peka s paro

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

- Pripravite živilo in ga vstavite v pečico.
- Izberite Načini delovanja .
- Izberite Peka s paro .
- Izberite zeleni način delovanja z dodatkom vlage.  
Postopki potekajo enako pri vseh vrstah gretja.

Izpiše se predlagana temperatura.

# Dobro je vedeti

## Nastavitev temperature

- Če je potrebno, spremenite predlagano temperaturo.
- Izberite Naprej.
- Če je potrebno, v spustnem meniju vklopite funkcijo Predgretje.

Pojavi se izbira za sprožitev dodatkov pare.

## Izbira dodatkov pare

- Izberite možnost **Avtomatsko**, **Ročno** ali **S timerjem**.
  - **Avtomatsko**  
Pečica avtomatsko sproži 1 dodatek pare po fazi segrevanja.
  - **Ročno**  
Sami sprožite 1, 2 ali 3 dodatke pare prek prikazovalnika na dotik.
  - **S timerjem**  
Nastavite ure za dodatke pare. Pečica nato sproži 1, 2 ali 3 dodatke pare ob nastavljenih urah.

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

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

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

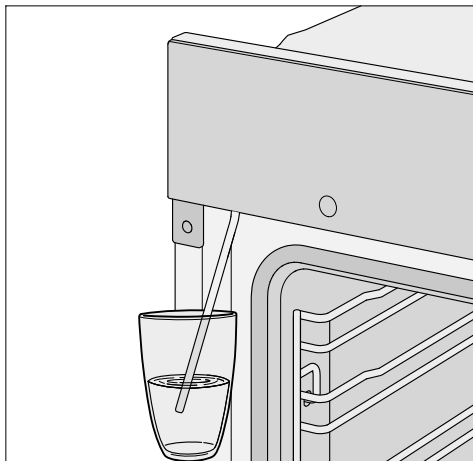
- Izberite število dodatkov pare (samo pri Ročno ali S timerjem).

- Po potrebi nastavite ure za dodatke pare.
- Izberite Naprej.

Pojavi se zahteva za postopek vsesavanja.

## Priprava vode in zagon postopka vsesavanja

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



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

Postopek vsesavanja se začne.

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

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

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

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

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

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

Če ste izbrali S timerjem, lahko pred aktivacijo dodatka pare z možnostjo  Info preverite uro.

## Aktiviranje dodatkov pare

 Nevarnost poškodbe zaradi vodne pare.

Vodna para lahko povzroči močne oparine.

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

Med dodatkom pare ne odpirajte vrat pečice.

## Avtomatsko

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

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

Po končanem dodatku pare napis Dodatek pare ugasne.

- Živilo specite do konca.

## Ročno

Dodatke pare lahko aktivirate, takoj ko je izpisano Dodatek pare in je možnost Zagon označena z zelenim ozadjem.

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

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

- Izberite Zagon.

Dodatek pare se aktivira. Možnost Zagon je deaktivirana.

- Enako postopajte tudi za morebitne naslednje dodatke pare, takoj ko je možnost Zagon označena zeleno.

Po zadnjem dodatku pare je možnost Zagon deaktivirana.

- Živilo specite do konca.

## S timerjem

Pečica sproži vsak dodatek pare ob nastavljeni uri.

Ko se dodatek pare sproži, se izpiše Dodatek pare.

Po zadnjem dodatku pare napis Dodatek pare ugasne.

- Živilo specite do konca.

## Uparite preostalo vodo

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

## Dobro je vedeti

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

Ob naslednji uporabi načina delovanja Peka s paro  ali avtomatskega programa z dodatkom vlage se izpiše Uparite preostalo vodo.

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



Nevarnost poškodbe zaradi vodne pare.

Vodna para lahko povzroči močne oparine.

Med dodatkom pare ne odpirajte vrat pečice.

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

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

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

### Takojšnji zagon uparjanja preostale vode



Nevarnost poškodbe zaradi vodne pare.

Vodna para lahko povzroči močne oparine.

Med dodatkom pare ne odpirajte vrat pečice.

- Izberite način delovanja ali avtomatski program z dodatkom vlage.

Izpiše se vprašanje Upariti preostalo vodo?.

- Izberite Da.

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

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

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

Ob koncu postopka uparjanja preostale vode se izpiše Konec.

- Izberite Zapri.

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

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

### Prestavitev uparjanja preostale vode na poznejši čas

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

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

- Izberite način delovanja ali avtomatski program z dodatkom vlage.

Pojavi se Upariti preostalo vodo?.

- Izberite Preskoči.

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

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

## 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.

## Nasveti 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, plitvi pekač, globoki pekač in kateri koli model za peko iz temperaturno odpornega materiala.
- Izogibajte se svetlim modelom s tankimi stenami, saj se testo v njih neenakomerno ali zelo šibko zapeče. V neugodnih pogojih se lahko zgodi, da živilo sploh ni pečeno.
- Kolače v pravokotnih ali podolgovatih modelih položite v pečico prečno, da bo porazdelitev toplote v modelu optimalna in rezultat peke enakomeren.
- Modele za peko vedno postavite na rešetko.
- Sadne in visoke ploščate kolače pecite v globokem pekaču.

## Uporaba papirja za peko

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

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

## Napotki k tabelam za pripravo živil

### Izbira temperature 🌡️

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

### Izbira časa priprave ⌚

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

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

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

# Dobro je vedeti

## Napotki za uporabo načinov delovanja

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

### Avtomatski programi

- Sledite navodilom na prikazovalniku.

### Uporaba načina delovanja Vroč zrak

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

Ta način delovanja uporabljajte za peko na več nivojih istočasno.

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

### Nasveti

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

### Uporaba načina delovanja Peka s paro

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

- Živilo vstavite na 2. nivo.

### Uporaba načina delovanja Intenzivno pečenje

Ta način delovanja uporabljajte za peko kolačev z vlažno oblogo.

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

- Kolače vstavite na 1. ali 2. nivo.

### Uporaba načina delovanja Zgornje/spodnje gretje

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

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

- Živilo vstavite na 1. ali 2. nivo.

### Uporaba načina delovanja Eko vroč zrak

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

- Živilo vstavite na 2. nivo.

## Pečenje

### Nasveti za pečenje

- Uporabite lahko katero koli posodo iz temperaturno odpornega materiala, npr. pekače, posode za pečenje, steklene modele, cevasto folijo ali vrečke za pečenje, rimski lonec, globoki pekač, rešetko in/ali ploščo za pečenje in pečenje na žaru (če je del opreme) na globokem pekaču.
- **Predhodno segrevanje** notranjosti pečice je potrebno samo pri pripravi rostbifa in fileja. Na splošno predhodno segrevanje pečice ni potrebno.

- Za pečenje mesa uporabite **zaprto posodo za pečenje**, npr. pekač. Meso ostane znotraj sočno. Notranjost pečice ostane čistejša kot po pečenju na rešetki. Ostane pa tudi dovolj soka pečenke, da pripravite omako.
- Če uporabite **cevasto folijo ali vrečko za pečenje**, upoštevajte navodila na embalaži.
- Če za pečenje uporabite **rešetko ali odprto posodo za pečenje**, lahko pusto meso premažete z maščobo ali ga obložite oziroma pretaknete s slanino.
- Meso **začinite** in ga položite v posodo za pečenje. Obložite ga s koščki masla ali margarine oziroma zalijte z oljem ali maščobo. Pri velikih pustih pečenkah (2–3 kg) in mastni perutnini dodajte pribl. 1/8 l vode.
- Med pečenjem ne prilivajte preveč tekočine. To namreč vpliva na **porjavenje** mesa. Meso se zapeče ob koncu časa pečenja. Meso dobi dodatno intenzivno rjavo barvo, če po približno polovici časa pečenja s posode odstranite pokrov.
- Po končanem postopku pečenja vzemite živilo iz pečice, ga pokrijte in počakajte, da mine **čas mirovanja** pribl. 10 minut. Tako bo med rezanjem pečenke iz mesa izteklo manj soka.
- Koža **perutnine** bo lepo hrustljava, če jo boste 10 minut pred koncem pečenja premazali z rahlo osoljeno vodo.

## Napotki k tabelam za pripravo živil

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

## Izbira temperature

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

## Izbira časa priprave

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

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

## Nasveti

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

# Dobro je vedeti

## Napotki za uporabo načinov delovanja

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

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

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

## Avtomatski programi

■ Sledite navodilom na prikazovalniku.

## Vroč zrak plus ali Avtomatsko pečenje

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

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

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

■ Živilo vstavite na 2. nivo.

## Uporaba načina delovanja Peka s paro

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

■ Živilo vstavite na 2. nivo.

## Uporaba načina delovanja Zgornje/spodnje gretje

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

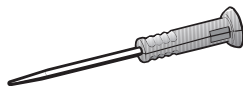
■ Živilo vstavite na 2. nivo.

## Uporaba načina delovanja Eko vroč zrak

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

■ Živilo vstavite na 2. nivo.

## Termometer za živila



S termometrom za živila lahko zelo natančno nadzorujete potek pečenja.

## Način delovanja

Kovinsko konico termometra v celoti zabodete v živilo do ročaja. V kovinski konici je temperaturni senzor, ki med postopkom pečenja meri središčno temperaturo v notranjosti živila.

Temperaturni senzor je pribl. 2 cm za konico termometra. Kovinsko konico zabodite v meso tako, da je senzor v njegovem središču (glejte poglavje „Pomembna navodila za uporabo“).

Naraščanje središčne temperature odraža stanje pripravljenosti živila. Odvisno od tega, ali želite pečenko

pripraviti do stopnje medium ali pa povsem pečeno, nastavite nižjo ali višjo središčno temperaturo.

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

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

Prenos vrednosti središčne temperature v elektroniko pečice poteka prek radijskega signala med oddajnikom v ročaju termometra za živila in sprejemno anteno v hrbtni stranici. Prenos se začne takoj, ko vstavite živilo z nameščenim termometrom v pečico.

Brezhiben prenos radijskih signalov je zagotovljen samo pri zaprtih vratih pečice. Če med postopkom priprave odprete vrata, npr. da zalijete pečenko, se radijski prenos prekine. Nadaljuje se šele, ko ponovno zaprete vrata. Trenutna središčna temperatura je ponovno prikazana šele čez nekaj sekund.

Temperaturni senzor se pri temperaturah nad 100 °C uniči. Če je termometer vstavljen v živilo, ni nevarnosti za poškodbe, saj lahko središčno temperaturo nastavite samo do 99 °C.

Če termometra za živila ne uporabljate, ga med postopkom priprave ne smete pustiti v pečici, temveč ga vedno vstavite v njegovo ležišče v vratih.

## Možnosti uporabe

Pri nekaterih avtomatskih programih in posebnih uporabah se izpiše napotek, da morate uporabiti termometer za živila.

Poleg tega lahko termometer za živila uporabite tudi v lastnih programih in naslednjih načinih uporabe:

- Avtomatsko pečenje 
- Vroč zrak plus 
- Intenzivno pečenje 
- Zgornje/spodnje gretje 
- Peka s paro + Avtom. pečenje 
- Peka s paro + Vroč zrak plus 
- Peka s paro + Intenzivno peč. 
- Peka s paro + Zgor./sp. gretje 

## Pomembna navodila za uporabo

Za optimalno delovanje obvezno upoštevajte naslednja navodila.

Kovinska konica termometra za živila se lahko zlomi.

Termometra ne uporabljajte za prenašanje živila.

- Ne uporabljajte visokih in ozkih kovinskih posod, ker te lahko oslabijo radijski signal.
- Pri brezvrvicnem termometru za živila se izogibajte kovinskim predmetom nad njim, npr. pokrovom pekača, aluminijasti foliji ali rešetki in globokemu pekaču na nivoju nad njim. Uporabite lahko steklene pokrove.
- Istočasno ne smete uporabiti še drugega termometra za živila, izdelanega iz kovine.
- Izogibajte se temu, da bi ročaj termometra za živila ležal v tekočini oziroma bil nameščen na živilo ali rob posode.
- Meso lahko položite v posodo ali na rešetko.

# Dobro je vedeti

- Kovinsko konico termometra za živila v celoti zabodite v živilo do ročaja, tako da temperaturni senzor približno doseže središče. Ročaj mora biti pri tem obrnjen poševno navzgor in ne vodoravno v smeri proti kotom pečice ali vratom.
- Pri perutnini je za vbod kovinske konice najprimernejše mesto najdebelejši del prsi. S palcem in kazalcem poiščite najdebelejše mesto.
- Konica termometra se ne sme dotikati kosti in ne sme biti zabodena v posebej masten predel. Če termometer tiči v maščobnem tkivu ali ob kosti, lahko pride do predčasnega izklopa pečice.
- Pri zelo marmoriranem mesu, prepredenem z maščobo, izberite najvišjo vrednost območja središčne temperature, ki je navedeno v tabelah za pripravo živil.
- Pri uporabi aluminijaste folije, cevaste folije ali vrečke za pečenje termometer za živila zabodite skozi folijo do središča živila. Lahko pa termometer za živila date v folijo skupaj z mesom. Pri tem upoštevajte tudi podatke proizvajalca folije.
- Termometer za živila lahko v zelo ploščata živila, kot so ribe, zabodete le tako, da je v skoraj vodoravnem položaju. Zato zelo ploščata živila pripravljajte v steklenih ali keramičnih posodah, saj stene kovinskih posod motijo radijski signal.

Če med postopkom priprave pečica ne zaznava več termometra, se na prikazovalniku izpiše ustrezno sporočilo. Spremenite položaj termometra v živilu.

## Uporaba termometra za živila

- Izvlecite termometer za živila iz odprtine za shranjevanje v vratih.
  - Kovinsko konico termometra zabodite do konca v živilo do ročaja.
- Če želite speči več kosov mesa naenkrat, termometer zabodite v najdebelejši kos mesa.
- Ročaj mora biti obrnjen poševno navzgor.
- Živilo, ki ga želite pripraviti, dajte v notranjost pečice.
  - Zaprite vrata.
  - Izberite način delovanja ali avtomatski program.
  - Če je potrebno, nastavite temperaturo in središčno temperaturo.

Pri avtomatskih programih so središčne temperature fiksno določene.

Sledite navodilom na prikazovalniku.

Postopek priprave se konča, ko je dosežena središčna temperatura.



Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Ročaj termometra za živila se lahko zelo segreje. Z ročajem se lahko opečete.

Ko jemljete termometer iz živila, nosite zaščitne rokavice.

**Nasvet:** Če živilo potem, ko je središčna temperatura dosežena, še ni pečeno, kot si želite, zabodite termometer na drugo mesto ali povišajte središčno temperaturo in ponovite postopek.

## Kasnejši zagon postopka s termometrom za živila

Če želite, lahko nastavite tudi poznejši zagon postopka priprave.

### ■ Izberite Zagon ob.

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

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

## Prikaz preostalega časa

Če je nastavljena temperatura višja od 140 °C, se po določenem času pojavi preostalo predvideno trajanje postopka (preostali čas).

Preostali čas se izračuna iz nastavljene temperature pečice, nastavljene središčne temperature in poteka naraščanja središčne temperature.

Preostali čas, ki je prikazan na začetku, je le ocena. Ker se nato med potekom postopka vedno znova preračunava, se prikazani čas stalno popravlja in je vse bolj točen.

Če spremenite temperaturo pečenja ali središčno temperaturo ali če izberete drug način delovanja, se vse informacije glede preostalega časa izbrišejo. Če so vrata pečice dlje časa odprta, se preostali čas na novo preračuna.

## Pečenje na žaru



Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

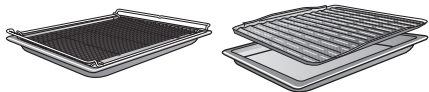
Če so med pečenjem na žaru vrata pečice odprta, vroč zrak iz pečice ne prehaja več samodejno prek hladilnega ventilatorja, zato se ne ohlaja. Upravljalni elementi se močno segrejejo.

Med pečenjem na žaru naj bodo vrata pečice zaprta.

## Nasveti za pečenje na žaru

- Pri pečenju na žaru je potrebno predhodno segrevanje pečice. Grelnik za zgornje gretje/žar predhodno pribl. 5 minut segrevajte pri zaprtih vratih pečice.
- Meso na hitro sperite pod mrzlo tekočo vodo in ga osušite. Rezin mesa pred pečenjem na žaru ne solite, sicer izteče mesni sok.
- Pusto meso lahko premažete z oljem. Ne uporabite drugih vrst maščobe, saj prehitro potemniijo ali razvijejo neprijeten vonj.
- Ploščate ribe in ribje zrezke očistite in nasolite. Ribe lahko tudi poškopite z limoninim sokom.
- Uporabite globoki pekač z nameščeno rešetko ali ploščo za pečenje in pečenje na žaru (če je na voljo). Plošča za pečenje in pečenje na žaru zaščitita mesni sok, ki kaplja iz mesa, da se ne zažge in ga lahko pozneje uporabite npr. za pripravo omake. Za pečenje na žaru rešetko ali ploščo za pečenje in pečenje na žaru premažite z oljem in nanjo položite živilo.

Ne uporabite plitvega pekača.



## Napotki k tabelam za pripravo živil

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

## Izbira temperature 🌡️

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

## Izbira nivoja vstavljanja

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

## Izbira časa priprave 🕒

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

### - angleško/rožnato

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

### - medium/srednje

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

### - povsem pečeno

Če se meso komaj kaj vda, je povsem pečeno.

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

## Napotki za uporabo načinov delovanja

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

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

## Uporaba načina delovanja Veliki žar

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

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

## Uporaba načina delovanja Mali žar

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

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

## Uporaba načina delovanja Žar s kroženjem zraka

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

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

## Odtajevanje

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

■ Izberite Posebne uporabe .

■ Izberite Odtajevanje.

■ Po potrebi spremenite predlagano temperaturo in nastavite čas.

Zrak v notranjosti pečice kroži in živilo se nežno odtaja.

 Nevarnost okužbe zaradi razvoja mikroorganizmov.

Mikroorganizmi, npr. salmonela, lahko povzročijo hude zastrupitve.

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

Tekočine, ki se izcedi, ne smete uporabiti.

Odtajana živila vedno uporabite takoj po odtajevanju.

## Nasveti

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

## Sušenje

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

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

■ Živila za sušenje po potrebi olupite, jim odstranite peščišča in jih narežite.

■ Živila za sušenje enakomerno razporedite glede na velikost po rešetki ali globokem pekaču, po možnosti v enem sloju.

# Dobro je vedeti

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

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

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

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

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

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

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

## Jemanje posušenih živil iz pečice

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

Ko jemljete živila iz pečice, nosite zaščitne rokavice.

- Pustite, da se posušeno sadje ali zelenjava ohladi.

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

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

## Gretje posode

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

Uporabite posodo, ki prenese visoke temperature.

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

 **Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.**

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

Ko jemljete posodo iz pečice, nosite zaščitne rokavice.

### Vzhajanje testa

Ta program je bil razvit za vzhajanje kvašenega testa.

- Izberite Posebne uporabe .
- Izberite Vzhajanje testa.
- Izberite čas vzhajanja.
- Sledite navodilom na prikazovalniku.

### Ohranjanje toplote

Živila lahko v pečici ohranjate topla več ur.

Da se ohrani kakovost živil, izberite čim krajši čas.

- Izberite 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.
- Sledite navodilom na prikazovalniku.

### Pečenje pri nizki temper.

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

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

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

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

Rezultat takšne priprave je zelo nežen in sočen.

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

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

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

**Nasvet:** V spustnem meniju vklopite funkcijo Ohranjanje toplote, da jedi ohranite tople, ne da bi se postopek toplotne obdelave nadaljeval.

# Dobro je vedeti

## Posebna uporaba Pečenje pri nizki temper.

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

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

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

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

- Ko se izpiše Živilo s termometrom za živila vstavite v pečico., položite popečeno meso na rešetko in zabodite vanj termometer za živila, tako da kovinska konica v celoti tiči v njegovem središču.
- Zaprite vrata stroja.

Po preteku programa se izpiše Konec in oglasi se zvočni signal.

## Uporaba načina delovanja Zgornje/spodnje gretje

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

Uporabite globoki pekač, na katerem je rešetka.

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

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

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

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

## Vkuhanje



Nevarnost okužbe zaradi razvoja mikroorganizmov.

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

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



Nevarnost poškodbe zaradi nadtaksa v zaprtih pločevinkah.

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

Ne vkuhavajte pločevink in jih tudi ne pogrevajte.

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

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

Pravočasno znižajte temperaturo, da preprečite razkuhanost živila.

## Priprava sadja in zelenjave

Podatki veljajo za 6 1-litrskih kozarcev.

### Vkuhanje sadja in kumaric

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

### Vkuhanje zelenjave

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

# Dobro je vedeti

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

🔥/🕒 temperatura in čas vkuhavanja, potem ko se začnejo dvigati mehurčki

🔥/⌚ temperatura in čas nadaljnjega segrevanja

## Jemanje kozarcev iz pečice po vkuhavanju

⚠️ Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

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

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

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

## Zamrznjeni izdelki/gotove jedi

### Nasveti za kolače, pice in francoske štruce

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

### Nasveti za pomfrit, krokete in podobno

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

### Priprava zamrznjenih izdelkov/gotovih jedi

Z nežno pripravo živil boste poskrbeli tudi za svoje zdravje.

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

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

## Avtomatski programi

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

### Kategorije

Avtomatski programi **Auto** 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 **Auto**.

Pojavi se izbirni seznam.

■ Izberite želeno kategorijo.

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

■ Izberite želeni avtomatski program.

■ Sledite navodilom na prikazovalniku.

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

Pri avtomatskih programih so središčne temperature fiksno določene.

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

### Napotki za uporabo

- Pri uporabi avtomatskih programov naj vam bodo v pomoč priloženi recepti. S posameznim avtomatskim programom lahko pripravite tudi podobne recepte z drugačnimi količinami sestavin.
- Če želite uporabiti avtomatski program in ste pred tem že izvedli postopek priprave v pečici, se mora notranjost pečice najprej ohladiti na sobno temperaturo.
- Pri nekaterih avtomatskih programih je treba počakati, da se pečica segreje, preden vanjo lahko vložite živilo. Na prikazovalniku se izpiše ustrezno navodilo s podatkom o času.
- Pri nekaterih avtomatskih programih je treba čez nekaj časa dodati tekočino. Na prikazovalniku se izpiše ustrezno navodilo s podatkom o času (npr. za prilivanje tekočine).
- Podatek o trajanju avtomatskega programa je približen. Odvisno od poteka priprave se lahko skrajša ali podaljša. Do spremembe časa lahko pri tem pride že zaradi izhodiščne temperature mesa.
- Čas priprave je pri uporabi termometra za živila odvisen od tega, kdaj je dosežena središčna temperatura.
- Če po preteku avtomatskega programa živilo še ni pripravljeno, kot si želite, izberite možnost Podaljšano kuhanje ali Podaljšana peka. Živilo se bo še 3 minute kuhalo ali peklo s konvencionalnim načinom gretja.

# Dobro je vedeti

## Išči

(odvisno od jezika)

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

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

Ste v glavnem meniju.

■ Izberite Avtomatski programi .

Pojavi se izbirni seznam kategorij.

■ Izberite Išči.

■ S tipkovnico vnesite besedilo, po katerem želite iskati, npr. „Kruh“.

V spodnji vrstici se izpiše število zadetkov.

Če ni nobenega zadetka ali če jih je več kot 40, je polje Zadetkov: deaktivirano in spremeniti morate iskalni niz.

■ Izberite Zadetkov: XX.

Izpišejo se najdene kategorije in avtomatski programi.

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

Avtomatski program se zažene.

■ Sledite navodilom na prikazovalniku.

## MyMiele

V meniju MyMiele  lahko shranite pogosto uporabljene postopke.

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

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

## Dodajanje vnosov

Dodate lahko do 20 vnosov.

■ Izberite MyMiele .

■ Izberite Dodaj vnos.

Podtočke lahko izbirate izmed naslednjih rubrik:

- Načini delovanja 
- Avtomatski programi 
- Posebne uporabe 
- Lastni programi 
- Vzdrževanje 

■ Potrdite z OK.

Na seznamu se izpiše izbrana podtočka s pripadajočim simbolom.

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

## Brisanje vnosov

■ Izberite MyMiele .

■ Dotaknite se vnosa, ki ga želite izbrisati, in ga zadržite, dokler se ne prikaže kontekstni meni.

■ Izberite Izbriši.

Vnos se izbriše s seznama.

## Premikanje vnosov

■ Izberite MyMiele .

■ Dotaknite se vnosa, ki ga želite premakniti, in ga zadržite, dokler se ne prikaže kontekstni meni.

■ Izberite Premakni.

Okrog vnosa se pojavi oranžen okvir.

■ Premaknite vnos.

Vnos je zdaj na želenem položaju.

## Lastni programi

Ustvarite in shranite lahko do 20 lastnih programov.

- V programu lahko združite do deset korakov priprave, ki natančno opišejo potek vaših najljubših receptov ali receptov, ki jih pogosto uporabljate. V vsakem koraku priprave izberete nastavitve, kot so način delovanja, temperatura in čas priprave ali središčna temperatura.
- Določite lahko nivo(je) vstavljanja za živilo.
- Vnesete lahko ime programa, ki pripada vašemu receptu.

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

Druge možnosti za ustvarjanje lastnih programov:

- Ko se avtomatski program konča, ga shranite med lastne programe.
- Ko se postopek z nastavljenim časom priprave konča, ga shranite.

Nato vnesite ime programa.

## Sestavljanje lastnih programov

- Izberite Lastni programi .
- Izberite Ustvari program.

Zdaj lahko določite nastavitve za prvi korak priprave.

Sledite navodilom na prikazovalniku:

- Izberite in potrdite zelene nastavitve.

Če izberete funkcijo Predgretje, z možnostjo Dodaj dodajte naslednji korak priprave, v katerem nastavite čas priprave. Šele potem lahko program shranite ali zaženete.

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 in postopajte kot pri prvem koraku priprave.
- Ko določite vse potrebne korake priprave, izberite Določitev nivoja.
- Izberite želeni/-e nivo/-je vstavljanja.
- Potrdite z OK.

Če želite nastavitve preveriti ali jih naknadno spremeniti, se dotaknite ustreznega koraka priprave.

- Izberite Shrani.
- S pomočjo tipkovnice vnesite ime programa.

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

- Ko vnesete ime programa, izberite Shrani.

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

- Potrdite z OK.

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

## Zagon lastnih programov

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

# Dobro je vedeti

## ■ Izberite želeni program.

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 želeno točko menija.

## ■ Napotek, na kateri nivo vstavljanja morate vstaviti živilo, potrdite z OK.

Program se zažene takoj ali ob nastavljeni uri.

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

Med postopkom priprave lahko v spustnem meniju vklopite ali izklopite funkciji Hitro ohlajanje in Ohranjanje toplote.

## ■ Ko se program konča, izberite Zapri.

## Sprememba korakov priprave

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

## ■ Izberite Lastni programi .

## ■ Dotaknite se programa, ki ga želite spremeniti, in ga zadržite, dokler se ne pojavi kontekstni meni.

## ■ Izberite Spremeni.

## ■ Izberite korak priprave, ki ga želite spremeniti, ali možnost Dodaj, če želite dodati korak priprave.

## ■ Izberite in potrdite zelene nastavitve.

## ■ Če želite zagnati spremenjeni program, ne da bi ga shranili, izberite Zagon.

## ■ 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.

## Preimenovanje lastnih programov

## ■ Izberite Lastni programi .

## ■ Dotaknite se programa, ki ga želite spremeniti, in ga zadržite, dokler se ne pojavi kontekstni meni.

## ■ Izberite Preimenuj.

## ■ S tipkovnico spremenite ime programa.

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

## ■ Ko spremenite ime programa, izberite Shrani.

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

## ■ Potrdite z OK.

Program je preimenovan.

### Brisanje lastnih programov

- Izberite Lastni programi .
- Dotaknite se programa, ki ga želite izbrisati, in ga zadržite, dokler se ne pojavi kontekstni meni.
- Izberite Izbriši.
- Vprašanje potrdite z Da.

Program je izbrisan.

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

### Premikanje lastnih programov

- Izberite Lastni programi .
- Dotaknite se programa, ki ga želite premakniti, in ga zadržite, dokler se ne pojavi kontekstni meni.
- Izberite Premakni.

Okrog vnosa se pojavi oranžen okvir.

- Premaknite program.

Program je zdaj na zelenem položaju.

# Dobro je vedeti

## Tabele za pripravo živil

### Umešano testo

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

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

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

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

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

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

## Krško testo

| Kolači/pecivo<br>(oprema)                                            |    | <br>[°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> | <br>[min] | CF |
|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Piškoti (1 pekač)                                                    |    | 140–150                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                      | –  |
|                                                                      |    | 150–160                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                      | –  |
| Piškoti (2 pekača)                                                   |    | 140–150                                                                                   | –                                                                                 | 1+3                                                                                                         | 25–35 <sup>3</sup>                                                                         | –  |
| Brizgano pecivo* (1 pekač)                                           |    | 140                                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 35–45                                                                                      | –  |
|                                                                      |    | 160 <sup>2</sup>                                                                          | –                                                                                 | 3                                                                                                           | 25–35                                                                                      | –  |
| Brizgano pecivo* (2 pekača)                                          |    | 140                                                                                       | –                                                                                 | 1+3                                                                                                         | 40–50 <sup>3</sup>                                                                         | –  |
| Tortna podlaga (rešetka, tortni model, Ø 28 cm) <sup>1</sup>         |    | 150–160                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 35–45                                                                                      | –  |
|                                                                      |    | 170–180 <sup>2</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–30                                                                                      | –  |
| Skutni kolač (rešetka, tortni model, Ø 26 cm) <sup>1</sup>           |    | 170–180                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 80–90                                                                                      | –  |
|                                                                      |    | 160–170                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 80–90                                                                                      | –  |
| Jabolčna pita (Apple Pie) (rešetka, tortni model, Ø 20 cm)*          |    | 160                                                                                       | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 90–100                                                                                     | –  |
|                                                                      |    | 180                                                                                       | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 85–95                                                                                      | –  |
| Pokrita jabolčna pita (rešetka tortni model, Ø 26 cm) <sup>1</sup>   |    | 180–190 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 60–70                                                                                      | ✓  |
|                                                                      |    | 160–170                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 60–70                                                                                      | ✓  |
| Sadni kolač s prelivom (rešetka, tortni model, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |    | 170–180                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 60–70                                                                                      | –  |
|                                                                      |    | 150–160                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 55–65                                                                                      | –  |
| Sadni kolač s prelivom (1 pekač)                                     |    | 170–180                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 50–60                                                                                      | ✓  |
|                                                                      |    | 160–170                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 45–55                                                                                      | ✓  |
| Sladka kvašena pita (1 pekač)                                        |   | 210–220 <sup>2</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 45–55                                                                                      | ✓  |
|                                                                      |  | 190–200                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 40–50                                                                                      | ✓  |

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

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

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

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

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

# Dobro je vedeti

## Kvašeno testo

| Kolači/pecivo<br>(oprema)                                          |  |  [°C] |  |  5<br>1 |  [min] | CF             |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Šarkelj (rešetka model za šarkelj,<br>Ø 24 cm) <sup>1</sup>        |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 50–60                                                                                   | –              |
|                                                                    |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 50–60                                                                                   | –              |
| Božični kolač (1 pekač)                                            |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 55–65                                                                                   | –              |
|                                                                    |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                        | 55–65                                                                                   | –              |
| Potresen kolač s sadjem/brez sadja<br>(1 pekač)                    |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 35–45                                                                                   | ✓              |
|                                                                    |  | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 3                                                                                        | 45–55                                                                                   | ✓              |
| Sadni kolač (1 pekač)                                              |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                        | 45–55                                                                                   | ✓              |
|                                                                    |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 3                                                                                        | 45–55                                                                                   | ✓              |
| Jabolčni žepki/rozinovi polžki<br>(1 pekač)                        |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                        | 25–35                                                                                   | –              |
| Jabolčni žepki/rozinovi polžki<br>(2 pekača)                       |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 1+3                                                                                      | 30–40 <sup>4</sup>                                                                      | –              |
| Beli kruh, brez modela (1 pekač)                                   |  | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                        | 30–40 <sup>5</sup>                                                                      | –              |
|                                                                    |  | 190–200                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 30–40                                                                                   | –              |
| Beli kruh (rešetka pravokotni model,<br>30 cm) <sup>1</sup>        |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                        | 45–55                                                                                   | –              |
|                                                                    |  | 190–200 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                        | 55–65 <sup>6</sup>                                                                      | ✓ <sup>7</sup> |
| Polnozrnat kruh (rešetka, pravokotni<br>model, 30 cm) <sup>1</sup> |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                        | 55–65                                                                                   | –              |
|                                                                    |  | 200–210 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                        | 55–65 <sup>6</sup>                                                                      | ✓ <sup>7</sup> |
| Vzhajanje kvašenega testa (rešetka)                                |  | 30–35                                                                                  | –                                                                                 | – <sup>3</sup>                                                                           | –                                                                                       | –              |

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

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

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

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

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

<sup>5</sup> Sprožite 1 dodatek pare v začetku postopka priprave.

<sup>6</sup> Sprožite 2 dodatka pare v začetku postopka priprave.

<sup>7</sup> 15 minut po začetku postopka priprave vklopite funkcijo Crisp.

## Skutno-oljno testo

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

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

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

## Biskvitno testo

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

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

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

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

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

# Dobro je vedeti

## Kuhano testo, listnato testo, beljakovo pecivo

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

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

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

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

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

## Pikantne jedi

| Živilo<br>(oprema)                                                  |               | <br>[°C] |  |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> | <br>[min] | CF |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Slana kvašena pita (1 pekač)                                        |               | 220–230 <sup>2</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 1                                                                                                           | 30–40                                                                                      | ✓  |
|                                                                     |               | 180–190                                                                                   | –                                                                                 | 1                                                                                                           | 45–55                                                                                      | ✓  |
| Čebulni kolač (1 pekač)                                             |               | 180–190 <sup>2</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                      | ✓  |
|                                                                     |               | 170–180                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 30–40                                                                                      | ✓  |
| Pica, kvašeno testo (1 pekač)                                       |               | 170–180                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                      | ✓  |
|                                                                     |               | 210–220 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–30                                                                                      | ✓  |
| Pica, skutno-oljno testo (1 pekač)                                  |               | 170–180                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                                           | 25–35                                                                                      | ✓  |
|                                                                     |               | 190–200 <sup>2</sup>                                                                      | ✓                                                                                 | 3                                                                                                           | 25–35                                                                                      | ✓  |
| Zamrznjena pica, predhodno pečena (rešetka)                         |               | 200–210                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 20–25                                                                                      | –  |
| Toast* (rešetka)                                                    |               | 300                                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                                           | 5–8                                                                                        | –  |
| Popečene/gratinirane jedi (npr. toast) (rešetka na globokem pekaču) |  <sup>1</sup> | 275 <sup>3</sup>                                                                          | –                                                                                 | 3                                                                                                           | 3–6                                                                                        | –  |
| Zelenjava na žaru (rešetka na globokem pekaču)                      |  <sup>1</sup> | 275 <sup>3</sup>                                                                          | –                                                                                 | 4                                                                                                           | 5–10 <sup>4</sup>                                                                          | ✓  |
|                                                                     |               | 250 <sup>3</sup>                                                                          | –                                                                                 | 3                                                                                                           | 5–10 <sup>4</sup>                                                                          | ✓  |
| Ratatouille (1 globoki pekač)                                       |               | 180–190                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                                           | 40–60                                                                                      | –  |

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

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

<sup>1</sup> Odvisno od količine lahko uporabite tudi način delovanja Mali žar .

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

<sup>3</sup> Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo.

<sup>4</sup> Če se le da, živilo po preteku polovice časa obrnite.

# Dobro je vedeti

## Govedina

| Živilo<br>(oprema)                                       |               |  [°C] |  |  5<br>1 |  [min] |  [°C] |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dušena goveja pečenka, pribl. 1 kg<br>(pekač s pokrovom) |  <sup>2</sup> | 150–160 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                        | 120–130 <sup>5</sup>                                                                    | –                                                                                        |
|                                                          |  <sup>2</sup> | 170–180 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                        | 120–130 <sup>5</sup>                                                                    | –                                                                                        |
|                                                          |  <sup>2</sup> | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 160–180 <sup>6</sup>                                                                    | –                                                                                        |
| Goveji file, pribl. 1 kg<br>(globoki pekač)              |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                        | 25–60                                                                                   | 45–75                                                                                    |
| Goveji file, „angleško“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>        |  <sup>2</sup> | 80–85                                                                                  | –                                                                                 | 2                                                                                        | 70–80                                                                                   | 45–48                                                                                    |
| Goveji file, „medium“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>          |  <sup>2</sup> | 90–95                                                                                  | –                                                                                 | 2                                                                                        | 80–90                                                                                   | 54–57                                                                                    |
| Goveji file, „povsem pečen“,<br>pribl. 1 kg <sup>1</sup> |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                        | 110–130                                                                                 | 63–66                                                                                    |
| Rostbif, pribl. 1 kg<br>(globoki pekač)                  |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                        | 35–65                                                                                   | 45–75                                                                                    |
| Rostbif, „angleško“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>            |  <sup>2</sup> | 80–85                                                                                  | –                                                                                 | 2                                                                                        | 80–90                                                                                   | 45–48                                                                                    |
| Rostbif, „medium“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>              |  <sup>2</sup> | 90–95                                                                                  | –                                                                                 | 2                                                                                        | 110–120                                                                                 | 54–57                                                                                    |
| Rostbif, „povsem pečen“, pribl. 1 kg <sup>1</sup>        |  <sup>2</sup> | 95–100                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                        | 130–140                                                                                 | 63–66                                                                                    |
| Burger, polpete <sup>*1</sup>                            |               | 300 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                        | 15–25 <sup>7</sup>                                                                      | –                                                                                        |

 način delovanja,  temperatura,  Booster,  5 nivo vstavljanja,  čas priprave,  središčna temperatura,  Avtomatsko pečenje,  Zgornje/spodnje gretje,  Eko vroč zrak,  posebna uporaba Pečenje pri nizki temperaturi,  Veliki žar, ✓ vklop, – izklop

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

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

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

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

<sup>4</sup> Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo.

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

<sup>6</sup> Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 100 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

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

## Teletina

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

 način delovanja,  temperatura,  Booster,  nivo vstavljanja,  čas priprave,  
 središčna temperatura,  Avtomatsko pečenje,  Zgornje/spodnje gretje,  
 posebna uporaba Pečenje pri nizki temperaturi, ✓ vklop, – izklop

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

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

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

<sup>4</sup> Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 90 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

# Dobro je vedeti

## Svinjina

| Živilo<br>(oprema)                                            |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] |  [°C] |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Svinjska pečenka/vratovina,<br>pribl. 1 kg (pekač s pokrovom) |               | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 130–140 <sup>5</sup>                                                                    | 80–90                                                                                   |
|                                                               |               | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 130–140 <sup>5</sup>                                                                    | 80–90                                                                                   |
| Svinjska pečenka s kožo, pribl. 2 kg<br>(pekač)               |               | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 130–150 <sup>6,7,8</sup>                                                                | 80–90                                                                                   |
|                                                               |               | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 130–150 <sup>7,8</sup>                                                                  | 80–90                                                                                   |
| Svinjski file, pribl. 350 g <sup>1</sup>                      |  <sup>2</sup> | 90–100                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                              | 70–90                                                                                   | 63–69                                                                                   |
| Svinjska pečenka, pribl. 1,5 kg<br>(pekač s pokrovom)         |               | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 130–160 <sup>9</sup>                                                                    | 80–90                                                                                   |
| Prekajena svinjska rebra, pribl. 1 kg<br>(globoki pekač)      |               | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 50–60 <sup>6</sup>                                                                      | 63–68                                                                                   |
| Prekajena svinjska rebra, pribl. 1 kg <sup>1</sup>            |  <sup>2</sup> | 95–105                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                              | 140–160                                                                                 | 63–66                                                                                   |
| Pečenka iz mletega mesa, pribl. 1 kg<br>(globoki pekač)       |               | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 60–70 <sup>7</sup>                                                                      | 80–85                                                                                   |
|                                                               |               | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 70–80 <sup>7</sup>                                                                      | 80–85                                                                                   |
| Slanina <sup>1</sup>                                          |  <sup>3</sup> | 300 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                              | 3–5                                                                                     | –                                                                                       |
| Pečenica <sup>1</sup>                                         |  <sup>3</sup> | 220 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                              | 8–15 <sup>10</sup>                                                                      | –                                                                                       |

 način delovanja,  temperatura,  Booster, <sup>5</sup> nivo vstavljanja,  čas priprave,  središčna temperatura,  Avtomatsko pečenje,  Zgornje/spodnje gretje,  Eko vroč zrak,  Peka s paro + vroč zrak plus,  posebna uporaba Pečenje pri nizki temperaturi, <sup>3</sup> Veliki žar, ✓ vklop, – izklop

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

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

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

Odvisno od količine lahko uporabite tudi način delovanja Mali žar .

<sup>4</sup> Notranjost pečice predhodno segrevajte 5 minut in šele nato vstavite živilo.

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

<sup>6</sup> Po končani fazi segrevanja sprožite 3 ročne dodatke pare enakomerno razporejeno tekom časa pečenja.

<sup>7</sup> Po polovici časa pečenja prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

<sup>8</sup> 60 minut po zagonu postopka priprave vklopite funkcijo Crisp function.

<sup>9</sup> Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 100 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

<sup>10</sup> Če se le da, živilo po preteku polovice časa obrnite.

## Jagnjetina, divjačina

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

 način delovanja,  temperatura,  Booster,  nivo vstavljanja,  čas priprave,  
 središčna temperatura,  Zgornje/spodnje gretje,  posebna uporaba Pečenje pri  
nizki temperaturi, ✓ vklop, – izklop

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

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

<sup>3</sup> Najprej pecite s pokrovom. Pokrov po 50 minutah odstranite in prilijte pribl. 0,5 l tekočine.

# Dobro je vedeti

## Perutnina, ribe

| Živilo<br>(oprema)                                   |  |  [°C] |  |  |  [min] |  [°C] |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Perutnina, 0,8–1,5 kg (globoki pekač)                |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 55–65                                                                                   | 85–90                                                                                    |
| Piščanec, pribl. 1,2 kg (rešetka na globokem pekaču) |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                 | 60–70 <sup>3</sup>                                                                      | 85–90                                                                                    |
| Perutnina, pribl. 2 kg (pekač)                       |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 100–120 <sup>4</sup>                                                                    | 85–90                                                                                    |
|                                                      |  | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 3                                                                                 | 100–120 <sup>4</sup>                                                                    | 85–90                                                                                    |
| Perutnina, pribl. 4 kg (pekač)                       |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 180–200 <sup>5</sup>                                                                    | 90–95                                                                                    |
|                                                      |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                 | 180–200 <sup>5</sup>                                                                    | 90–95                                                                                    |
| Ribe, 200–300 g (npr. postrvi) (globoki pekač)       |  | 210–220 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                 | 15–25 <sup>6</sup>                                                                      | 75–80                                                                                    |
| Ribe, 1–1,5 kg (npr. morske postrvi) (globoki pekač) |  | 210–220 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                 | 30–40 <sup>6</sup>                                                                      | 75–80                                                                                    |
| Ribji file v foliji, 200–300 g (globoki pekač)       |  | 200–210                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                 | 25–30                                                                                   | 75–80                                                                                    |

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

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

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

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

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

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

<sup>6</sup> 5 minut po začetku postopka priprave sprožite 1 ročni dodatek pare.

 **Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.**

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

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

 **Nevarnost poškodbe zaradi električnega udara.**

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

Za čiščenje nikoli ne uporabljajte parne čistilne naprave.

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

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

Kozmetični izdelki, zlasti kreme za zaščito pred soncem, in razkužila za roke lahko na mat stekleni površini povzročijo trajne madeže.

Če kozmetični izdelek zaide na mat stekleno površino, takoj odstranite njegove ostanke s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje in čisto krpo iz mikrovlaken.

## Neprimerna čistilna sredstva

Da se površine ne bodo poškodovale, pri čiščenju ne uporabljajte naslednjih čistilnih sredstev:

- čistilnih sredstev, ki vsebujejo sodo, amonijak, kisline ali klor,
- čistilnih sredstev za odstranjevanje vodnega kamna na sprednji stranici,
- abrazivnih čistil (npr. praškov za drgnjenje ali abrazivnih emulzij),
- čistilnih sredstev z vsebnostjo topil,
- čistil za plemenito jeklo,
- čistil za pomivalne stroje,
- čistil za steklo na mat površinah,
- 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 (npr. kovinskih lopatic),
- jeklene volne,
- spiral iz plemenitega jekla na mat površinah in izvlečnih vodilih FlexiClip,
- čistil za pečice,
- točkovnega čiščenja z mehanskimi čistilnimi sredstvi.

Oprema pečice ni primerna za čiščenje v pomivalnem stroju (z izjemo brezvrvičnega termometra za živila).

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

# Čiščenje in vzdrževanje

Za udobnejše čiščenje priporočamo:

- Snemite vrata pečice.
- Odstranite stranska vodila z izvlečnimi vodili FlexiClip (če so del opreme).
- Grelnik za zgornje gretje/žar spustite navzdol.

## Odstranjevanje normalne umazanije

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

## Odstranjevanje normalne umazanije

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

## Čiščenje termometra za živila

- Termometer za živila pomijte na roke ali v pomivalnem stroju.

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

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

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

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

Ostanke s pokrovčka kamere lahko previdno odstranite tudi s strgalom za steklo, ki ga pod rahlim kotom potegnete čez pokrovček.

## Čiščenje notranjosti pečice s funkcijo Piroлиза

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

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

Na voljo so tri stopnje pirolize z različnim trajanjem:

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

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

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

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

## Priprava na čiščenje s pirolizo

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

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

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

- Stranska vodila
- Izvlečna vodila FlexiClip HFC 72
- Rešetka HBBR 72
- Opremo, ki ni odporna proti pirolizi, vzemite iz pečice.
- Rešetko potisnite na najvišji nivo vstavljanja.

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

## Zagon čiščenja s pirolizo

 Nevarnost poškodbe zaradi škodljivih hlapov.

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

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

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

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

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

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

# Čiščenje in vzdrževanje

- Potrdite z *OK*.

Sledite navodilom na prikazovalniku.

- Potrdite z *OK*.

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

## Takojšnji zagon čiščenja s pirolizo

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

- Potrdite z *OK*.

Čiščenje s pirolizo se zažene.

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

Osvetlitev notranjosti pečice med pirolizo ni vklopljena.

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

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

## Zagon čiščenja s pirolizo s časovnim zamikom

- Če želite čiščenje s pirolizo zagnati pozneje, izberite Zagon ob.

- Potrdite z *OK*.

- Nastavite uro, ob kateri želite, da se začne čiščenje s pirolizo.

- Potrdite z *OK*.

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

Do ure zagona lahko še spremenite nastavitev ure začetka postopka z možnostjo Timer.

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

## Zaključek čiščenja s pirolizo

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

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

- Sporočilo potrdite z *OK*.

- Izberite Zapri.

- Izklopite pečico.

Zvočni in optični signal ugasneta.



Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Po čiščenju s pirolizo je pečica še zelo vroča. Ob grelnikih, površinah v notranjosti pečice in opremi pečice se lahko opečete.

Preden odstranite morebitne ostanke pirolize in namažete stranska vodila, počakajte, da se grelniki, notranjost pečice in oprema ohladijo.

- Iz notranjosti pečice in z opreme, odporne proti pirolizi, očistite morebitne ostanke (npr. pepel).
- Odstranite morebitne ostanke s pokrovčka kamere. Uporabite lahko trdo stran gobice za pomivanje posode.
- Na papirnato brisačo nanesite nekaj kapljic jedilnega olja, ki prenese zelo visoke temperature, in z njim namastite stranska vodila.

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

Odvisno od umazanosti se lahko na notranjem steklu vrat nabere vidna obloga. To lahko odstranite z gobico za pomivanje posode, s strgalom za steklo ali z jekleno spiralo (npr. Spontex Spirinett) in sredstvom za ročno pomivanje posode.

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

Tesnila iz steklenih vlaken po možnosti ne čistite.

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

## Izvlačna vodila FlexiClip

Po čiščenju lahko na izvlečnih vodilih FlexiClip ostanejo zabarvana ali pobledele mesta. Vendar to v nobenem pogledu ne vpliva na njihove uporabne lastnosti.

- Izvlačna vodila FlexiClip po čiščenju s pirolizo večkrat izvlecite.

## Odstranjevanje vodnega kamna

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

Postopek odstranjevanja vodnega kamna lahko izvedete kadar koli.

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

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

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

## Potek odstranjevanja vodnega kamna

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

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

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

# Čiščenje in vzdrževanje

## Priprava postopka odstranjevanja vodnega kamna

Potrebujete posodo, ki drži približno 1 liter.

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

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

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

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

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

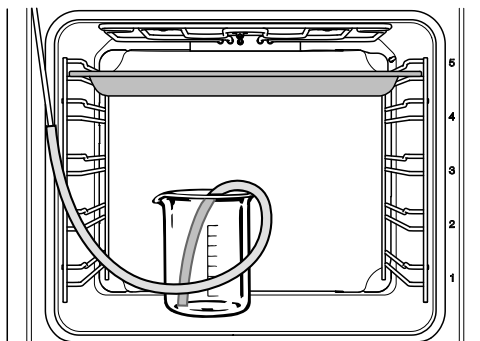
- Posodo napolnite s pribl. 600 ml hladne vodovodne vode in v njej povsem raztopite tableto za odstranjevanje vodnega kamna.

## Izvedba postopka odstranjevanja vodnega kamna

- Izberite Vzdrževanje ⑤.
- Izberite Odstranjevanje vodnega kamna.

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

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



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

Postopek vsesavanja se začne. Slišijo se zvoki črpalke.

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

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

Izpiše se sporočilo, da je postopek vsesavanja končan.

■ Potrdite z **OK**.

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

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

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

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

Na koncu faze učinkovanja zazveni zvočni signal.

### Izpiranje uparjalnega sistema po fazi učinkovanja

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

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

■ Vzemite globoki pekač s prestreženim sredstvom za odstranjevanje vodnega kamna iz pečice, ga izpraznite in ponovno vstavite na najvišji nivo.

■ Vzemite plastično cevko iz posode.

■ Posodo vzemite iz pečice, jo temeljito sperite in napolnite s pribl. 1 l sveže vodovodne vode.

■ Posodo ponovno postavite v pečico in vanjo pritrdite plastično cevko.

■ Potrdite z **OK**.

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

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

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

■ Vzemite globoki pekač s prestreženo vodo od izpiranja iz pečice, ga izpraznite in ponovno vstavite na najvišji nivo.

■ Iz posode vzemite plastično cevko in jo napolnite s pribl. 1 l sveže vodovodne vode.

■ Posodo ponovno postavite v pečico in vanjo pritrdite plastično cevko.

■ Potrdite z **OK**.

■ Enako postopajte tudi za **tretje izpiranje**.

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

### Uparjanje preostale vode

Po tretjem postopku izpiranja se začne uparjanje preostale vode.

■ Vzemite posodo in cevko iz pečice.

■ Zaprite vrata stroja.

■ Potrdite z **OK**.



Nevarnost poškodbe zaradi vodne pare.

Vodna para lahko povzroči močne oparine.

Med postopkom uparjanja preostale vode ne odpirajte vrat pečice.

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

# Čiščenje in vzdrževanje

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

## Zaključek postopka odstranjevanja vodnega kamna

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

■ Potrdite z **OK**.

Zazveni zvočni signal in izpiše se **Konec**.

■ Izberite **Zapri**.

■ Izklopite pečico s tipko **Vklop/izklop** .

 **Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.**

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

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

■ Globoki pekač s prestreženo tekočino vzemite iz pečice.

■ Ko se pečica ohladi, iz njene notranjosti odstranite morebitne kapljice vode in ostanke sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.

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

## Vrata

Vrata tehtajo pribl. 10 kg.

Vrata so sestavljena iz odprtega sistema 4 steklenih plošč, ki so deloma opremljene s toplotnoodbojnim premazom.

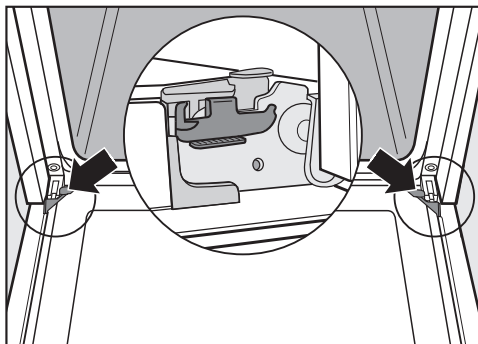
Med delovanjem pečice skozi vrata tudi prehaja zrak, tako da zunanje steklo vrat ostane hladno.

Očistite stekla vrat, kot sledi:

1. Snemite vrata pečice
2. Razstavite vrata
3. Očistite stekla vrat
4. Sestavite vrata
5. Ponovno namestite vrata

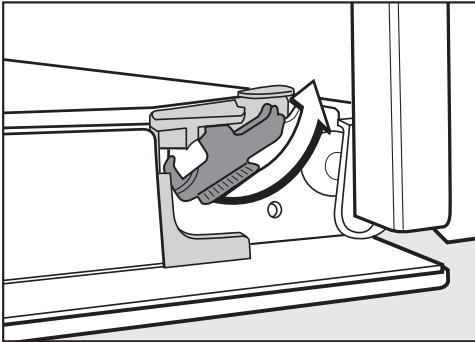
## Snemanje vrat pečice

Vrata tehtajo pribl. 10 kg.



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

■ Povsem odprite vrata pečice.



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

Če vrata narobe snamete, se pečica poškoduje.

Vrat nikakor ne smete povleči z držal v vodoravnem položaju. Držali v tem primeru udarita nazaj in poškodujeta pečico.

- Vrata pečice zaprite do nastavka.



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

### Razstavljanje vrat

Vrata so sestavljena iz odprtega sistema 4 steklenih plošč, ki so deloma opremljene s toplotnoodbojnim premazom.

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

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

# Čiščenje in vzdrževanje

Zaradi raz se lahko steklo v vratih uniči.

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

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

Posamezne strani stekel so prekrite z različnimi premazi. Strani, ki so obrnjene proti notranjosti pečice, delujejo toplotnoodbojno.

Če stekla v vratih narobe namestite nazaj, se pečica poškoduje.

Pazite, da stekla v vratih po čiščenju pravilno namestite nazaj.

Površina aluminijastih profilov se zaradi čistil za pečice poškoduje.

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

Če stekla vrat padejo na tla, se lahko razbijejo.

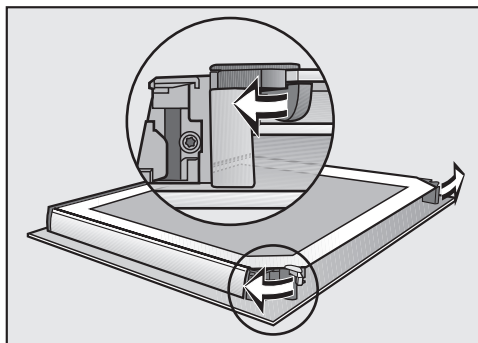
Razstavljena stekla vrat položite na varno mesto.

 Nevarnost poškodbe zaradi vrat, ki se zaprejo.

Če vrata razstavljate v vgrajenem stanju, se lahko zaprejo.

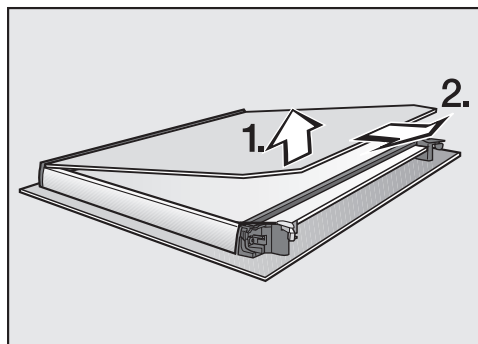
Preden vrata pečice razstavite, jih morate obvezno sneti.

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

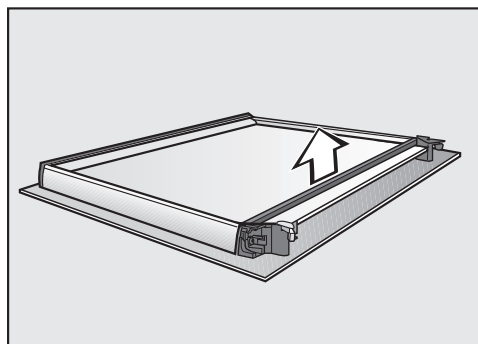


- Odprite aretirna mehanizma za stekla v vratih, tako da ju obrnete navzven.

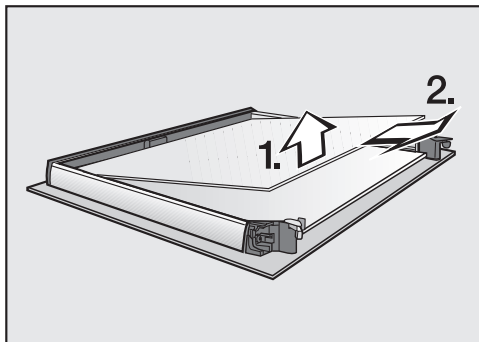
Notranje in obe vmesni stekli eno za drugim odstranite:



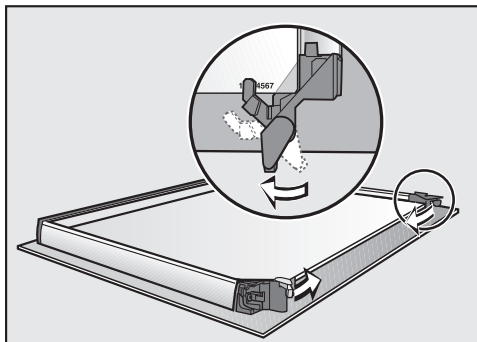
- Notranje steklo **rahlo** privzdignite in ga potegnite iz plastične letve.



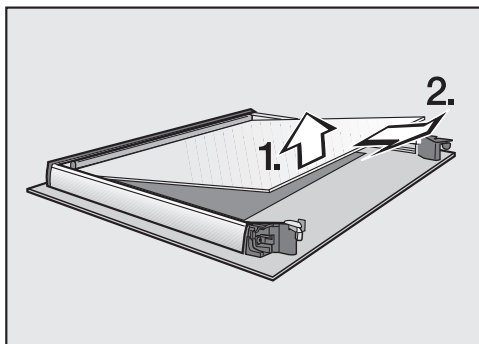
- Odstranite tesnilo.



- Rahlo privzdignite zgornje od vmesnih stekel in ga izvlecite.



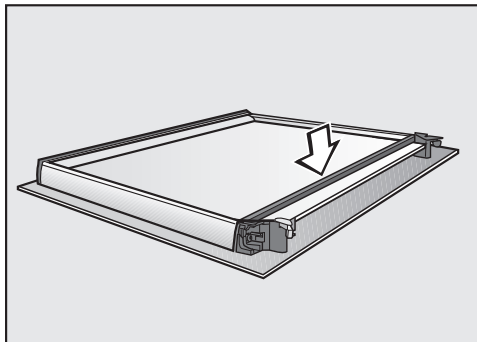
- Aretirna mehanizma za stekla v vratih obrnite navznoter, tako da ležita na spodnjem od vmesnih stekel.
- Zgornje od vmesnih stekel obrnite tako, da je številka materiala čitljiva (ni zrcalno obrnjena). Steklo mora ležati na aretirnih mehanizmi.



- Rahlo privzdignite spodnje od vmesnih stekel in ga izvlecite.
- Stekla in druge dele očistite s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali s čisto, vlažno krpo iz mikrovlaknen.
- Vse dele osušite z mehko krpo.

Nato vrata pečice skrbno sestavite nazaj:

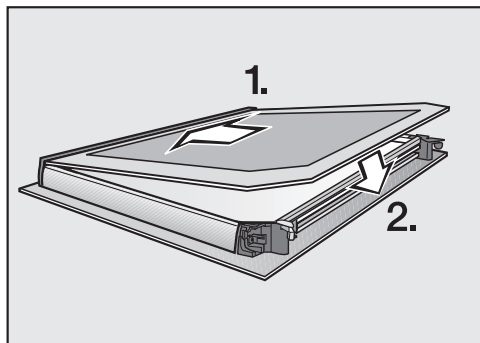
Obe vmesni stekli sta enaki. Za orientacijo pri pravilni vgradnji je na stekli vtisnjena številka materiala.



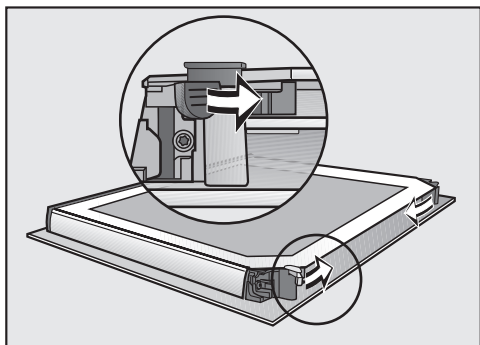
- Namestite tesnilo.

- Spodnje od vmesnih stekel obrnite tako, da je številka materiala čitljiva (ni zrcalno obrnjena).

# Čiščenje in vzdrževanje



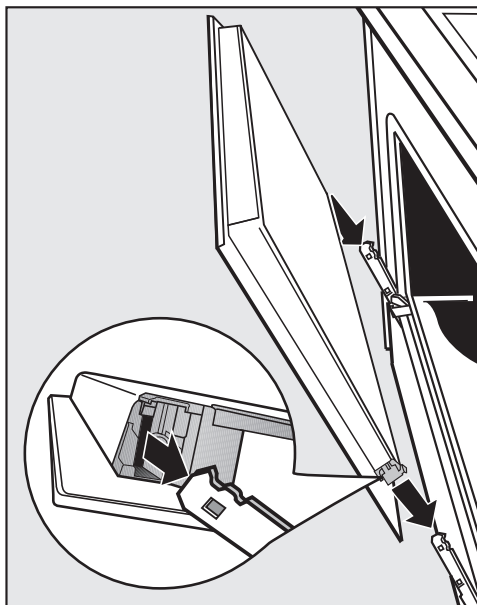
- Notranje steklo vrat potisnite z mat potiskano stranjo navzdol v plastično letev in ga namestite med aretirna mehanizma.



- Aretirna mehanizma za stekla v vratih zaprite, tako da ju obrnete navznoter.

Vrata so tako ponovno sestavljena.

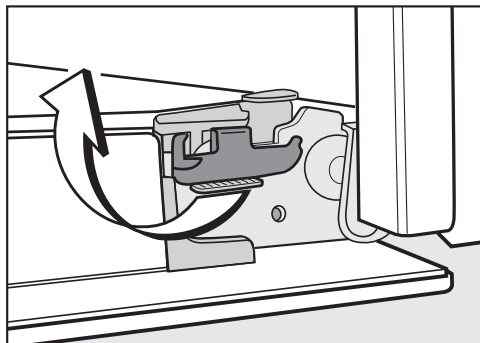
## Ponovna namestitev vrat



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

Če varnostnih ročic ne zablokirate, se lahko vrata snamejo z držal in poškodujejo.

Varnostni ročici obvezno zablokirajte.



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

### Odstranjevanje stranskih vodil z izvlečnimi vodili FlexiClip

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

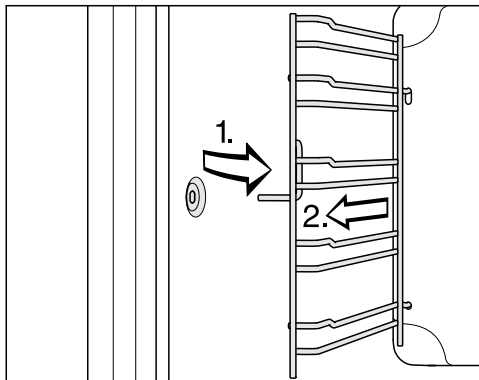
Če želite najprej posebej odstraniti izvlečna vodila FlexiClip, sledite navodilom v poglavju „Oprema“, odstavek „Vgradnja in odstranjevanje izvlečnih vodil FlexiClip“.



Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

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



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

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

- Dele skrbno vgrajujte.

### Spuščanje grelnika za zgornje gretje/žar

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



Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

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

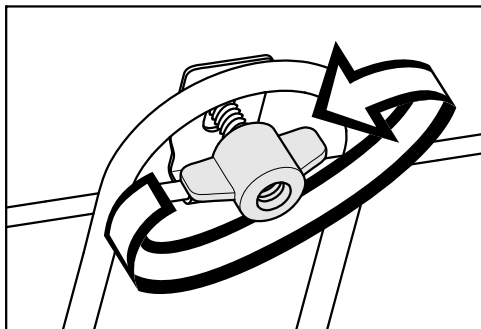
Email dna pečice se lahko poškoduje, če nanj pade matica.

Dno pečice zaščitite npr. s kuhinjsko krpo.

# Čiščenje in vzdrževanje

---

- Odstranite stranska vodila.



- Odvijte krilno matico.

Grelnik za zgornje gretje/žar se lahko poškoduje.

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

- Grelnik previdno spustite navzdol.

Strop pečice je zdaj dostopen.

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

Kamera se poškoduje, če njen pokrovček ni pravilno vgrajen.  
Pokrovčka kamere ne smete odviti.

- Odstranite morebitne ostanke s pokrovčka kamere z jekleno spiralo (npr. Spontex Spirinett). Ostanke lahko previdno odstranite tudi s strgalom za steklo, ki ga pod rahlim kotom potegnete čez pokrovček.
- Po čiščenju grelnik za zgornje gretje/žar namestite nazaj.
- Namestite krilno matico in jo privijte.
- Namestite stranska vodila.

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.



## Opozorila na prikazovalniku

| Težava                                                                            | Vzrok in rešitev                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Prikazovalnik je temen.</b>                                                    | <p>Izbrali ste nastavev Ura   Prikaz   Izklop. Kadar je pečica izklopljena, je zato prikazovalnik temen.</p> <p>■ Takoj ko pečico vklopite, se pojavi glavni meni. Če želite, da je ura trajno prikazana, izberite nastavev Ura   Prikaz   Vklp.</p>                        |
|                                                                                   | <p>Pečica nima električnega toka.</p> <p>■ Preverite, ali je omrežni vtič pečice vstavljen v vtičnico.</p> <p>■ Preverite, ali se je izklopila (oz. pregorela) varovalka. Pokličite električarja ali servisno službo Miele.</p>                                             |
| <b>Ob vklopu se na prikazovalniku izpiše</b><br>Zapora vklopa                     | <p>Vklopljena je zapora vklopa .</p> <p>■ Zaporo vklopa lahko izklopite za en postopek priprave, tako da se dotaknete simbola  in ga zadržite najmanj 6 sekund.</p> <p>■ Če želite zaporo vklopa trajno izklopiti, izberite nastavev Varnost   Zapora vklopa    Izklop.</p> |
| <b>Na prikazovalniku se izpiše 12:00.</b>                                         | <p>Izpad električne energije je trajal več kot 150 ur.</p> <p>■ Ponovno nastavite uro in datum.</p>                                                                                                                                                                         |
| <b>Na prikazovalniku se izpiše</b> Izpad električne energije -postopek prekinjen. | <p>Prišlo je do kratkotrajnega izpada električnega toka. Postopek priprave, ki je potekal, je bil zato prekinjen.</p> <p>■ Izklopite in ponovno vklopite pečico.</p> <p>■ Postopek priprave znova zaženite.</p>                                                             |
| <b>Na prikazovalniku se izpiše</b> Doseženo je maksimalno trajanje delovanja..    | <p>Pečica je delovala neobičajno dolgo časa. Aktiviral se je varnostni izklop.</p> <p>■ Potrdite z OK.</p> <p>Nato je pečica ponovno pripravljena za uporabo.</p>                                                                                                           |

# Odpravljanje težav

| Težava                                                                                                                               | Vzrok in rešitev                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Na prikazovalniku se izpiše</b> ⚠ Napaka <b>F32</b> .                                                                             | Zapora vrat za čiščenje s pirolizo se ne zaklene.<br><b>■</b> Izklopite in ponovno vklopite pečico. Nato ponovno zaženite zeleno čiščenje s pirolizo.<br><b>■</b> Če se sporočilo ponovno izpiše, pokličite servis.                                      |
| <b>Na prikazovalniku se izpiše</b> ⚠ Napaka <b>F33</b> .                                                                             | Zapora vrat za čiščenje s pirolizo se ne odklene.<br><b>■</b> Izklopite in ponovno vklopite pečico.<br><b>■</b> Če se zapora vrat ne odklene, pokličite servis Miele.                                                                                    |
| <b>Na prikazovalniku se izpiše</b> Napaka in koda napake, ki tukaj ni navedena.                                                      | Težava, ki je ne morete odpraviti sami.<br><b>■</b> Pokličite servisno službo Miele.                                                                                                                                                                     |
| <b>Na prikazovalniku se izpiše</b> Sprejem termometra za živila je moten. Spremenite položaj v pečici..                              | Pečica ne zaznava termometra za živila.<br><b>■</b> Spremenite položaj termometra v živilu.<br>Če pečica še vedno ne zaznava termometra za živila, je pokvarjen. Pri svojem trgovcu z opremo Miele ali na servisu Miele kupite nov termometer za živila. |
| <b>Po izbiri funkcije odstranjevanja vodnega kamna se na prikazovalniku izpiše</b> Funkcija trenutno ni na voljo..                   | Uparjalni sistem je pokvarjen.<br><b>■</b> Pokličite servisno službo Miele.                                                                                                                                                                              |
| <b>Po izbiri avtomatskega programa se na prikazovalniku izpiše</b> Okvara krmiljenja vlage -avtomatski programi potekajo brez vlage. | Uparjalni sistem je pokvarjen.<br><b>■</b> Pokličite servisno službo Miele.<br>Avtomatski program lahko uporabite tudi brez dodatka vlage.                                                                                                               |

## Nepričakovano vedenje aparata

| Težava                                                          | Vzrok in rešitev                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Senzorske tipke ali senzor približevanja se ne odzivajo.</b> | Izbrali ste nastavev Prikazovalnik   QuickTouch   Izklop. Zato se senzorske tipke in senzor približevanja pri izklopljeni pečici ne odzivajo.<br><b>■</b> Takoj ko pečico vklopite, se senzorske tipke in senzor približevanja odzivajo. Če želite, da se senzorske tipke in senzor približevanja vedno odzivajo, tudi kadar je pečica izklopljena, izberite nastavev Prikazovalnik   QuickTouch   Vklop. |
|                                                                 | Nastavitve za senzor približevanja so izklopljene.<br><b>■</b> Spremenite nastavitve za senzor približevanja prek Nastavitve   Senzor približevanja.                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                 | Senzor približevanja je pokvarjen.<br><b>■</b> Pokličite servisno službo Miele.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                 | Pečica ni priklopljena na električno omrežje.<br><b>■</b> Preverite, ali je vtič pečice vstavljen v vtičnico.<br><b>■</b> Preverite, če se je izklopila (oz. pregorela) varovalka. Pokličite električarja ali servisno službo Miele.                                                                                                                                                                      |
|                                                                 | Če se tudi prikazovalnik ne odziva, gre za težavo v krmiljenju.<br><b>■</b> Dotaknite se tipke Vklop/izklop  in jo zadržite, dokler se prikazovalnik ne izklopi in aparat znova zažene.                                                                                                                                  |

# Odpravljanje težav

| Težava                                                                                                                             | Vzrok in rešitev                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>S senzorsko tipko  ne morete odpreti vrat.</b> | <p>Izbrali ste nastavev Prikazovalnik   QuickTouch   Izklop. Zato se senzorska tipka  pri izklopljeni pečici ne odzove.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Takoj ko pečico vklopite, se senzorske tipke odzivajo. Če želite, da se senzorske tipke vedno odzivajo tudi, kadar je pečica izklopljena, izberite nastavev Prikazovalnik   QuickTouch   Vklop.</li> </ul>                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                    | <p>Pečica ni priključena na električno omrežje.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preverite, ali je vtič pečice vstavljen v vtičnico.</li> <li>■ Preverite, če se je izklopila (oz. pregorela) varovalka. Pokličite električarja ali servisno službo Miele.</li> <li>■ Če morate odpreti vrata, ker je npr. v pečici živilo, jih odprite s priloženim odpiralom. V ta namen odpiralo potisnite na zunanjem robu vrat poševno od zgoraj v režo med upravljalno ploščo in vrata. Lahko pa tudi z obema rokama povlečete vrata ob straneh, dokler se ne odprejo.</li> </ul>                                                                        |
|                                                                                                                                    | <p>Zagnali ste čiščenje s pirolizo.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p> <b>Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.</b><br/>Med čiščenjem s pirolizo ostanejo vrata zaklenjena, dokler temperatura v notranjosti pečice ne pade pod 280 °C.<br/>Vrat v nobenem primeru ne poskušajte odpreti z odpiralom na zgoraj opisan način!</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Počakajte, da se pečica ohladi. Vrata pečice se avtomatsko odklenejo, takoj ko temperatura v notranjosti pečice pade pod 280°C.</li> </ul> |
| <b>Ne slišite nobenega zvočnega signala.</b>                                                                                       | <p>Zvočni signali so izklopljeni ali pa je izbrana pretiha nastavev.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vklopite zvočne signale ali povečajte glasnost z izbiro Nastavitve   Glasnost   Toni zvočnega signala.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Pečica se ne segreje.</b>                                                                                                       | <p>Aktivirana je sejemska nastavev.</p> <p>Izbirate lahko točke menija na prikazovalniku in senzorske tipke, gretje pečice pa ne deluje.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dezaktivirajte sejemsko nastavev z izbiro Nastavitve   Zastopniki   Sejemska nastavev   Izklop.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

| Težava                                                                                                                                                                | Vzrok in rešitev                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pri postopku z dodatkom vlage se voda ne vsesa.</b>                                                                                                                | <p>Aktivirana je sejemska nastavitev. Izbirate lahko točke menija na prikazovalniku in senzorske tipke, črpalka uparjalnega sistema pa ne deluje.</p> <p>■ Dezaktivirajte sejemsko nastavitev z izbiro Nastavitve   Zastopniki   Sejemska nastavitev   Izkllop.</p> <p>Okvara črpalke uparjalnega sistema.</p> <p>■ Pokličite servisno službo Miele.</p>                                                 |
| <b>Pečica se je samodejno izklopila.</b>                                                                                                                              | <p>Pečica se zaradi varčevanja z energijo avtomatsko izklopi, če po vklopu pečice ali po koncu postopka priprave v določenem času ne izvedete nobenega koraka upravljanja.</p> <p>■ Ponovno vklopite pečico.</p>                                                                                                                                                                                         |
| <b>Osvetlitev notranjosti pečice se čez kratek čas izklopi.</b>                                                                                                       | <p>Izbrali ste nastavitev Osvetlitev   „Vkllop“ za 15 sekund.</p> <p>■ Če želite, da je osvetlitev notranjosti pečice vklopljena ves čas postopka priprave, izberite nastavitev Osvetlitev   Vkllop.</p>                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Osvetlitev notranjosti pečice je izklopljena ali se ne vklopi.</b>                                                                                                 | <p>Izbrali ste nastavitev Osvetlitev   Izkllop.</p> <p>■ Z dotikom senzorske tipke  vklopite osvetlitev za 15 sekund.</p> <p>■ Če želite, izberite nastavitev Osvetlitev   Vkllop ali „Vkllop“ za 15 sekund.</p> <p>Lučka za osvetlitev notranjosti pečice je pokvarjena.</p> <p>■ Pokličite servisno službo Miele.</p> |
| <b>Osvetlitev notranjosti pečice se ne izklopi. Senzorska tipka  se ne odziva.</b> | <p>Izbrali ste nastavitev Kamera v pečici   Vkllop. Pri tej nastavitvi je osvetlitev notranjosti pečice vklopljena med celotnim postopkom priprave, da je dosežena optimalna kakovost prenosa.</p>                                                                                                                                                                                                       |

## Nezadovoljivi rezultati

| Težava                                                         | Vzrok in rešitev                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kolač/pecivo po času, navedenem v tabeli, še ni pečeno.</b> | <p>Izbrana temperatura odstopa od recepta.</p> <p>■ Izberite temperaturo, ki ustreza receptu.</p> <p>Količina sestavin odstopa od recepta.</p> <p>■ Preverite, ali ste spremenili recept. Če dodate več tekočine ali jajc, je testo bolj vlažno in potrebuje daljši čas peke.</p> |

## Odpravljanje težav

| Težava                                                                            | Vzrok in rešitev                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Kolač/pecivo ni enakomerno porjavelo.</b>                                      | Izbrali ste napačno temperaturo ali nivo vstavljanja.<br><b>■</b> Določena razlika v porjavenju peciva vedno obstaja. Pri zelo veliki razliki porjavelosti pa preverite, ali ste izbrali ustrezno temperaturo in nivo vstavljanja.                                                                                                                               |
|                                                                                   | Material ali barva modela za peko nista primerna za izbrani način delovanja.<br><b>■</b> V načinu delovanja Zgornje/spodnje gretje  svetli ali sijoči modeli za peko niso primerni. Uporabljajte mat, temne modele za peko.                                                     |
| <b>Po čiščenju s pirolizo so v notranjosti pečice še vedno ostanki umazanije.</b> | Med pirolizo nečistoče zgorijo in v pečici ostane pepel.<br><b>■</b> Pepel odstranite s toplo vodo, sredstvom za ročno pomivanje posode in čisto gobasto krpo ali pa s čisto, vlažno krpo iz mikrovlnen.<br>Če je poleg pepela v pečici prisotna groba umazanija, še enkrat zaženite čiščenje s pirolizo in tokrat po potrebi izberite daljše trajanje postopka. |

## Nenavadni zvoki

| Težava                                                                     | Vzrok in rešitev                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Po končanem postopku priprave se sliši delovanje pečice.</b>            | Po postopku priprave v pečici ostane hladilni ventilator vklopljen (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Delovanje hladilnega ventilatorja“).                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Pri vstavljanju ali jemanju opreme iz pečice slišite značilen zvok.</b> | Zaradi površine stranskih vodil, ki je odporna proti pirolizi, pride pri vstavljanju ali odstranjevanju opreme do učinka drgnjenja.<br><b>■</b> Če se želite izogniti temu učinku drgnjenja, na papirnato brisačo nanesite nekaj kapljic jedilnega olja, ki prenese zelo visoke temperature, in z njim namastite stranska vodila. To ponovite po vsakem čiščenju s pirolizo. |

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

### Kontakt v primeru motenj

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

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

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

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

### Garancija

Garancijska doba je dve leti.

Podrobnejše informacije so navedene v priloženih garancijskih pogojih.

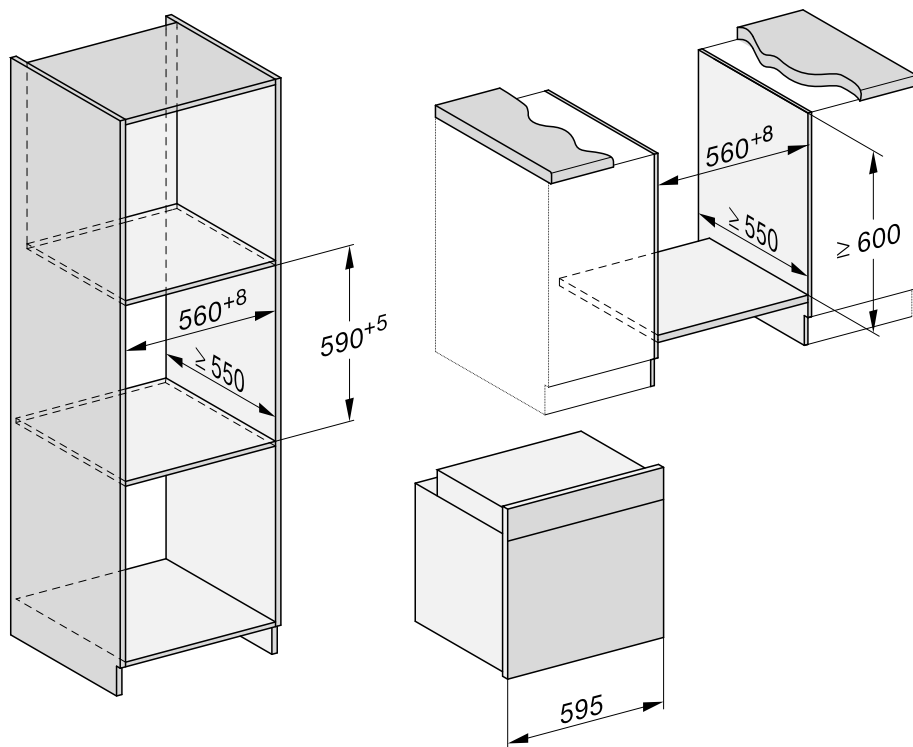
# Inštalacija

## Vgradne mere

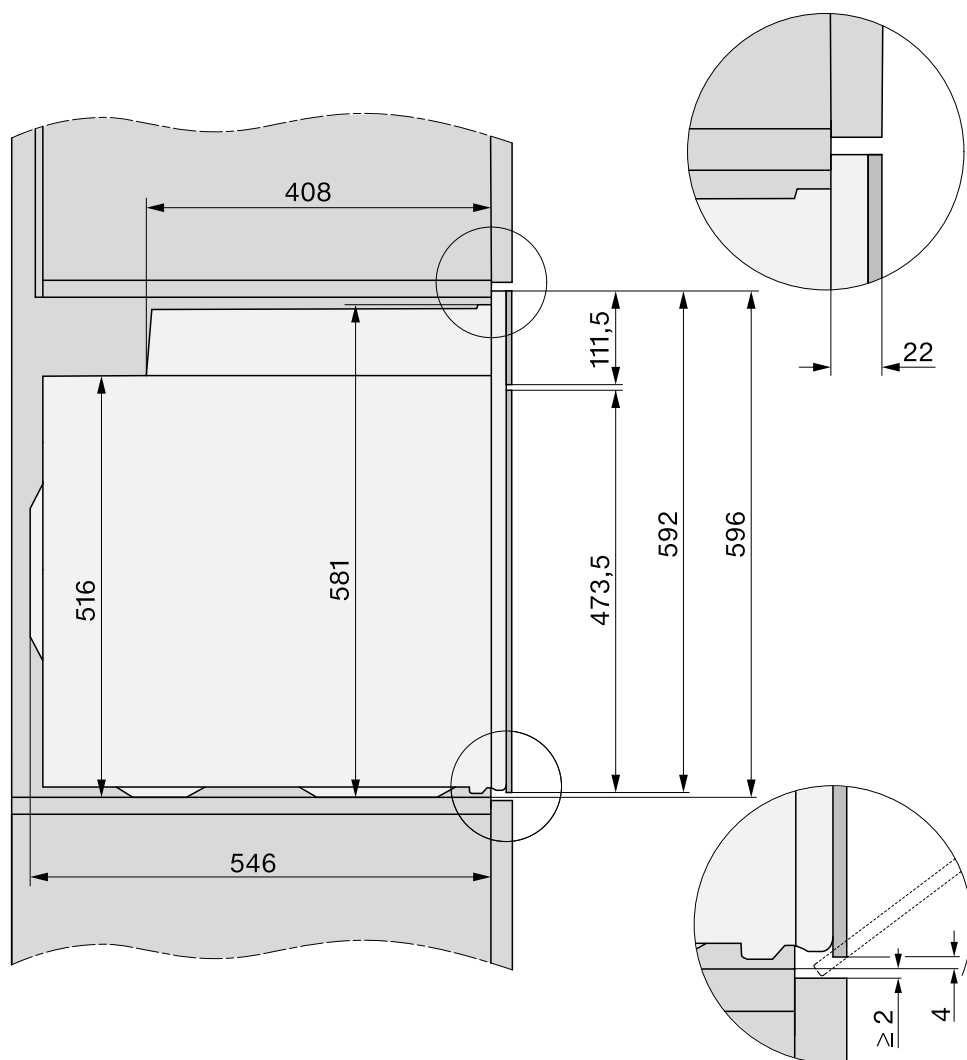
Mere so podane v milimetrih.

### Vgradnja v visoko ali spodnjo omaro

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

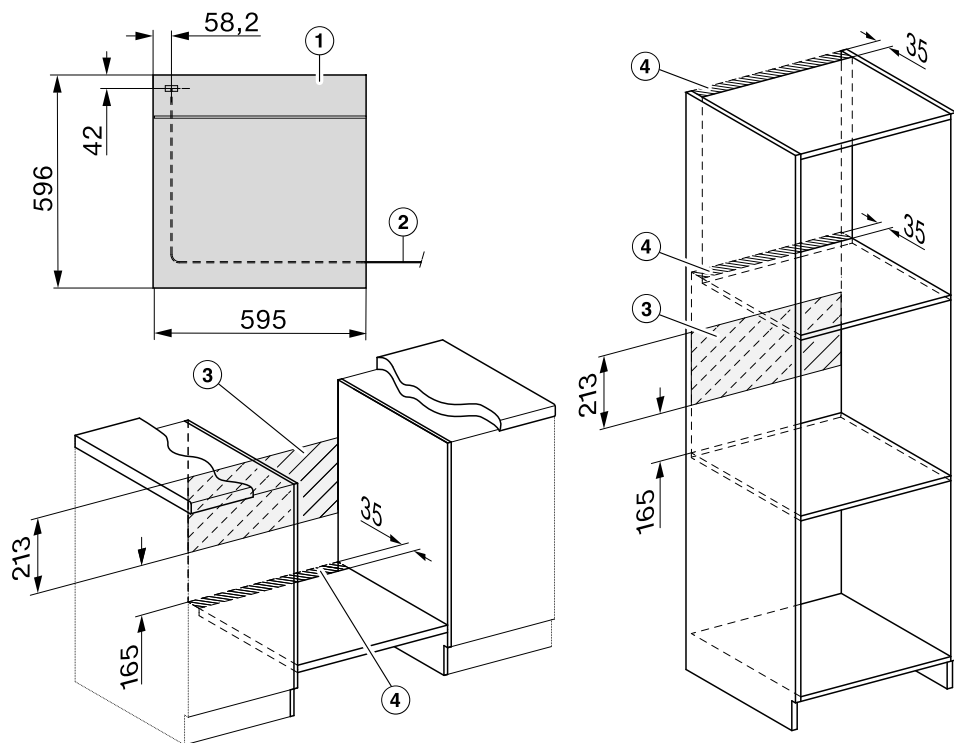


Pogled s strani



# Inštalacija

## Priključki in prezračevanje



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

## Vgradnja pečice

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

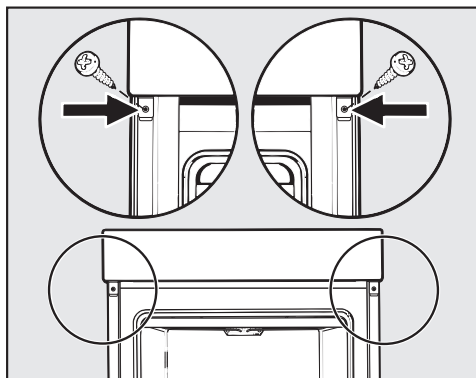
Pečica za brezhibno delovanje potrebuje zadosten dovod hladnega zraka. Potrebne hladnega zraka ne smejo preveč segreti drugi toplotni viri (npr. peči na trda goriva).

Pri vgradnji obvezno upoštevajte:  
Prepričajte se, da polica, na kateri bo stala pečica, ne nalega na steno.  
Na stranske stene omare ne smete montirati nobenih toplotnozaščitnih letev.

- Pečico priklopite na električno omrežje.

Za prenašanje aparata uporabite prijemne vdolbine ob straneh ohišja. Pred vgradnjo je smiselno, da s pečice snamete vrata in vzamete iz nje vse dele opreme. Pečica bo tako lažja, ko jo boste potisnili v vgradno omaro.

- Če želite sneti vrata pečice, jih odprite zgoraj v sredini s priloženim odpiralom ali pa jih z obema rokama povlecite ob straneh, dokler se ne odprejo
- Snemite vrata in odstranite opremo iz pečice.
- Pečico potisnite v omaro in jo poravnajte.
- Ponovno vzpostavite napajanje omrežne vtičnice.
- Dotaknite se senzorske tipke , da odprete vrata, če jih niste pred vgradnjo sneli s pečice.



- Pečico s priloženimi vijaki pritrdite na stranske stene omare.
- Po potrebi namestite vrata nazaj na pečico.

## Električni priključek



**Nevarnost poškodbe!**

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

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

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

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

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

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

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

V primeru vprašanj morate osebo, ki podjetja Miele vedno navesti:

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

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

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

### Vgradna pečica

Pečica je opremljena s trižilnim priključnim kablom z vtičem, pripravljenim za priklop na izmenični tok 230 V, 50 Hz.

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

Maksimalna priključna moč: glejte napisno ploščico.

# Podatki za inštitute za preizkušanje

## Preizkusne jedi po EN 60350-1

| Preizkusne jedi (oprema)                                                               |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [min] | CF |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Majhni kolački (1 plitvi pekač <sup>1</sup> )                                          |               | 150                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                              | 30–40                                                                                   | –  |
|                                                                                        |               | 160 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                              | 20–30                                                                                   | –  |
| Majhni kolački (2 plitva pekača <sup>1</sup> )                                         |               | 150 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 1+3                                                                                            | 25–35                                                                                   | –  |
| Brizgano pecivo (1 plitvi pekač <sup>1</sup> )                                         |               | 140                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                              | 35–45                                                                                   | –  |
|                                                                                        |               | 160 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                              | 25–35                                                                                   | –  |
| Brizgano pecivo (2 plitva pekača <sup>1</sup> )                                        |               | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1+3                                                                                            | 40–50 <sup>6</sup>                                                                      | –  |
| Jabolčna pita (Apple Pie) (rešetka <sup>1</sup> , tortni model <sup>2</sup> , Ø 20 cm) |               | 160                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                              | 90–100                                                                                  | –  |
|                                                                                        |               | 180                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                              | 85–95                                                                                   | –  |
| Vodni biskvit (rešetka <sup>1</sup> , tortni model <sup>2</sup> , Ø 26 cm)             |               | 180                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                              | 25–35                                                                                   | –  |
|                                                                                        |  <sup>3</sup> | 150–170 <sup>4</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                              | 25–45                                                                                   | –  |
| Toast (rešetka <sup>1</sup> )                                                          |               | 300                                                                                    | –                                                                                 | 3                                                                                              | 5–8                                                                                     | –  |
| Burger (rešetka <sup>1</sup> na globokem pekaču <sup>1</sup> )                         |               | 300 <sup>5</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                              | 15–25 <sup>7</sup>                                                                      | –  |

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

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

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

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

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

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

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

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

# Podatki za inštitute za preizkušanje

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

## Podatkovna kartica za gospodinjske pečice

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

| MIELE                                                                                      |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Oznaka modela                                                                              | H 7860 BPX |
| Indeks energijske učinkovitosti/prostor za peko (EEI <sub>prostor za peko</sub> )          | 81,7       |
| Razred energijske učinkovitosti/prostor za peko                                            |            |
| A+++ (najučinkovitejši) do D (najmanj učinkovit)                                           | A+         |
| Poraba energije na cikel za vsak prostor za peko pri običajnem načinu kroženja zraka       | 1,10 kWh   |
| Poraba energije na cikel za vsak prostor za peko pri načinu kroženja zraka z ventilatorjem | 0,71 kWh   |
| Število prostorov za peko                                                                  | 1          |
| Toplotni viri za vsak prostor za peko                                                      | electric   |
| Prostornina prostora za peko                                                               | 76 l       |
| Masa aparata                                                                               | 47,0 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      |
| Frekvenčno območje termometra za živila                                   | 433,2–434,6 MHz   |
| Moč oddajanja termometra za živila                                        | maks. 10 mW       |

### Izjava o skladnosti

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

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

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

### Avtorske pravice in licence za komunikacijski modul

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

Obravnavani komunikacijski modul vsebuje tudi komponente programske opreme, ki je posredovana pod odprtokodnimi licenčnimi pogoji. Vsebovane odprtokodne komponente lahko skupaj s pripadajočimi opombami o avtorskih pravicah, kopijami veljavnih licenčnih pogojev in morebitnimi dodatnimi informacijami prikličete 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.

## Avtorske pravice in licence

Miele za upravljanje in krmljenje aparatov 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.

Obravnani aparat pa 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 prikličete na aparatu pod Nastavitve | Pravne informacije | Odprtokodne licence. Tam navedena jamstvena in garancijska določila odprtokodnih licenčnih pogojev veljajo samo v razmerju s posameznimi imetniki pravic.

Aparat vsebuje zlasti komponente programske opreme, ki so licencirane pod Splošnim dovoljenjem GNU, verzija 2, oz. Manj splošnim dovoljenjem GNU, verzija 2.1. Miele lahko vam ali tretjim osebam v obdobju najmanj treh let po nakupu oz. dobavi aparata da na voljo strojno berljivo kopijo izvirne kode odprtokodnih komponent programske opreme, nameščenih na aparatu, ki so licencirane pod pogoji Splošnega dovoljenja GNU, verzija 2, ali Manj splošnega dovoljenja GNU, verzija 2.1, na nosilcu podatkov (CD, DVD ali USB-ključ). Za prejem te izvirne kode nam posredujte podatke o imenu izdelka, serijski številki in datumu nakupa po elektronski pošti ([info@miele.com](mailto:info@miele.com)) ali na naslednji naslov:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Opozarjamo vas na omejeno garancijo v prid imetnikov pravic pod pogoji Splošnega dovoljenja GNU, verzija 2, in Manj splošnega dovoljenja GNU, verzija 2.1:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

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 ProfiLine, vendar ne omejeno zgolj na navedene aparate, če se uporabljajo v skladu z navodili za uporabo in namenom uporabe.
2. Miele Slovenija jamči za lastnosti ali brezhibno delovanje blaga v garancijskem roku. Garancijski rok začne teči z dnem dobave blaga kupcu.
3. Garancijski servisi in dobave nadomestnega blaga iz garancijskih razlogov ne podaljšujejo prvotnega garancijskega roka. Za zamenjano blago ali zamenjan bistveni del blaga z novim se izda nov garancijski list.

## II. Pogoji garancije

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

## III. Vsebina in obseg garancije

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

# Garancijski list

---

## IV. Omejitev garancije

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

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

## V. Varstvo podatkov

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

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

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





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

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

H 7860 BPX

sl-SI

M.-Nr. 11 194 341 / 01 / 002