

Navodila za uporabo in montažo Parna pečica z mikrovalovi



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

Vsebina

Varnostna navodila in opozorila	7
Vaš prispevek k varovanju okolja	17
Pregled	18
Parna pečica	18
Napisna ploščica	19
Priložena oprema	19
Upravljalni elementi	21
Tipka Vklop/izklop	22
Prikazovalnik	22
Senzorske tipke	22
Simboli	24
Princip upravljanja	25
Izbira točke menija	25
Sprememba nastavitve na izbirnem seznamu	25
Sprememba nastavitve s segmentnim prikazom	25
Izbira načina delovanja ali funkcije	25
Vnos števil	26
Vnos črk	26
Aktivacija funkcije MobileStart	26
Opis delovanja	27
Delovanje s kuhanjem v pari	27
Posoda za vodo	27
Temperatura	27
Čas priprave	27
Zvoki med delovanjem	27
Faza segrevanja	27
Faza kuhanja	27
Redukcija pare	27
Delovanje z mikrovalovi	28
Način delovanja	28
Izbira posode	28
Stekleni pladenj	32
Osvetlitev notranjosti pečice	32
Prvi zagon	33
Miele@home	33
Osnovne nastavitve	34
Prvo čiščenje parne pečice	35
Prilagoditev temperaturi vrenja	35
Nastavitve	36
Pregled nastavitvev	36

Priklic menija „Nastavitve“	38
Jezik 	38
Ura	38
Datum	39
Osvetlitev	39
Prikazovalnik	39
Glasnost	40
Enote	40
Hitra izbira - MV	40
Pokovka	40
Ohranjanje toplote	41
Redukcija pare	41
Predlagane temperature	42
Predlagane moči	42
Trdota vode	43
Varnost	44
Miele@home	44
Daljijsko upravljanje	45
Aktivacija funkcije MobileStart	45
RemoteUpdate	46
Verzija program. opreme	47
Zastopniki	47
Tovarniške nastavitve	47
Delovne ure	47
Nastavljiv zvočni signal	48
Glavni meni in podmeniji	49
Upravljanje	50
Sprememba vrednosti in nastavitvev za postopek priprave	51
Sprememba temperature	51
Sprememba moči mikrovalov	52
Nastavitev časov priprave	52
Sprememba časovnih nastavitvev	53
Brisanje časovnih nastavitvev	53
Začasna prekinitev postopka priprave v načinih delovanja z mikrovalovi	54
Začasna prekinitev postopka priprave v načinih delovanja s paro	54
Prekinitev postopka priprave	55
Hitra izbira - MV in Pokovka	56
Kaj morate vedeti o kuhanju v pari	57
Posebnosti kuhanja v pari	57
Posoda	57
Stekleni pladenj	57

Vsebina

Nivo vstavljanja	58
Zamrznjena živila	58
Temperatura	58
Čas priprave	58
Kuhanje s tekočinami	58
Lastni recepti.....	58
Kuhanje v pari	59
Eko kuhanje v pari.....	59
Napotki k tabelam kuhanja.....	59
Zelenjava	60
Ribe	63
Meso	66
Riž	68
Žita.....	69
Testenine.....	70
Cmoki	71
Stročnice, suhe	72
Kokošja jajca.....	74
Sadje.....	75
Klobase	75
Raki	76
Školjke	77
Kuhanje menija – ročno	78
Sous-vide	79
Druge uporabe	86
Pogrevanje s paro	86
Odtajevanje s paro	88
Blanširanje	91
Kuhanje menija – avtomatsko	91
Vkuhanje	92
Sterilizacija posode	94
Vzhajanje testa.....	94
Pogrevanje vlažnih brisač	94
Topljenje želatine	94
Utekočinjanje kristaliziranega medu	95
Topljenje čokolade	95
Priprava jogurta.....	96
Razpustitev slanine	97
Dušenje čebule	97
Sočenje	98
Lupljenje živil	99
Konzerviranje jabolk	99

Priprava jajčnega sira	99
Hitro kuhanje	100
Kuhanje krompirja v oblicah (čvrstega)	101
Kuhanje riža	102
Odtajevanje in pogrevanje z mikrovalovi	103
Odtajevanje	104
Pogrevanje	107
Avtomatski programi	111
Kategorije.....	111
Uporaba avtomatskih programov.....	111
Lastni programi	112
Podatki za inštitute za preizkušanje	115
Čiščenje in vzdrževanje	117
Nepriemerna čistilna sredstva.....	118
Čiščenje sprednje stranice.....	118
Čiščenje notranjosti pečice.....	118
Čiščenje posode za vodo	119
Čiščenje opreme.....	119
Čiščenje stranskih vodil.....	119
Vzdrževanje	120
Odstranjevanje vodnega kamna	120
Namakanje	121
Kaj storiti, če	122
Sporočila v prikazih/na prikazovalniku.....	122
Nepričakovano vedenje aparata	123
Zvoki med delovanjem	124
Nezadovoljivi rezultati.....	125
Splošne težave ali tehnične motnje	126
Dodatna oprema	127
Servisna služba	128
Kontakt v primeru motenj.....	128
Inštalacija	129
Varnostna navodila za vgradnjo	129
Vgradne mere.....	130
Vgradnja v visoko omaro	130
Vgradnja v spodnjo omaro	131
Pogled s strani.....	132
Priklon in prezračevanje	133
Vgradnja pečice.....	134

Vsebina

Električni priključek	135
Tehnični podatki	136
Izjava o skladnosti	136
Avtorske pravice in licence za komunikacijski modul	136
Garancijski list	137

Varnostna navodila in opozorila

Parna pečica z mikrovalovi je zaradi poenostavitve v nadaljevanju navodil poimenovana „parna pečica“ ali „pečica“.

Ta parna 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 parne pečice ter varnostna navodila in opozorila.

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

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

Varnostna navodila in opozorila

Uporaba v skladu s predpisi

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

► Ta parna pečica ni namenjena za uporabo na prostem.

► Pečico uporabljajte izključno v okvirih, običajnih za gospodinjstvo, za kuhanje v pari, odtajevanje, pogrevanje in kuhanje živil.

Dovoljena ni nobena druga vrsta uporabe.

► Nevarnost požara zaradi vnetljivih materialov.

Če z mikrovalovi sušite vnetljive materiale, tekočina, ki jo vsebujejo, izhlapi, zato se lahko materiali izsušijo in pride do samovžiga.

Pečice nikoli ne uporabljajte za shranjevanje in sušenje vnetljivih materialov.

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

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

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

► Ta parna pečica vsebuje 2 svetlobna vira razreda energijske učinkovitosti E.

Če so pri hiši otroci

- ▶ Uporabljajte zaporo vklopa, da otroci ne bodo mogli nenadzorovano vklopiti pečice.
- ▶ Poskrbite, da se otroci, mlajši od osem let, ne zadržujejo v neposredni bližini pečice, razen če so pod stalnim nadzorom.
- ▶ Otroci, starejši od osem let, lahko uporabljajo parno pečico brez nadzora samo, če so z njo seznanjeni do te mere, da jo lahko varno uporabljajo. Poznati in razumeti morajo morebitne nevarnosti, ki jim pretijo zaradi napačnega upravljanja.
- ▶ Otroci ne smejo čistiti ali vzdrževati parne pečice brez nadzora.
- ▶ Otroci, ki se zadržujejo v bližini parne pečice, naj bodo vedno pod nadzorom. Nikoli ne pustite, da bi se otroci igrali z aparatom.
- ▶ Nevarnost zadužitve z embalažnim materialom. Otroci se lahko med igro zavijejo v ovojni material (npr. folije) ali si ga povlečejo čez glavo, kar lahko vodi do zadužitve. Embalažne materiale zato shranite zunaj dosega otrok.
- ▶ Nevarnost opeklin zaradi pare in vročih površin. Otroška koža je bolj občutljiva za visoke temperature kot koža odraslih. Med delovanjem pečice iz reže za odvod sopare izhaja para. Steklo v vratih in upravljalna plošča pečice se segrejeta. Preprečite, da bi se otroci dotaknili pečice, medtem ko deluje. Otroke zadržujte stran od pečice, dokler se toliko ne ohladi, da je izključena vsaka nevarnost poškodbe.
- ▶ Nevarnost poškodbe zaradi odprtih vrat. Vrata lahko obremenite z največ 8 kg. Otroci se lahko ob odprtih vratih aparata poškodujejo. Preprečite otrokom, da bi stali, sedeli ali se naslanjali na odprta vrata aparata.

Tehnična varnost

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

► Sevalna obremenitev z mikrovalovi:

Vzdrževalna dela in popravila, ki zahtevajo odstranitev pokrova, lahko izvajajo samo usposobljeni strokovnjaki.

► Če je parna pečica poškodovana, lahko ogroža vašo varnost. Preverite, da na njej ni vidnih poškodb. Poškodovanega aparata v nobenem primeru ne smete uporabljati.

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

► Če vklopite poškodovano pečico, lahko iz nje izhajajo mikrovalovi, ki ogrožajo varnost uporabnika. Pečice ne uporabljajte, če

- so vrata pečice skrivljena,
- so na sprednji stranici pečice vdrtine ali če je skrivljena,
- so tečaji vrat ohlapni,
- so na ohišju, vratih ali na stenah v notranjosti pečice vidne luknje ali raze,
- je med stekli v vratih vlaga.

► 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). Pogoji za delovanje je, da naprava za oskrbo z energijo izpolnjuje pogoje EN 50160 ali primerljive.

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

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

► Priključni podatki (napetost in frekvenca), navedeni na napisni ploščici, se morajo obvezno ujemati s podatki vašega električnega omrežja, sicer bo prišlo do poškodbe pečice.

Podatke obvezno preverite že pred priklopom aparata. Če ste v dvomih, se posvetujte z električarjem.

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

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

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

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

V nobenem primeru ne smete odpreti ohišja pečice.

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

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

► Če z omrežnega priključnega kabla odstranite omrežni vtič ali če omrežni priključni kabel ni opremljen z omrežnim vtičem, mora parno pečico priključiti na električno omrežje usposobljen električar.

► Če je poškodovan priključni kabel, ga lahko zamenjate samo s specialnim priključnim kablom (glejte poglavje „Inštalacija“, odstavek „Električni priključek“).

► Ob inštalacijskih in vzdrževalnih posegih ter popravilih mora biti parna pečica povsem ločena od električnega omrežja. To zagotovite na naslednji način:

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

Varnostna navodila in opozorila

► 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 vroče pare in vročih površin. Parna pečica se med delovanjem segreje. Ob stiku s paro, notranjostjo pečice, stranskimi vodili, opremo in živili, ki se pripravljajo, se lahko opečete. Pri vstavljanju ali jemanju vročih živil iz pečice ter pri delu v vroči notranjosti pečice vedno nosite zaščitne rokavice.

► Nevarnost opeklin zaradi vročih jedi.

Jed se lahko med vstavljanjem ali jemanjem posode v pečico in iz nje prelije čez robove. Pri tem se lahko opečete.

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

► Nevarnost opeklin zaradi vroče vode.

Po koncu postopka priprave je v uparjalniku še nekaj vroče vode, ki se prečrpa nazaj v posodo za vodo. Pri odstranjevanju in odlaganju posode za vodo pazite, da se ne prevrne.

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

Parne pečice ne uporabljajte za vkuhavanje in pogrevanje pločevink.

► Plastična posoda, ki ni odporna proti visokim temperaturam in pari, se pri visokih temperaturah stopi in lahko poškoduje pečico.

Uporabljajte samo plastično posodo, ki je odporna proti visokim temperaturam (do 100 °C) in pari. Upoštevajte podatke proizvajalca posode.

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

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

► Vrata pečice lahko obremenite z največ 8 kg. Na odprta vrata pečice ne sedajte in se ne naslanjajte nanje. Prav tako nanje ne polagajte težkih predmetov. Pazite tudi, da med vrata pečice in njeno notranjost ne priprete nobenega predmeta, ker lahko s tem poškodujete pečico.

► Če v bližini parne pečice uporabljate električno napravo, npr. ročni mešalnik, pazite, da njegove priključne vrvice ne priprete z vrati pečice, ker se lahko poškoduje njena izolacija.

Način delovanja Mikrovalovi

► Upoštevajte, da so časi kuhanja, pogrevanja in odtajevanja z mikrovalovi pogosto občutno krajši kot v načinih delovanja brez mikrovalov. Zaradi predolgh časov toplotne obdelave se lahko živilo izsuši ali celo vname.

► Način delovanja Mikrovalovi  je namenjen pogrevanju živil in pijač. Načina delovanja Mikrovalovi  ne uporabljajte za sušenje cvetja, zelišč, kruha, žemljic in drugih vnetljivih snovi, saj obstaja nevarnost poškodb in požara.

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

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

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

► Nevarnost poškodbe zaradi vročih živil. Pri pogrevanju živil se toplota ustvarja neposredno v živilu, zato posoda ostane hladnejša (izjema: nepregorna keramika). Posoda se segreje samo zaradi prenosa toplote z živila.

Ko živila vzamete iz pečice, preverite, ali imajo želeno temperaturo. Pri tem se ne ravnajte po temperaturi posode! **Zlasti pri pogrevanju otroške hrane pazite na ustrezno temperaturo!** Ko otroško hrano segrejete, jo najprej dobro premešajte ali pretresite in nato poskusite, da se otrok ne bo opekel.

► Način delovanja Mikrovalovi  ni primeren za čiščenje in dezinfekcijo potrebščin, saj se pri tem lahko razvijejo visoke temperature. Med jemanjem predmetov iz pečice se lahko opečete.

Varnostna navodila in opozorila

► Nevarnost poškodbe zaradi nadtlaka v zaprtih posodah ali steklenicah. V zaprtih posodah ali stekleničkah se med segrevanjem ustvari tlak, ki lahko povzroči eksplozijo.

Nikoli ne segrevajte živil ali tekočin v zaprtih posodah ali steklenicah. Posode pred segrevanjem odprite, pri otroških stekleničkah pa odstranite pokrovček in dudo.

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

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

► Če segrevate jajca brez lupine, lahko rumenjaki po kuhanju brizgne ven pod visokim tlakom.

Zato kožico rumenjaka pred kuhanjem večkrat prebodite.

► Če segrevate jajca v lupini, lahko počijo, tudi ko jih že vzamete iz pečice.

Zato jajca v lupini kuhajte samo z načinom delovanja Kuhanje v pari  ali v ustreznem avtomatskem programu. Z mikrovalovi tudi ne smete pogrevati trdo kuhanih jajc.

► Če segrevate ali kuhate živila s trdo lupino, npr. paradižnik, klobase, krompir, jajčevce, lahko počijo.

Zato jih predhodno večkrat prebodite ali zarežite, da bo lahko iz njih izhajala para.

► Blazinice, napolnjene z zrnjem, gelom ali koščicami češenj, in podobni predmeti se lahko vnamejo tudi, ko jih po segrevanju vzamete iz pečice. Tovrstnih predmetov ne segrevajte z načinom delovanja Mikrovalovi .

► 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.

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

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

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

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

► Nevarnost požara zaradi posode iz gorljivih materialov. Plastična posoda za enkratno uporabo mora imeti lastnosti, ki so navedene v poglavju „Delovanje z mikrovalovi“, odstavek „Izbira posode“. Kadar segrevate ali kuhate živila v posodah za enkratno uporabo, izdelanih iz plastike, papirja ali drugih gorljivih materialov, aparata ne smete pustiti brez nadzora.

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

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

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

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

Načina delovanja Mikrovalovi  ne uporabljajte za predhodno segrevanje posode ali sušenje zelišč.

Čiščenje in vzdrževanje

- ▶ Nevarnost poškodbe zaradi električnega udara. Para iz parne čistilne naprave lahko zaide do delov pod napetostjo in povzroči kratki stik. Za čiščenje nikoli ne uporabljajte parne čistilne naprave.
- ▶ Zaradi razenja se lahko steklo v vratih pečice poškoduje. Za čiščenje stekla v vratih ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev, trdih gobic ali ščetk ter ostrih kovinskih strgal.
- ▶ Stranska vodila lahko odstranite (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Čiščenje stranskih vodil“).
- Stranska vodila pravilno vgradite nazaj.
- ▶ Stranska vodila so vpeta v plastične puše. Preverite, da puše niso poškodovane. Do zamenjave poškodovanih puš ne smete uporabljati načina delovanja z mikrovalovi.
- ▶ Če na stene pečice iz plemenitega jekla zaidejo jedi ali tekočine, ki vsebujejo sol, jih takoj temeljito odstranite, da preprečite korozijo.

Oprema

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

Odstranjevanje embalaže

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

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

Odstranjevanje starega aparata

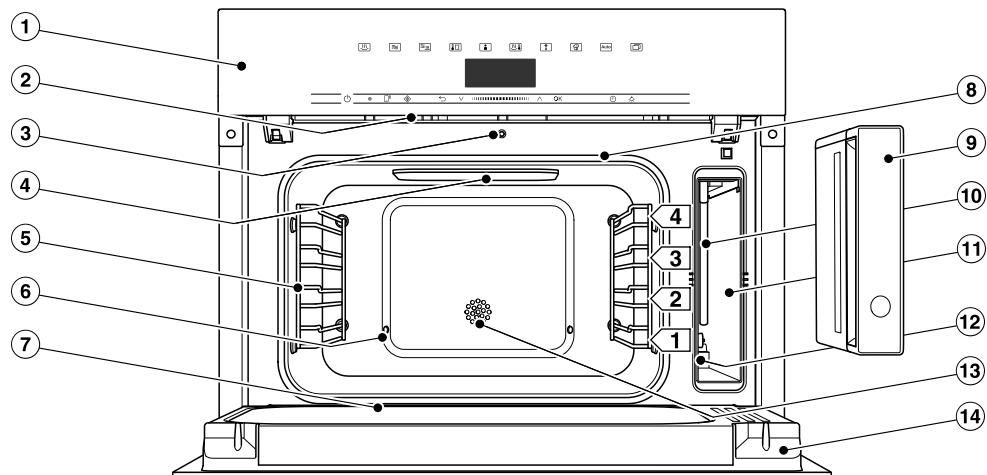
Električna in elektronska oprema pogosto vsebuje še uporabne materiale. Vsebuje tudi določene snovi, zmesi in sestavne dele, ki so potrebni za njeno delovanje in varnost. Vse navedeno pa lahko v navadnih gospodinskih odpadkih ali ob nepravilnem ravnanju predstavlja nevarnost za zdravje ljudi in za okolje.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

Pregled

Parna pečica



- ① Upravljalni elementi
- ② Reža za odvod sopare
- ③ Avtomatsko odpiralo vrat za redukcijo pare
- ④ LED-osvetlitev notranjosti pečice
- ⑤ Stranska vodila s 4 nivoji vstavljanja
- ⑥ Vstopna odprtina za paro
- ⑦ Prestrezni žleb
- ⑧ Vratno tesnilo
- ⑨ Posoda za vodo s snemljivo zaščito pred pljuskanjem
- ⑩ Sesalna cev
- ⑪ Ležišče posode za vodo
- ⑫ Napisna ploščica
- ⑬ Temperaturno tipalo
- ⑭ Vrata

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

Napisna ploščica

Napisna ploščica je v ležišču posode za vodo.

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

Identifikacijsko oznako modela in serijsko številko (SN) najdete tudi na majhni ploščici, ki je vidna pri odprtih vratih aparata na sprednjem okvirju.

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

Priložena oprema

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

DMGS 100-30



1 stekleni pladenj

Stekleni pladenj je primeren za vse načine delovanja.

V načinu kuhanja v pari lahko stekleni pladenj uporabljate za prestrezanje tekočine.

V načinu delovanja Mikrovalovi  **vedno** uporabite stekleni pladenj, tudi kot površino za postavitve manjših modelov. 375 x 394 x 30 mm (Š x G x V)

Stekleni pladenj lahko obremenite z največ 8 kg.

Stekleni pladenj se lahko zaradi velikih temperaturnih nihanj poškoduje.

Vročega steklenega pladnja ne polagajte na hladne površine, npr. delovni pult iz granita ali ploščic, temveč uporabite primeren podstavek.

Pregled

Rešetke in kovinske posode za kuhanje lahko v načinu delovanja Mikrovalovi  povzročijo iskrenje. Parna pečica se lahko poškoduje. Rešetke in kovinskih posod za kuhanje v pari **ne** uporabljajte v načinu delovanja Mikrovalovi .

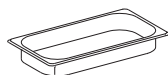
Rešetko in posode za kuhanje v pari lahko uporabljate v načinu delovanja Hitro kuhanje  in vseh načinih delovanja s paro.

Rešetka



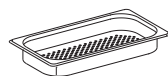
1 rešetka za namestitev lastne posode

DGG 50-40



1 neperforirana posoda za kuhanje v pari
zmogljivost 2,2 l/
uporabna prostornina 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (Š x G x V)

DGGL 50-40



2 perforirani posodi za kuhanje v pari
zmogljivost 2,2 l/
uporabna prostornina 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (Š x G x V)

Tablete za odstranjevanje vodnega kamna

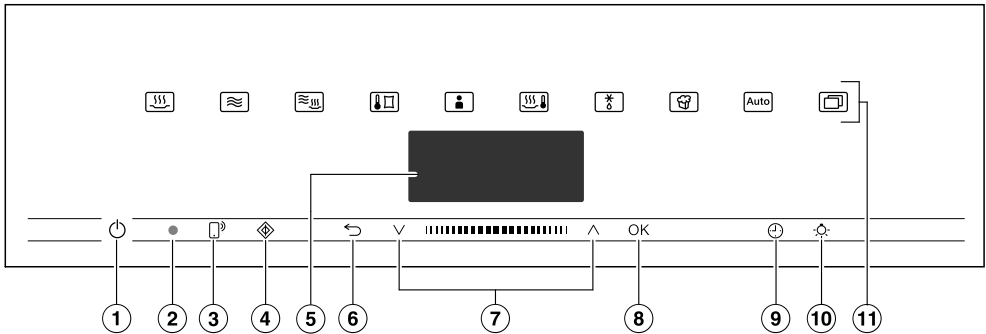
Za odstranjevanje vodnega kamna iz pečice

Mielejeva kuharska knjiga „Kuhanje v pari“

Najboljše recepti iz aktivne kuhinje Miele

Kuharska knjiga „Kuhanje in pogrevanje“

Najboljše recepti iz aktivne kuhinje Miele



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

Upravljalni elementi

Tipka Vklop/izklop

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

S to tipko vklopite in izklopite pečico.

Prikazovalnik

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

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

Senzorske tipke

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

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

Senzorske tipke nad prikazovalnikom

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

Senzorske tipke pod prikazovalnikom

Senzorska tipka	Funkcija
	Če želite svojo parno pečico upravljati z mobilno končno napravo, morate vzpostaviti sistem Miele@home, vklopiti nastavitve Daljinsko upravljanje in se dotakniti te senzorske tipke. Ta senzorska tipka nato sveti oranžno in funkcija MobileStart je na voljo. Dokler ta senzorska tipka sveti, lahko pečico upravljate s svojo mobilno končno napravo (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Miele@home“).
	S to senzorsko tipko zaženete funkcijo Hitra izbira - MV. Postopek priprave poteka s prednastavljeno močjo mikrovalov 600 W in s časom priprave eno minuto (glejte poglavje „Hitra izbira - MV“). Z večkratnim dotikom te senzorske tipke lahko po korakih podaljšate čas priprave. To funkcijo lahko uporabite samo, če ne poteka noben drug postopek priprave.
	Odvisno od tega, v katerem meniju se trenutno nahajate, se s to senzorsko tipko lahko vrnete v nadrejeni meni ali v glavni meni. Če istočasno poteka postopek priprave, lahko s to senzorsko tipko spreminjate vrednosti in nastavitve, npr. temperaturo ali čas priprave, ali prekinete postopek priprave.
	V območju za navigacijo lahko s puščicama ali območjem med njima listate po izbirnih seznamih navzgor ali navzdol. Med listanjem so točke menija ena za drugo označene s svetlim ozadjem. Menijska točka, ki jo želite izbrati, mora biti označena s svetlim ozadjem. Vrednosti ali nastavitve, ki so označene s svetlim ozadjem, lahko spreminjate s puščicama ali območjem med njima.
OK	Če so funkcije na prikazovalniku označene s svetlim ozadjem, jih lahko prikličete s senzorsko tipko OK. Nato lahko izbrano funkcijo spremenite. Z dotikom senzorske tipke OK shranite spremembe. Če se na prikazovalniku pojavi okence z informacijami, ga potrdite z OK.

Upravljalni elementi

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

Simboli

Na prikazovalniku se lahko pojavijo naslednji simboli:

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

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

Ko se pojavi vrednost, nastavitve ali napotek, ki jih morate potrditi, senzorska tipka **OK** zasveti oranžno.

Izbira točke menija

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

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

- Izbiro potrdite s tipko **OK**.

Sprememba nastavitve na izbirnem seznamu

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

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

- Potrdite z **OK**.

Nastavev je tako shranjena. Vrnite se v nadrejeni meni.

Sprememba nastavitve s segmentnim prikazom

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

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

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

- Izbiro potrdite s tipko **OK**.

Nastavev je tako shranjena. Vrnite se v nadrejeni meni.

Izbira načina delovanja ali funkcije

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

- Dotaknite se senzorske tipke želenega načina delovanja ali funkcije.

Senzorska tipka na upravljalni plošči sveti oranžno.

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

Princip upravljanja

Sprememba načina delovanja

Med postopkom priprave lahko nastavitev preklopite na drug način delovanja.

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

- Dotaknite se senzorske tipke novega načina delovanja ali funkcije.

Izpišejo se spremenjeni način delovanja in pripadajoče predlagane vrednosti.

Senzorska tipka spremenjenega načina delovanja sveti oranžno.

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

Vnos števil

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

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

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

- Potrdite z OK.

Spremenjena številka je shranjena. Vrnite se v nadrejeni meni.

Vnos črk

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

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

Izbrani znak se pojavi v zgornji vrstici.

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

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

Ime je tako shranjeno.

Aktivacija funkcije MobileStart

- Dotaknite se senzorske tipke , da aktivirate MobileStart.

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

Neposredno upravljanje na parni pečici ima prednost pred daljinskim upravljanjem z aplikacijo. MobileStart lahko uporabljate, dokler sveti senzorska tipka .

Delovanje s kuhanjem v pari

Posoda za vodo

V posodo za vodo lahko nalijete največ 1,5 litra in najmanj 0,5 litra vode. Na posodi za vodo so oznake. Nivo vode v posodi ne sme v nobenem primeru presegati zgornje oznake.

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

Odstranjevanje posode za vodo deluje po sistemu push-pull: ko želite odstraniti posodo, jo rahlo pritisnite.

Po koncu postopka priprave je v uparjalniku še nekaj vroče vode, ki se prečrpa nazaj v posodo za vodo. Posodo za vodo izpraznite po vsakem postopku priprave s paro.

Temperatura

Nekaterim načinom delovanja so določene predlagane temperature. Predlagano temperaturo lahko spremenite znotraj danega območja, in sicer za posamezen postopek priprave, določen korak priprave ali trajno. Predlagano temperaturo lahko spreminjate v korakih po 5 °C, pri kuhanju sous-vide pa v korakih po 1 °C (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Predlagane temperature“).

Čas priprave

Čas kuhanja lahko nastavite med 1 minuto (0:01) in 10 ur (10:00). Če čas priprave znaša več kot 59 minut, ga morate vnesti v urah in minutah. Primer: čas kuhanja 80 minut = 1:20.

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

Zvoki med delovanjem

Po vklopu pečice, med delovanjem in po izklopu pečice lahko slišite šumeč zvok. Ta zvok ne pomeni motnje delovanja ali okvare pečice, temveč nastaja med črpanjem vode.

Kadar parna pečica deluje, slišite zvok ventilatorja.

Faza segrevanja

Medtem ko se parna pečica segreva na nastavljeno temperaturo, sta prikazana napis Segrevanje in naraščajoča temperatura notranjosti pečice.

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

Faza kuhanja

Ko je dosežena nastavljena temperatura, se začne faza kuhanja. Med to fazo je na prikazovalniku izpisan preostali čas kuhanja.

Redukcija pare

Če kuhanje poteka pri temperaturi nad pribl. 80 °C, se malo pred koncem časa priprave vrata parne pečice avtomatsko odprejo za rezo, da lahko para izhaja iz pečice. Na prikazovalniku se izpiše Redukcija pare. Vrata se avtomatsko spet zaprejo.

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

Opis delovanja

Delovanje z mikrovalovi

Način delovanja

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

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

Prednosti mikrovalov

- Živila lahko načeloma pripravljate brez ali z le malo tekočine ali maščobe.
- Časi odtajevanja, pogrevanja in kuhanja so krajši kot pri kuhanju na kuhalni plošči ali pripravi v klasični pečici.

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

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

Izbira posode

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

 Nevarnost poškodbe zaradi nadtlaka v zaprtih posodah ali steklenicah.

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

Nikoli ne segrevajte trdnih ali tekočih živil v zaprtih posodah ali steklenicah. Posode pred segrevanjem odprite, pri otroških steklenicah pa odstranite pokrovček in dudo.

 Nevarnost požara zaradi neprimerne posode v načinu delovanja Mikrovalovi .

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

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

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

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

Primerna posoda

 Nevarnost požara zaradi gorljivih materialov.

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

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

Uporabljajte lahko naslednjo posodo in materiale:

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

 Nevarnost opeklin zaradi vroče posode.

Keramika se lahko zelo segreje.

Kadar uporabljate keramično posodo, uporabljajte zaščitne rokavice.

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

Plastična posoda in plastične vrečke za kuhanje, ki niso odporne proti vročini, se lahko deformirajo in spojijo z živilom.

Uporabljajte samo plastično posodo in vrečke, ki so toplotno odporne.

Plastična posoda in vrečke morajo prenesti najmanj 110 °C.

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

 Nevarnost požara zaradi kovinskih delov.

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

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

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

Opis delovanja

- Priložena **rešetka** in priložene **posode za kuhanje v pari** so načeloma **primerne samo** za postopke priprave v načinu delovanja Hitro kuhanje  in v načinih brez mikrovalov.
- Aluminijaste skodelice brez pokrovov za odvajanje in pogrevanje gotovih jedi
Živila se segrejejo samo od zgoraj. Če jed predstavite iz aluminijaste skodelice v posodo, primerno za mikrovalove, je porazdelitev toplote na splošno bolj enakomerna.
- Kovinske sponke, plastične ali papirnate sponke z vgrajeno žico
- Plastični lončki, ki se jih še držijo ostanki aluminijastega pokrovčka
- Kristalno steklo
- Pribor in posoda s kovinskim dekorjem (npr. zlat rob, kobaltno modra barva)
- Posoda z votlimi ročaji
- Plastična posoda iz melamina
Melamin vpija energijo in se zato segreje.
Pri nakupu se pozanimajte, iz katerega materiala je izdelana plastična posoda.
- Plastična posoda in vrečke, ki niso toplotno odporne
- Lesena posoda
Med postopkom priprave iz lesa izhlapi voda. Les se zato izsuši in nastanejo razpoke.
- Kovinska nabodala in sponke
Kos mesa mora biti veliko večji od tovrstnih kovinskih pripomočkov.

Neprimerna posoda

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

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

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

- Kovinske rešetke (vključno s priloženo rešetko) načeloma **niso** primerne za uporabo v načinu delovanja Mikrovalovi .

Postavljanje posode v notranjost pečice

- Stekleni pladenj vstavite na 1. nivo.
- Posodo z živilom postavite na sredino steklenega pladnja.

Pokrov



Nasvet: Pokrov lahko kupite v trgovini.

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

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

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

Uporabljajte posode z dovolj velikim premerom.

- **Ne uporabljajte** pokrova za pogrevanje naslednjih živil:
- Panirana živila
 - Živila, ki jih želite pogreti ali skuhati v načinu delovanja Hitro kuhanje 

Opis delovanja

Stekleni pladenj

Načini delovanja/uporabe s paro:

Če kuhate v perforiranih posodah za kuhanje v pari, na 1. nivo vstavite stekleni pladenj.

Tako boste prestregli tekočino, ki kaplja iz posod, in jo boste po končanem kuhanju zlahka odstranili.

Kondenzat ne more zadostno izhlapevati, če je stekleni pladenj na dnu pečice.

Stekleni pladenj vstavite na 1. nivo.

Način delovanja Mikrovalovi :
na 1. nivoju vstavljanja **vedno** uporabite stekleni pladenj, tudi kot površino za postavitve manjših modelov.

Osvetlitev notranjosti pečice

Parna pečica je tovarniško nastavljena tako, da se njena osvetlitev zaradi varčevanja z energijo po zagonu programa izklopi.

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

Če pustite po koncu uporabe pečice vrata odprta, se njena osvetlitev po 5 minutah avtomatsko izklopi.

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

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. mikrovalvnimi pečicami, igračami z daljinskim upravljanjem). Zato lahko pride do začasnih ali stalnih motenj povezave. Stalne razpoložljivosti ponujenih funkcij zato ni mogoče zagotoviti.

Razpoložljivost sistema Miele@home

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

Storitev Miele@home ni na voljo v vseh državah.

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

Aplikacija Miele

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



Prvi zagon

Osnovne nastavitve

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



Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

Parna pečica se med delovanjem segreje.

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

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

Nastavitev jezika

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

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

Nastavitev lokacije

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

Nastavitev funkcije Miele@home

Na prikazovalniku se izpiše Nastavitev „Miele@home“.

- Če želite sistem Miele@home nastaviti takoj, izberite možnost Naprej in jo potrdite z **OK**.
- Če pa želite nastavev opraviti pozneje, izberite možnost Preskoči in jo potrdite z **OK**.
Informacije o kasnejši nastavitvi najdete v poglavju „Nastavitve“, odstavek „Miele@home“.

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

Prikazovalnik in aplikacija Miele vas vodita skozi nadaljnje korake postopka.

Nastavitev datuma

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

Nastavitev ure

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

Nastavitev trdote vode

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

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

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

Zaključek prvega zagona

- Sledite morebitnim nadaljnjim navodilom na prikazovalniku.

Prvi zagon je tako končan.

Prvo čiščenje parne pečice

- Če so na pečici in njeni opremi nalepke ali zaščitne folije, jih odstranite.

V tovarni je bilo preizkušeno delovanje parne pečice, zato lahko včasih pri transportu v notranjost pečice priteče preostala voda iz cevi.

Čiščenje posode za vodo

- Vzemite posodo za vodo iz aparata.
- Odstranite zaščito pred pljuskanjem.
- Posodo za vodo ročno pomijte.

Čiščenje opreme/notranjosti pečice

- Iz pečice vzemite vso opremo.
- Vse dele pomijte na roke ali v pomivalnem stroju.

Parna pečica je bila pred dobavo premazana z negovalnim sredstvom.

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

Prilagoditev temperaturi vrenja

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

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

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

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

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

Prilagoditev vrelišču po selitvi

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

Nastavitve

Pregled nastavitev

Točka menija	Možne nastavitve
Jezik 	... deutsch english ... Lokacija
Ura	Prikaz vklop izklop* Nočni izklop Območje prikaza ure 12-urni 24-urni* Nastaviti
Datum	
Osvetlitev	vklop „Vklop“ za 15 sekund* izklop
Prikazovalnik	Svetlost  QuickTouch vklop izklop*
Glasnost	Toni zvočnega signala Melodije*  Ton  Ton pritiska na tipko  Melodije vklop* izklop
Enote	Teža g* lb/oz lb Temperatura °C* °F
Hitra izbira - MV	Moč Čas priprave
Pokovka	Čas priprave
Ohranjanje toplote	Kuhanje v pari vklop izklop * Mikrovalovi vklop izklop *
Redukcija pare	vklop* izklop
Predlagane temperature	
Predlagane moči	

* Tovarniška nastavitve

Točka menija	Možne nastavitve
Trdota vode	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH
Varnost	Zapora tipk vklop izklop* Zapora vklopa  vklop izklop*
Miele@home	Aktivacija Dezaktivacija Status povezave Nova nastavitve Ponastaviti Nastavitve
Daljijsko upravljanje	vklop* izklop
RemoteUpdate	vklop* izklop
Verzija program. opreme	
Zastopniki	Sejemska nastavitve vklop izklop*
Tovarniške nastavitve	Nastavitve aparata Lastni programi Predlagane moči Predlagane temperature

* Tovarniška nastavitve

Nastavitve

Priklic menija „Nastavitve“

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

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

Zdaj lahko preverite ali spremenite nastavitve.

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

Jezik

Nastavite lahko svoj jezik in svojo lokacijo.

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

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

Ura

Prikaz

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

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

Območje prikaza ure

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

Nastaviti

Nastavite ure in minute.

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

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

Datum

Nastavite datum.

Osvetlitev

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

Prikazovalnik

Svetlost

Svetlost prikazovalnika je prikazana s segmentnim prikazom.

- 
maksimalna svetlost
- 
minimalna svetlost

QuickTouch

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

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

Nastavitve

Glasnost

Toni zvočnega signala

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

Melodije

Ob koncu postopka priprave nekajkrat v časovnih presledkih zazveni melodija.

Glasnost te melodije je prikazana s segmentnim prikazom.

- ■■■■■■■■
maksimalna glasnost
- □■■■■■■□
Melodija je izklopljena.

Ton

Ob koncu postopka priprave določen čas zveni neprekinjen ton.

Višina tega tona je prikazana s segmentnim prikazom.

- ■■■■■■■■■■■■■■
maksimalna višina tona
- □■■■■■■■■■■■■□
minimalna višina tona

Ton pritiska na tipko

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

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

Melodije

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

Enote

Teža

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

Temperatura

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

Hitra izbira - MV

Za takojšnji zagon mikrovalov sta prednastavljena moč mikrovalov 600 W in čas priprave ena minuta.

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

Pokovka

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

Nastavite lahko čas priprave največ štiri minute.

Moč mikrovalov je fiksna in je ni mogoče spremeniti.

Ohranjanje toplote

S funkcijo Ohranjanje toplote lahko živilo po končanem kuhanju ohranjate toplo. Živilo se s prednastavljeno temperaturo ali močjo mikrovalov ohranja toplo še največ 15 minut. Če odprete vrata pečice ali se dotaknete senzorskih tipk, se faza ohranjanja toplote prekine.

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

Kuhanje v pari

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

Mikrovalovi

- vklop
Funkcija Ohranjanje toplote je vklopljena. Če ste kuhali z močjo mikrovalov najmanj 450 W in časom priprave vsaj 10 minut, se ta funkcija vklopi čez pribl. 5 minut. Jedi se ohranjajo tople z močjo mikrovalov 150 W.
- Izklop
Funkcija Ohranjanje toplote je izklopljena.

Redukcija pare

- vklop
Če kuhanje poteka pri temperaturi nad pribl. 80 °C, se malo pred koncem časa priprave vrata parne pečice avtomatsko odprejo za rezo. Namen te funkcije je zmanjšanje izhajanja sopare, ko odprete vrata pečice. Vrata se avtomatsko spet zaprejo.
- Izklop
Če je redukcija pare izklopljena, se avtomatsko izklopi tudi funkcija Ohranjanje toplote. Če je redukcija pare izklopljena, ob odpiranju vrat iz pečice buhne veliko sopare.

Nastavitve

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 želeni način delovanja.

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

■ Spremenite predlagano temperaturo.

■ Potrdite z *OK*.

Predlagane moči

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

Predlagane moči mikrovalov lahko spremenite za način delovanja Mikrovalovi  in za kombinirani način delovanja s kuhanjem v pari in mikrovalovi Hitro kuhanje .

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

- Mikrovalovi :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W,
600 W, 850 W, 1000 W

- Hitro kuhanje :
80 W, 150 W, 300 W

■ Izberite želeni način delovanja.

■ Spremenite predlagano moč mikrovalov.

■ Potrdite z *OK*.

Trdota vode

Da bo delovanje pečice brezhibno in da boste iz nje pravočasno odstranili vodni kamen, morate nastaviti lokalno trdoto vode. Kolikor bolj trda je voda, tolako pogosteje morate odstraniti vodni kamen iz pečice.

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

Če uporabljate ustekleničeno pitno vodo, npr. mineralno vodo, mora biti brez dodatka ogljikove kisline. Nastavite ustrezno vsebnost kalcija. Vsebnost kalcija je navedena na etiketi steklenice v mg/l Ca^{2+} ali ppm (mg Ca^{2+} /l).

Trdoto vode lahko nastavite med 1 °dH in 70 °dH. Tovarniško je nastavljena trdota vode 21 °dH.

■ Nastavite trdoto svoje vode.

■ Potrdite z OK.

Trdota vode		Vsebnost kalcija mg/l Ca^{2+} ali ppm (mg Ca^{2+} /l)	Nastavi tev
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14

Trdota vode		Vsebnost kalcija mg/l Ca^{2+} ali ppm (mg Ca^{2+} /l)	Nastavi tev
°dH	mmol/l		
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Nastavitve

Varnost

Zapora tipk

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

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

Zapora vklopa

Zapora vklopa preprečuje nenameren vklop pečice.

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

Zapora vklopa se ohrani tudi po izpadu električnega toka.

- vklop
Zapora vklopa je aktivirana. Parno pečico lahko uporabite šele, ko se dotaknete senzorske tipke *OK* in jo zadržite vsaj 6 sekund.
- izklop
Zapora vklopa je deaktivirana. Parno pečico lahko uporabljate kot običajno.

Miele@home

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

Na voljo imate več možnosti, da pečico povežete v WLAN-omrežje.

Priporočamo vam, da parno pečico povežete s svojim WLAN-omrežjem s pomočjo aplikacije Miele ali prek WPS-ja.

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

- Ponastaviti

Ta nastavev je vidna samo, če je WLAN-omrežje že nastavljeno.

Funkcija WLAN se izklopi in povezava z brezžičnim omrežjem se ponastavi na tovarniško nastavev. Povezavo z brezžičnim omrežjem morate na novo nastaviti, da boste lahko uporabljali sistem Miele@home.

Če parno pečico odstranite, prodate ali če zaženete rabljeno parno pečico, ponastavite omrežne nastavitve.

Samo tako boste zagotovili, da bodo vsi osebni podatki odstranjeni in da prejšnji lastnik ne bo mogel več dostopati do parne pečice.

- Nastavev

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

Daljinsko upravljanje

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

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

Aktivacija funkcije MobileStart

- Dotaknite se senzorske tipke , da aktivirate MobileStart.

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

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

MobileStart lahko uporabljate, dokler sveti senzorska tipka .

RemoteUpdate

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

Funkcija RemoteUpdate omogoča posodabljanje programske opreme 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.
- Nekaterne posodobitve programske opreme lahko izvede samo servisna služba Miele.

Verzija program. opreme

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

Zastopniki

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

Sejemski nastavitev

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

- vklop
Sejemski nastavitev aktivirate tako, da se dotaknete senzorske tipke *OK* in jo zadržite najmanj 4 sekunde.
- izklop
Sejemski nastavitev deaktivirate tako, da se dotaknete senzorske tipke *OK* in jo zadržite najmanj 4 sekunde. Parno pečico lahko uporabljate kot običajno.

Tovarniške nastavitve

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

Delovne ure

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

Nastavljiv zvočni signal

Uporaba funkcije Nastavljiv zvočni signal

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

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

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

Nastavitev zvočnega signala

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

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

- Dotaknite se senzorske tipke .
- Če istočasno poteka postopek priprave, izberite Nastavljiv zvočni signal.

Izpiše se Nastaviti 00:00 min.

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

Nastavev za zvočni signal se shrani.

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

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

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

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

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

Zvočni in optični signal ugasneta.

Sprememba nastavitve zvočnega signala

- Dotaknite se senzorske tipke .
- Če istočasno poteka postopek priprave, izberite Nastavljiv zvočni signal.

- Izberite Spremeni.

- Potrdite z OK.

Pojavi se nastavev zvočnega signala.

- Spremenite nastavev.
- Potrdite z OK.

Spremenjena nastavev zvočnega signala se shrani.

Brisanje nastavitve

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

Nastavev zvočnega signala se izbriše.

Glavni meni in podmeniji

Meni	Predlagana vrednost	Območje
Načini delovanja		
Kuhanje v pari 	100 °C	40–100 °C
Mikrovalovi 	1000 W	80–1000 W
Hitro kuhanje 	300 W	80–300 W
	100 °C	80–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Lastni programi 		
Pogrevanje 		
Kuhanje v pari	100 °C	80–100 °C
Mikrovalovi	450 W	450–1000 W
Odtajevanje 		
Kuhanje v pari	60 °C	50–60 °C
Mikrovalovi	150 W	80–150 W
Pokovka 		
Avtomatski programi 		
Nadaljnji 		
Blanširanje	—	—
Kuhanje menija	—	—
Vkuhavanje	90 °C	80–100 °C
Sterilizacija posode	—	—
Vzhajanje testa	—	—
Eko kuhanje v pari	100 °C	40–100 °C
Vzdrževanje		
Odstranjevanje vodnega kamna		
Namakanje		
Nastavitve 		
Delovne ure		

Upravljanje

Če v načinu delovanja Mikrovalovi  vstavite posodo z živilom neposredno na dno pečice, se lahko parna pečica poškoduje.

V načinu delovanja Mikrovalovi  vstavite na 1. nivo stekleni pladenj in posodo **vedno** postavite na stekleni pladenj.

- Vključite pečico.

Pojavi se glavni meni.

- Če želite kuhati v načinu delovanja s paro, napolnite posodo za vodo in jo vstavite v aparat.

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

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

- Živilo, ki ga želite pripraviti, dajte v pečico.

- Izberite želeni način delovanja.

Izpiše se način delovanja. Odvisno od izbranega načina delovanja se drug za drugim pojavijo predlagana moč mikrovalov, predlagana temperatura in čas priprave.

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

Predlagane vrednosti lahko spremenite tudi naknadno s senzorsko tipko .

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

V načinih delovanja z mikrovalovi se izpiše povzetek nastavitvev in možnost Zagon je označena s svetlim ozadjem.

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

V vseh načinih delovanja se izpišejo nastavljene vrednosti in postopek se začne.

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

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

- Ko je priprava končana, se dotaknite senzorske tipke izbranega načina delovanja, da končate postopek.

 Nevarnost poškodbe zaradi vroče pare.

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

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

- Živilo vzemite iz pečice.

- Izključite pečico.

Čiščenje parne pečice



Nevarnost opeklin zaradi vroče vode.

Po končanem postopku s paro je v posodi za vodo še nekaj vroče vode, s katero se lahko opečete.

Pri odstranjevanju in odlaganju posode za vodo pazite, da se ne prevrne.

- Posodo za vodo po potrebi vzemite iz aparata.
- Snemite zaščito pred pljuskanjem in izpraznite posodo.
- Pečico v celoti očistite in osušite, kot je opisano v poglavju „Čiščenje in vzdrževanje“.

Pazite, da se zaščita pred pljuskanjem ob nameščanju pravilno zaskoči.

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

Dodajanje vode

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

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

Postopek priprave se nadaljuje.

Sprememba vrednosti in nastavitev za postopek priprave

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

- Dotaknite se senzorske tipke .

Odvisno od načina delovanja se lahko pojavijo naslednje nastavitve:

- Temperatura
- Moč
- Čas priprave

Sprememba vrednosti in nastavitev

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

Postopek se nadaljuje s spremenjenimi vrednostmi in nastavitvami.

Sprememba temperature

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

- Dotaknite se senzorske tipke .
- Izberite možnost Temperatura in jo potrdite z **OK**.
- Z območjem za navigacijo spremenite nastavljen temperaturo.
- Potrdite z **OK**.

Postopek priprave poteka naprej s spremenjeno nastavljen temperaturo.

Upravljanje

Sprememba moči mikrovalov

Moč mikrovalov v načinih delovanja Mikrovalovi  in Hitro kuhanje  lahko spremenite.

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

- Dotaknite se senzorske tipke .
- Izberite možnost Moč in jo potrdite z OK.
- Z območjem za navigacijo spremenite moč mikrovalov.

Odvisno od načina delovanja lahko nastavite naslednje moči mikrovalov: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Potrdite z OK.

Označena je možnost Zagon.

- Dotaknite se senzorske tipke OK.

Postopek priprave poteka naprej s spremenjeno močjo mikrovalov.

Nastavitev časov priprave

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

Izberite čim krajši čas do zagona postopka priprave.

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

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

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

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

Nasvet: V načinih delovanja s paro lahko čas priprave nastavite tudi neposredno z območjem za navigacijo.

Pri postopkih s paro začne čas priprave teči šele, ko je dosežena nastavljena temperatura.

Če kuhanje poteka pri temperaturi nad pribl. 80 °C, se malo pred koncem časa priprave izpiše Redukcija pare in vrata se avtomatsko odprejo za rezo.

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

Nov postopek priprave lahko zaženete šele, ko se avtomatsko odpiralo vrat vrne v svoj izhodiščni položaj. Ne pritiskajte ga ročno, ker se lahko poškoduje.

Sprememba časovnih nastavitev

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

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

Čas je označen s svetlim ozadjem.

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

V primeru izpada električnega toka se nastavitve izbrišejo.

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

Brisanje časovnih nastavitev

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

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

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

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

Nasvet: V načinih delovanja s paro lahko čas priprave izbrišete tudi z območjem za navigacijo.

Začasna prekinitev postopka priprave v načinih delovanja z mikrovalovi

Postopek priprave v načinih delovanja Mikrovalovi  in Hitro kuhanje  lahko začasno prekinete in zadržite čas priprave.

Medtem ko se čas priprave odšteva, je označena možnost **Stop**.

■ Dotaknite se senzorske tipke **OK**.

Postopek se prekine in odštevanje časa priprave se zadrži.

Označena je možnost **Zagon**.

■ Dotaknite se senzorske tipke **OK**.

Postopek priprave se nadaljuje in čas priprave se odšteva naprej.

Začasna prekinitev postopka priprave v načinih delovanja s paro

Če odprete vrata, se postopek priprave v načinih delovanja s paro prekine. Gretje pečice se izklopi. Časovne nastavitve so shranjene.

 Nevarnost poškodbe zaradi vroče pare.

Če odprete vrata pečice, lahko iz nje buhne zelo veliko vroče pare. S paro se lahko opečete.

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

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin in vročih jedi.

Parna pečica se med delovanjem segreje. Ob površinah notranjosti pečice, stranskih vodil, opreme in vroče jedi se lahko opečete.

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

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

Ko zaprete vrata pečice, se postopek priprave nadaljuje.

Ko zaprete vrata pečice, se izravna tlak, pri čemer lahko nastane žvižgajoč zvok.

Najprej se pečica ponovno segreje, pri čemer lahko sledite naraščanju temperature. Ko je dosežena nastavljena temperatura, se začne odštevati preostali čas priprave.

Postopek priprave se predčasno konča, če vrata odprete v zadnji minuti časa priprave.

Prekinitev postopka priprave

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

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

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

Prekinitev postopka brez nastavljenega časa priprave

- Dotaknite se senzorske tipke izbranega načina delovanja.

Pojavi se glavni meni.

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

Prekinitev postopka z nastavljenim časom priprave

- Dotaknite se senzorske tipke izbranega načina delovanja.

Pojavi se Prekiniti postopek?.

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

Hitra izbira - MV in Pokovka

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

Hitra izbira - MV

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

Prednastavljena sta moč mikrovalov 600 W in čas priprave ena minuta.

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

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

Izpiše se preostali čas, ki se odšteva.

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

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

- Dotaknite se senzorske tipke .

Pojavi se glavni meni.

Pokovka

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

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

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

Upoštevajte podatke o času priprave na embalaži posameznega proizvajalca. Po potrebi spremenite prednastavljeni čas.

- Dotaknite se senzorske tipke .

Izpiše se preostali čas, ki se odšteva.

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

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

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

- Dotaknite se senzorske tipke .

Pojavi se glavni meni.

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

Posebnosti kuhanja v pari

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

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

Posoda

Posoda za kuhanje v pari

Pečici je priložena posoda za kuhanje iz plemenitega jekla. Če želite, lahko dokupite še druge posode različnih velikosti, ki so na voljo v perforirani ali neperforirani različici (glejte poglavje „Dodatna oprema“). Tako boste lahko za vsako živilo uporabili primerno posodo.

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

Lastna posoda

Uporabite lahko tudi lastno posodo. Vendar pri tem upoštevajte:

- Posoda mora biti odporna proti visokim temperaturam (do 100 °C) in pari. Če želite uporabiti plastično posodo, se pozanimajte pri njenem proizvajalcu, če je primerna za tovrstno uporabo.
- Posoda z debelimi stenami, npr. iz porcelana ali keramike, je za kuhanje v pari manj primerna. Debele stene slabo prevajajo toploto, zato se časi kuhanja, ki so navedeni v tabeli, občutno podaljšajo.
- Posodo postavite na vstavljeno rešetko in ne na dno pečice.
- Med zgornjim robom posode in stropom notranjosti pečice mora biti nekaj razdalje, da lahko v posodo prihaja zadostna količina pare.

Stekleni pladenj

Če kuhate v perforiranih posodah, na 1. nivo vstavite stekleni pladenj. Tako boste prestregli tekočino, ki kaplja iz posod, in jo boste po končanem kuhanju zlahka odstranili.

Kondenzat ne more zadostno izhlapevati, če je stekleni pladenj na dnu pečice.
Stekleni pladenj vstavite na 1. nivo.

Kaj morate vedeti o kuhanju v pari

Nivo vstavljanja

Za posodo za kuhanje in rešetko lahko izberete kateri koli nivo vstavljanja, lahko pa kuhate tudi na več nivojih hkrati. Čas kuhanja se zato ne spremeni.

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

Posodo za kuhanje, rešetko in stekleni pladenj vedno vstavite med prečki nivoja, da bodo zaščiteni pred nagibanjem.

Zamrznjena živila

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

Temperatura

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

Čas priprave

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

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

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

Kuhanje s tekočinami

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

Lastni recepti

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

Eko kuhanje v pari

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

Priporočamo vam, da nastavite čase priprave in temperature iz tabele v poglavju „Kuhanje v pari“. Po potrebi lahko kuhanje še nekoliko podaljšate.

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

Nastavitev

Nadaljnji  | Eko kuhanje v pari

Napotki k tabelam kuhanja

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

Izbira časa priprave

Časi priprave so orientacijske vrednosti.

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

Kuhanje v pari

Zelenjava

Sveža zelenjava

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

Zamrznjena živila

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

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

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

Posoda za kuhanje v pari

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

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

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

Nivo vstavljanja

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

Čas priprave

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Zelenjava | ... | ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

Kuhanje v pari

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

🕒 čas kuhanja

Ribe

Sveže ribe

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

Zamrznjene ribe

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

Priprava

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

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

Posoda za kuhanje v pari

Perforirano posodo predhodno namastite.

Nivo vstavljanja

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

Temperatura

85–90 °C

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

100 °C

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

Za kuhanje rib v omaki ali juhi.

Čas priprave

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

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

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

Kuhanje v pari

Nasveti

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Ribe | ... | ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: glejte tabelo

Čas kuhanja: glejte tabelo

Kuhanje v pari

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

🌡️ temperatura, 🕒 čas priprave

Kuhanje v pari

Meso

Sveže meso

Meso pripravite kot običajno.

Zamrznjena živila

Zamrznjeno meso pred kuhanjem odtajajte (glejte poglavje „Odtajevanje s paro“).

Priprava

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

Čas priprave

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

Nasveti

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Meso | ... | ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

Kuhanje v pari

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

🕒 čas kuhanja

Kuhanje v pari

Riž

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

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

Posoda za kuhanje v pari

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

Priprava

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

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

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

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Riž | ... | Kuhanje v pari

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas priprave: glejte tabelo

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

 :  razmerje med rižem in tekočino,
 čas priprave

Žita

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

Žita lahko kuhate v obliki celih zrn ali zdrobljena.

Nastavitve

Avtomatski programi  | Žita | ... |

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

Kuhanje v pari

Testenine

Suhe testenine

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

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

Sveže testenine

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

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Testenine | ... |

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

Cmoki

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

Sveže cmoke kuhajte v namaščeni perforirani posodi.

Nastavitve

Avtomatski programi  | Testenine | ... |

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

Kuhanje v pari

Stročnice, suhe

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

Leče ni treba namakati.

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Stročnice | ... |

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

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

🕒 čas kuhanja

Kuhanje v pari

Kokošja jajca

Če želite pripraviti kuhana jajca, uporabite perforirano posodo za kuhanje. Jajc vam pred kuhanjem ni treba preluknjati. Ker se med fazo segrevanja tudi jajca počasi ogrejejo, med kuhanjem v pari njihova lupina ne počí. Če v neperforirani posodi pripravljate jajčno jed, npr. jajčni sir, morate posodo namastiti.

Nastavitve

Avtomatski programi  | Kokošja jajca | ... |
ali
Kuhanje v pari 
Temperatura: 100 °C
Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

Sadje

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

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Sadje | ... | ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

Klobase

Nastavitve

Avtomatski programi  | Klobase | ... | ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 90 °C

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 čas kuhanja

Kuhanje v pari

Raki

Priprava

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

Posoda za kuhanje v pari

Perforirano posodo predhodno namastite.

Čas priprave

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

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Raki | ... |

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: glejte tabelo

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 temperatura,  čas priprave

Školjke

Sveže testenine



Nevarnost zastrupitve zaradi pokvarjenih školjk.

Pokvarjene školjke lahko povzročijo zastrupitev.

Pripravljajte samo zaprte školjke.

Školjk, ki so po kuhanju še vedno zaprte, ne zaužijte.

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

Zamrznjene školjke

Zamrznjene školjke pred kuhanjem odtajajte.

Čas priprave

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Školjke | ... |

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: glejte tabelo

Čas kuhanja: glejte tabelo

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

 temperatura,  čas priprave

Kuhanje v pari

Kuhanje menija – ročno

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

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

Nivo vstavljanja

Pod živila, iz katerih se izceja tekočina (npr. ribe) ali barva (npr. rdeča pesa), vstavite prestrezniki ali stekleni pladenj (odvisno od modela). Tako se boste izognili prenosu okusov ali barv zaradi kapljajočih tekočin.

Temperatura

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

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

Čas priprave

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

Primer

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

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

Izračun časov:

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

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

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

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

Kuhanje menija

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

V tem nežnem postopku priprave se živila v vakuumski embalaži kuhajo počasi in pri nizki, stalni temperaturi. Zaradi vakuuma med postopkom priprave tekočina ne izhlapeva in vse hranilne snovi ter arome se ohranijo v živilu.

Rezultat priprave je enakomerno kuhano živilo z intenzivnim okusom.

Uporabite samo sveža in neoporečna živila!

Pazite na higienske pogoje in vzdrževanje hladilne verige.

Uporabljajte samo toplotno stabilne vrečke za vakuumiranje, ki so primerne za kuhanje.

Živil ne smete kuhati v prodajni embalaži, npr. vakuumiranih zamrznjenih jedi, ker uporabljene vrečke za vakuumiranje pogosto niso primerne za kuhanje.

Vrečk za vakuumiranje ne smete večkrat uporabiti.

Živila vakuumirajte izključno z aparatom za vakuumiranje s komoro.

Pomembna navodila za uporabo

Za optimalne rezultate kuhanja upoštevajte naslednje napotke:

- Uporabite manj začimb in zelišč kot pri običajni pripravi, saj je vpliv na okus živila intenzivnejši.
Živilo lahko kuhate tudi nezačinjeno in ga začinite šele po končanem postopku priprave.
- Z dodatkom soli, sladkorja in tekočin se skrajša čas priprave.
- Če živilu dodate kislino, npr. v obliki limoninega soka ali kisa, bo čvrstejše.
- Ne uporabite alkohola ali česna, ker se lahko pojavi neprijeten priokus.
- Vedno uporabite vrečko za vakuumiranje, ki po velikosti ustreza živilu. Če je vrečka prevelika, lahko v njej ostane preveč zraka.
- Če želite v isti vrečki skuhati več živil, jih zložite enega poleg drugega.
- Če želite živila kuhati v več vrečkah naenkrat, vrečke zložite na rešetko eno poleg druge.
- Časi priprave so odvisni od debeline živila.
- Med postopkom priprave pustite vrata pečice zaprta. Odpiranje vrat podaljša postopek priprave in lahko poslabša rezultate.
- Podatkov za temperaturo in čas priprave iz receptov za kuhanje sous-vide vam ni treba vedno upoštevati v danem razmerju. Te nastavitve prilagodite želeni stopnji toplotne obdelave živila.
- Med kuhanjem pri nizki temperaturi in dolgem času priprave se lahko v notranjosti pečice nabere veliko vode. To ne vpliva na rezultat kuhanja.
- Pri visoki temperaturi in/ali dolgem času priprave lahko pride do pomanjkanja vode. Med postopkom občasno preverjajte izpise na prikazovalniku.

Nasveti

- Če želite skrajšati čase priprave, lahko živilo vakuumirate 1–2 dni pred kuhanjem. Vakuumirana živila shranite v hladilniku pri maks. 5 °C. Da ohranite kakovost in okus živila, ga morate skuhati najpozneje v dveh dneh.
- Tekočine, npr. marinade, pred vakuumiranjem zamrznite, da ne bodo uhajale iz vrečke za vakuumiranje.
- Robove vrečke za vakuumiranje med polnjenjem zapognite navzven. Tako boste poskrbeli za čist in brezhiben zvar.
- Če živila ne boste zaužili takoj po koncu postopka priprave, ga takoj položite v ledeno vodo in pustite, da se popolnoma ohladi. Nato ga shranite pri maks. 5 °C. Tako ohranite kakovost in okus živila ter podaljšate njegovo obstojnost.
Izjema: Perutnino morate zaužiti takoj po postopku kuhanja.
- Po kuhanju vrečko zarežite z vseh strani, da boste lažje prišli do živila.
- Meso in čvrste vrste rib (npr. losos) pred serviranjem zelo na hitro močno popecite. Tako se bodo razvile sveže arome pečenja.
- Sok ali marinado zelenjave, rib ali mesa uporabite za pripravo omake.
- Živilo postrezite na ogretyh krožnikih.

Uporaba načina delovanja Sous-vide

- Živilo splaknite s hladno vodo in ga osušite.
- Živilo položite v vrečko za vakuumiranje in mu po želji dodajte začimbe ali tekočino.
- Vakuumirajte ga z aparatom za vakuumiranje s komoro.
- Stekleni pladenj vstavite na 1. nivo.
- Za optimalen rezultat priprave rešetko vstavite na 2. nivo.
- Vakuumirano živilo položite na rešetko (če imate več vrečk, jih položite eno ob drugo).
- Izberite Sous-vide .
- Če je potrebno, spremenite predlagano temperaturo.
- Potrdite z OK.
- Po potrebi izvedite še druge nastavitve (glejte poglavje „Upravljanje“).

Možni vzroki za slabe rezultate

Vrečka za vakuumiranje se je odprla:

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

Živilo ima neprijeten priokus ali tuj okus:

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

Sous-vide

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

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

🌡️ temperatura, 🕒 čas priprave

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

🌡️ temperatura, 🕒 čas priprave

* Stopnja kuhanja

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

Sous-vide

Ponovno pogrevanje

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

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

Priprava

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

Živilo nato shranite v hladilniku pri največ 5 °C.

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

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

Nastavitve

Sous-vide 

Temperatura: glejte tabelo

Čas: glejte tabelo

Ponovno pogrevanje v načinu delovanja Sous-vide

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

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

🌡️ temperatura, 🕒 čas

¹ Stopnja kuhanja

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

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

³ Pogrevajte samo kuhano v omaki.

Druge uporabe

Pogrevanje s paro

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

Živila se v parni pečici nežno segrejejo, ne da bi se izsušila ali kuhala naprej. Segrejejo se enakomerno in jih med postopkom ni treba mešati.

Pogrevate lahko tako posamezna živila kot tudi pripravljene porcije jedi (meso, zelenjavo in krompir skupaj).

Posoda

Majhne količine lahko pogrevate na krožniku, večje pa v posodi za kuhanje.

Čas

Število krožnikov ali posod za kuhanje ne vpliva na čas.

Čas, naveden v tabeli, velja za povprečno porcijo na krožnik. Pri večjih količinah podaljšajte čas.

Nasveti

- Velikih kosov živil, kot je pečenka, ne pogrevajte v kosu, temveč jih razdelite na porcije in pogrejte kot posamezen obrok.
- Kompaktne kose, npr. polnjene paprike, rulade ali cmoke, pred pogrevanjem razpolovite.
- Omake pogrevajte posebej. Izjema so jedi, ki so pripravljene v omaki (npr. golaž).
- Živila naj bodo med pogrevanjem pokrita. Tako boste preprečili, da bi para kondenzirala na posodi.
- Upoštevajte, da panirana živila, npr. zrezki, ne ostanejo hrustljava.

Pogrevanje živil

- Živilo, ki ga želite pogreti, pokrijte s krožnikom ali folijo, odporno proti pari in visoki temperaturi (do 100 °C).
- Živilo postavite na rešetko ali v posodo za kuhanje v pari.

Nastavitve

Pogrevanje  | Kuhanje v pari ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas: glejte tabelo

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

Živilo	🕒* [min]
Zelenjava	
Korenje Cvetača Koleraba Fižol	6–7
Priloge	
Testenine Riž	3–4
Krompir, vzdolžno razpolovljen	12–14
Cmoki	15–17
Meso in perutnina	
Pečenka v rezinah, debelina 1,5 cm Rulade, narezane na rezine Golaž Jagnječji ragu	5–6
Mesne kroglice v omaki iz kaper	13–15
Piščančji zrezek Puranji zrezek	7–8
Ribe	
Ribji file, 2 cm debel	6–7
Ribji file, 3 cm debel	7–8
Pripravljene jedi	
Špageti, paradižnikova omaka	13–15
Svinjska pečenka, krompir, zelenjava	12–14
Polnjene paprike (razpolovljene), riž	13–15
Piščančji frikase, riž	7–8
Zelenjavna juha	2–3
Kremna juha	3–4
Čista juha	2–3
Enolončnica	4–5

🕒 čas

* Časi veljajo za živila, ki jih pogrevate na krožniku in so pokrita s krožnikom.

Druge uporabe

Odtajevanje s paro

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

 Nevarnost okužbe zaradi razvoja mikroorganizmov.

Mikroorganizmi, npr. salmonela, lahko povzročijo hude zastrupitve.

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

Tekočine, ki se izcedi, ne smete uporabiti.

Odtajana živila vedno uporabite takoj po času mirovanja.

Temperatura

Optimalna temperatura odtajevanja znaša 60 °C.

Izjemi: mleto meso in divjačina 50 °C.

Postopek pred in po odtajevanju

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

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

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

Posoda za kuhanje v pari

Za tajanje živil, iz katerih kaplja, npr. piščanca, uporabite perforirano posodo za kuhanje v pari, pod katero vstavite prestrezní ali stekleni pladenj (odvisno od modela). Živila tako ne ležijo v izcejeni tekočini.

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

Nasveti

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

Nastavitve

Odtajevanje  | Kuhanje v pari ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: glejte tabelo

Čas odtajevanja: glejte tabelo

Čas mirovanja: glejte tabelo

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

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

Druge uporabe

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

🌡️ temperatura, 🕒 čas odтаяvanja, ⌚ čas mirovanja

Blanširanje

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

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

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

Nastavitve

Nadaljnji  | Blanširanje

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas blanširanja: 1 minuta

Kuhanje menija – avtomatsko

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

Živila pri kuhanju menijev vstavljate v notranjost pečice v različnih časih, da so na koncu istočasno pripravljena. Izbira živil lahko pri tem poteka v poljubnem vrstnem redu, saj jih pečica avtomatsko razvrsti po dolžini časa priprave in vam vsakič pokaže, kdaj morate vstaviti katero živilo.

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

Posebna uporaba Kuhanje menija

- Izberite Nadaljnji  | Kuhanje menija.

- Izberite in potrdite zeleno živilo.

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

- Izberite in potrdite zelene vrednosti.
- Če želite dodati še eno živilo, izberite Dodaj živilo in postopajte kot pri prvem živilu.
- Postopek po potrebi ponovite še za tretje živilo.

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

- Če v perforirani posodi kuhate živilo, iz katerega kaplja ali ki ima močno barvilo, pod njo vstavite prestrežni ali stekleni pladenj (odvisno od modela). Tako se boste izognili prenosu okusov ali barv zaradi kapljajočih tekočin.

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

Ta postopek se po potrebi ponovi še za tretje živilo.

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

Druge uporabe

Vkuhavanje

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

Kozarci

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

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

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

Sadje

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

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

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

Zelenjava

Zelenjavo operite, očistite in narežite.

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

Količina polnjenja

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

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

Meso in klobase

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

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

Nasveti

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

Vkuhavanje živil

- Rešetko potisnite na 1. nivo.
- Kozarce postavite na rešetko. Kozarci se ne smejo dotikati.

Nastavitve

Nadaljnji  | Vkuhavanje ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: glejte tabelo

Čas vkuhavanja: glejte tabelo

Druge uporabe

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

🌡️ temperatura, ⌚ čas vkuhanja

* Časi vkuhanja veljajo za 1-litrsko kozarce. Pri 0,5-litrskih kozarcih skrajšajte čas za 15 minut, pri 0,25-litrskih pa za 20 minut.

Druge uporabe

Sterilizacija posode

Posoda in otroške stekleničke, ki jih razkužite v pečici, so po preteku programa sterilne, kot bi jih prekuhali. Vendar pa predhodno v podatkih proizvajalca preverite, če so vsi sestavni deli odporni proti pari in visokim temperaturam (do 100 °C).

Otroške stekleničke razstavite na sestavne dele. Nazaj jih sestavite šele, ko so popolnoma suhe. Le tako se boste izognili ponovni kontaminaciji.

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

Nastavitve

Nadaljnji  | Sterilizacija posode

Čas: 1 minuta do 10 ur

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas: 15 minut

Vzhajanje testa

- Testo pripravite po receptu.
- Nepokrito skledo s testom postavite na vstavljeno rešetko.

Nastavitve

Nadaljnji  | Vzhajanje testa

Čas: po receptu

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 40 °C

Čas: po receptu

Pogrevanje vlažnih brisač

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Posebna področja uporabe | Segrevanje vlažnih krp ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 70 °C

Čas: 2 minuti

Topljenje želatine

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Posebna področja uporabe | Topljenje želatine ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 90 °C

Čas: 1 minuta

Utekočinjanje kristaliziranega medu

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

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Posebna področja uporabe | Utekočinjanje medu ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 60 °C

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

Topljenje čokolade

V pečici lahko raztopite vse vrste čokolade.

Pri uporabi maščobne glazure položite neodprto embalažo v perforirano posodo za kuhanje.

- Čokolado razlomite na manjše kose.

- Večje količine čokolade dajte v neperforirano posodo za kuhanje, manjše količine pa v skodelico ali skledo.

- Posodo ali skodelico prekrijte s folijo, odporno proti pari in visoki temperaturi (do 100 °C), ali s pokrovom.

- Večje količine čokolade vmes enkrat premešajte.

Nastavitve

Avtomatski programi  | Posebna področja uporabe | Topljenje čokolade ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 65 °C

Čas: 20 minut

Druge uporabe

Priprava jogurta

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

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

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

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

Jogurt in mleko morata imeti enako vsebnost maščobe.

Kozarcev v času mirovanja ne smete premikati ali stresati.

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

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

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

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Posebna področja uporabe | Priprava jogurta ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 40 °C

Čas: 5:00 ur

Možni vzroki za slabe rezultate

Jogurt ni čvrst:

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

Izločila se je tekočina:

kozarci so bili premaknjeni, jogurt se ni dovolj hitro ohladil

Jogurt je zrnat:

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

Razpustitev slanine

Slanina ne porjavi.

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Posebna področja uporabe | Razpustitev slanine ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas: 4 minute

Dušenje čebule

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

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Posebna področja uporabe | Praženje čebule ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas: 4 minute

Druge uporabe

Sočenje

V parni pečici lahko sočite mehko in srednje trdo sadje.

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

Priprava

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

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

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

Nasveti

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

Sočenje sadja

- Pripravljeno sadje položite v perforirano posodo za kuhanje.
- Da prestrežete sok, pod njo vstavite neperforirano posodo za kuhanje ali prestrezni oziroma stekleni pladenj (odvisno od modela).

Nastavitve

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas: 40-70 minut

Lupljenje živil

- Živila, kot so paradižniki, nektarine ipd., križno zarežite pri nastavku pečlja. Tako boste kasneje lažje odstranili lupino.
- Živilo dajte v perforirano posodo za kuhanje.
- Mandlje ohladite z mrzlo vodo takoj, ko jih vzamete iz pečice. V nasprotnem primeru ne boste mogli odstraniti kože.

Nastavitve

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas: glejte tabelo

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

 čas

Konzerviranje jabolk

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Sadje | Jabolka | Cel

ali

Kuhanje v pari 

Temperatura: 50 °C

Čas konzerviranja: 5 minut

Priprava jajčnega sira

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

Nastavitve

Kuhanje v pari 

Temperatura: 100 °C

Čas: 4 minute

Hitro kuhanje

V načinu delovanja Hitro kuhanje  lahko živila odtajate, pogrejete ali skuhate s kombinacijo pare in mikrovalov.

Med fazo segrevanja se notranjost pečice z načinom kuhanja v pari najprej segreje na nastavljeno temperaturo. Takoj ko je temperatura dosežena, se vklopijo še mikrovalovi, tako da sta med celotno fazo kuhanja vklopljena tako uparjalnik kot magnetron.

Tako kot pri samem kuhanju v pari začne čas priprave teči šele, ko je dosežena nastavljena temperatura.

Kombiniran način delovanja Hitro kuhanje  ima prednost, da

- se živila kuhajo krajši čas, saj je kuhanje hitrejše kot zgolj s kuhanjem v pari;
- se jedi ne skuhajo preveč ali izsušijo kot pri delovanju samo z mikrovalovi;
- živila lahko v enem postopku odtajate in segrejete,
- jedi med postopkom ni treba mešati.

Odtajevanje in pogrevanje v načinu delovanja Hitro kuhanje

	 [W]	 [min]	 [°C]	Posoda
Pogrevanje jedi na krožniku^{1, 2}				
Testenine s paradižnikovo omako, 400 g (razmerje 5 : 3)	300	7–8	90	globok krožnik
Polpeti s krompirjevim pirejem in rdečim zeljem, 450 g	300	11	85	globok krožnik
Odtajevanje in pogrevanje^{1, 2}				
Zamrznjene enolončnice/juhe, 250 g	300	10–11	95	skleda
Zamrznjene enolončnice/juhe, 500 g	300	15–16	90	skleda

 moč mikrovalov,  čas,  temperatura

¹ **Ne uporabite** pokrova.

² Živilo položite na stekleni pladenj in vstavite na 1. nivo.

Kuhanje krompirja v oblicah (čvrstega)

- Stekleni pladenj vstavite na 1. nivo.
- Opran krompir dajte v perforirano posodo za kuhanje in ga enakomerno razporedite.

Nastavitve

Avtomatski programi  | Zelenjava | Krompir | Krompir v oblicah | Čvrst | ... | Hitro kuhanje ali

Hitro kuhanje 

Moč mikrovalov/temperatura: 80 W + 100 °C

Čas: glejte tabelo

Velikost krompirjev	Količina	 4	 [min]
droben (40–60 g)	200 g (4 kosi)	2	15
	600 g (12 kosov)	2	18
	1000 g (20 kosov)	2	21
srednje debel (90–110 g)	200 g (2 kosa)	2	18
	600 g (6 kosov)	2	21
	1000 g (10 kosov)	2	24
debel (140–160 g)	300 g (2 kosa)	2	22
	600 g (4 kosi)	2	25
	900 g (6 kosov)	2	29

 4 nivo vstavljanja,  čas kuhanja

Hitro kuhanje

Kuhanje riža

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

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

Posoda za kuhanje v pari

Uporabite neperforirano posodo za kuhanje v pari.

Priprava

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

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

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

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

Nastavitve

Avtomatski programi  | Riž | ... | Hitro kuhanje

ali

Hitro kuhanje 

Moč mikrovalov/temperatura: glejte tabelo

Čas: glejte tabelo

	Razmerje riž : tekočina	Dodatek	 ⁴ ₁	 [W]	 [min]	 [°C]
Riž basmati	1 : 2	Sol	2	300	9	100
Riž parboiled	1 : 2	Sol	2	150	17	100
Mlečni riž	1 : 3	Sladkor ¹	2	150	21	100

⁴₁ nivo vstavljanja,  moč mikrovalov,  čas kuhanja,  temperatura

¹ Dodajte po končanem kuhanju.

Odtajevanje in pogrevanje z mikrovalovi

Za odtajevanje in pogrevanje živil na splošno priporočamo naslednje moči mikrovalov:

 [W]	Odtajevanje
80	Zelo občutljiva živila: maslo, torte s smetanovo in masleno kremo, sir
150	vsa druga živila
	Pogrevanje
450	hrana za dojenčke in otroke
600	različna živila; zamrznjene gotove jedi, pri katerih ni zaželeno rjava skorjica
850	
1000	Napitki

 moč mikrovalov

Potreben čas je odvisen od lastnosti, količine in izhodiščne temperature živila. Časi so navedeni v tabelah na naslednjih straneh.

Odtajevanje in pogrevanje z mikrovalovi

Odtajevanje

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

 Nevarnost okužbe zaradi razvoja mikroorganizmov.

Mikroorganizmi, npr. salmonela, lahko povzročijo hude zastrupitve.

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

Tekočine, ki se izcedi, ne smete uporabiti.

Odtajana živila vedno uporabite takoj po času mirovanja.

Nasveti

- Živila tajajte na steklenem pladnju brez embalaže. Pri velikih količinah živil dajte živilo v posodo, primerno za uporabo z mikrovalovi, in jo postavite na stekleni pladenj.
- Zamrznjene gotove jedi lahko hkrati odtajate in pogrežete. Upoštevajte napotke na embalaži.

Odtajevanje živil

Uporabljajte posodo, primerno za mikrovalove.

- Zamrznjeno živilo na steklenem pladnju vstavite na 1. nivo.
- Po potrebi živilo pokrijte.
- Izberite Odtajevanje .
- Izberite možnost Mikrovalovi in jo potrdite z OK.
- Po potrebi spremenite predlagano moč mikrovalov in jo potrdite z OK.
- Po potrebi spremenite čas odtajevanja in ga potrdite z OK.

Označena je možnost Zagon.

- Zaženite postopek s senzorsko tipko OK.

- Med odtajevanjem:

Živilo premešajte, obrnite ali na novo razporedite. Premešajte od zunanjih slojev proti notranjosti, saj se robni sloji hitreje segrevajo.

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

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

Alternativne nastavitve

Mikrovalovi 

Moč mikrovalov: glejte tabelo

Čas odtajevanja: glejte tabelo

Čas mirovanja: glejte tabelo

Napotki k tabelam

Upoštevajte navedene moči mikrovalov, čase priprave in čase mirovanja (izravnave temperature). Pri tem morate upoštevati lastnosti, količino in izhodiščno temperaturo živil.

Izbira časov

- Na splošno izberite srednjo časovno nastavev.

Odtajevanje in pogrevanje z mikrovalovi

Odtajevanje v načinu delovanja Mikrovalovi

Zamrznjeno živilo	Količina	 [W]	 [min]	 [min]	Mešanje/ obračanje/ prerazporedi tev	Pokrov
Mlečni izdelki						
Smetana	250 ml	80	14	10–15	Vsahih 5 minut	Da
Maslo	250 g	80	12–14	5–10	Po polovici časa	Da
Rezine sira	250 g	80	6–7	10–15; rezine sira pahljačas to ločite	Po 3 minutah	Ne
Mleko	500 ml	150	22–23	5–10	2-krat po 7 minutah	Da
Kolači/pecivo						
Peščen kolač (1 kos)	100 g	150	1–2	5–10	–	Da
Peščen kolač (1 kos)	300 g	150	3–4	10–15	Po polovici časa	Da
Sadni kolač (3 kosi)	3 x 100 g	150	9–10	10–15	Po 5 minutah	Da
Masleni kolač (3 kosi)	3 x 100 g	150	5–6	10–15	Po polovici časa	Da
Smetanova/ kremna torta (1 kos)	100 g	80	3–4	10–15	–	Da
Smetanova/ kremna torta (3 kosi)	3 x 100 g	80	5,5–6,5	10–15	Po polovici časa	Da
Žemljice (4 kosi)	4 x pribl. 50 g	150	4–5	5–10	Po polovici časa	Ne
Sadje						
Jagode, maline	150 g	80	11–12	5–10	Po polovici časa	Da
Ribez	250 g	80	13–14	5–10	Po polovici časa	Da
Slive	500 g	150	13–15	5–10	Po polovici časa	Da

Odtajevanje in pogrevanje z mikrovalovi

Zamrznjeno živilo	Količina	 [W]	 [min]	 [min]	Mešanje/ obračanje/ prerazporedi tev	Pokrov
Meso						
Mleta govedina	500 g	150 + 80	8–9 + 17–19	10–15	2-krat po 10 minutah	Ne
Piščanec	1000 g	150	25–28	10–15	Vsaki 10 minut	Ne
Zelenjava						
Grah	250 g	150	9–10	5–10	Po polovici časa	Da
Beluši	250 g	150	11–12	5–10	Po 5 minutah	Da
Fižol	500 g	150	16–17	5–10	2-krat po 5 minutah	Da
Rdeče zelje (možnost razdelitve na porcije)	500 g	150	18–19	5–10	2-krat po 5 minutah	Da
Špinača (možnost razdelitve na porcije)	300 g	150	14–15	10–15	2-krat po 5 minutah	Da

 moč mikrovalov,  čas odtajevanja,  čas mirovanja

Pogrevanje

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

 Nevarnost poškodbe zaradi vročih živil.

Če otroško hrano preveč segrejete, se lahko otrok opeče.

Hrano za otroke in dojenčke segrevajte samo 60–70 sekund z močjo mikrovalov 450 W.

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

 Nevarnost poškodbe zaradi nadtlaka v zaprtih posodah ali steklenicah.

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

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

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

Nevarnost poškodbe zaradi vročih tekočin.

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

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

Tekočino pred segrevanjem ali kuhanjem vedno premešajte.

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

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

Odtajevanje in pogrevanje z mikrovalovi

Nasveti

- Vedno uporabite pokrov, razen pri pogrevanju pijač in paniranih jedi.
- Upoštevajte, da živila z izhodiščno temperaturo pribl. 5 °C (temperatura hladilnika) potrebujejo dlje časa za pogrevanje kot živila pri sobni temperaturi.
- Če ste v dvomih, ali je živilo že dovolj pogreto, še nekoliko podaljšajte postopek.
- Zamrznjene gotove jedi lahko hkrati odtajate in pogrežete. Upoštevajte napotke na embalaži.

Pogrevanje živil

Uporabljajte posodo, primerno za mikrovalove.

- Živilo, ki ga želite pogreti, položite na stekleni pladenj in vstavite na 1. nivo.
- Živilo po potrebi pokrijte.
- Izberite Pogrevanje .
- Izberite možnost Mikrovalovi in jo potrdite z OK.
- Po potrebi spremenite predlagano moč mikrovalov in jo potrdite z OK.
- Po potrebi spremenite čas in ga potrdite z OK.

Označena je možnost Zagon.

- Zaženite postopek s senzorsko tipko OK.
- Med pogrevanjem: Živilo premešajte, obrnite ali na novo razporedite. Premešajte od zunanjih slojev proti notranjosti, saj se robni sloji hitreje segrevajo.

 Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

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

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

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

Alternativne nastavitve

Mikrovalovi 

Moč mikrovalov: glejte tabelo

Čas: glejte tabelo

Čas mirovanja: glejte tabelo

Napotki k tabelam

Upoštevajte navedene moči mikrovalov, čase priprave in čase mirovanja (izravnave temperature). Pri tem morate upoštevati lastnosti, količino in izhodiščno temperaturo živil.

Izbira časov

- Na splošno izberite srednjo časovno nastavev.

Odtajevanje in pogrevanje z mikrovalovi

Pogrevanje v načinu delovanja Mikrovalovi

Živilo	Količina	 [W]	 [min:s]	 [min]	Mešanje/ obračanje/ prerazporedi tev	Pokrov
Napitki¹						
Kava, temperatura za pitje 60–65 °C	1 skodelica (200 ml)	1000	1:10–1:20	–	Pred pogrevanjem	ne
Mleko, temperatura za pitje 60–65 °C	1 lonček (200 ml)	1000	1:20–1:30	–	Pred pogrevanjem	ne
Voda do vrenja	1 skodelica (125 ml)	1000	1:40–1:50	–	Pred pogrevanjem	ne
Otroška steklenička (mleko)	Pribl. 200 ml	450	1:30–1:40	1	Pred zaužitjem	ne
Kuhano vino, grog, temperatura za pitje 60–65 °C	1 lonček (200 ml)	1000	1:00–1:10	–	Pred pogrevanjem	ne
Živilo²						
Otroška hrana (sobna temperatura)	1 kozarček (190 g)	450	1:00–1:10	1	Pred zaužitjem	ne
Kotlet, pečen	200 g	600	4:20–4:50	1	Po polovici časa	ne
Ribji file, pečen	200 g	600	3:50–4:20	1	Po polovici časa	ne
Pečenka z omako	200 g	600	4:50–5:20	1	Po polovici časa	Da
Priloge	250 g	600	3:40–4:10	1	Po polovici časa	Da
Zelenjava	250 g	600	3:50–4:20	1	Po polovici časa in pred zaužitjem	Da
Pečenkina omaka	250 g	600	4:10–4:40	1	Po polovici časa in pred zaužitjem	Da

Odtajevanje in pogrevanje z mikrovalovi

Živilo	Količina	 [W]	 [min:s]	 [min]	Mešanje/ obračanje/ prerazporedi tev	Pokrov
Juha/enolončnica	250 g	600	4:00–4:30	1	Po polovici časa in pred zaužitjem	Da
	500 g	600	7:00–7:30	1	Po polovici časa in pred zaužitjem	Da

 moč mikrovalov,  čas,  čas mirovanja

- ¹ Preprečite zakasnitev vrenja, tako da tekočine pred pogrevanjem zmešate. Po segrevanju počakajte vsaj 20 sekund, preden posodo vzamete iz pečice. Poleg tega lahko med segrevanjem v posodo vložite stekleno palčko ali podoben predmet.
- ² Časi veljajo za izhodiščno temperaturo živil pribl. 5 °C. Pri živilih, ki jih običajno ne hranimo v hladilniku, podatki izhajajo iz sobne temperature pribl. 20 °C. Živila (razen otroške hrane in občutljivih stopenih omak) pogrevajte do temperature 70–75 °C.

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

Kategorije

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

Uporaba avtomatskih programov

■ Izberite Avtomatski programi .

Pojavi se izbirni seznam.

■ Izberite želeno kategorijo (npr. Ribe).

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

■ Izberite željeni avtomatski program.

■ Sledite navodilom na prikazovalniku.

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

Napotki za uporabo

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

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

Lastni programi

Ustvarite in shranite lahko do 20 lastnih programov.

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

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

Druge možnosti za ustvarjanje lastnih programov:

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

Nato vnesite ime programa.

Sestavljanje lastnih programov

- Izberite Lastni programi .

- Izberite Sestavi program.

Zdaj lahko določite nastavitve za prvi korak priprave.

Sledite navodilom na prikazovalniku:

- Izberite in potrdite zelene nastavitve.
- Izberite Zaključí korak priprave.

Vse nastavitve za prvi korak priprave so določene.

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

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

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

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

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

- Potrdite z OK.

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

Zagon lastnih programov

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

Odvisno od nastavitve programa se izpišejo naslednje točke menija:

- Takojšnji zagon
Program se takoj zažene. Gretje pečice se takoj vklopi.
 - Konec ob
Določite uro, ob kateri želite, da se program konča. Gretje pečice se ob nastavljeni uri avtomatsko izklopi.
 - Zagon ob
Določite uro, ob kateri želite, da se program začne. Gretje pečice se ob nastavljeni uri avtomatsko vklopi.
 - Prikaži korake priprave
Izpiše se povzetek vaših nastavitvev.
- Izberite zeleno točko menija.

Program se zažene takoj ali ob nastavljeni uri.

- Ko se program konča, se dotaknite senzorske tipke .

Sprememba korakov priprave

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

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

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

- Potrdite z OK.

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

Lastni programi

Sprememba imena

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

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

- Potrdite z OK.

Program je preimenovan.

Brisanje lastnih programov

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

Program je izbrisan.

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

Podatki za inštitute za preizkušanje

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

Preizkusne jedi	Posoda za kuhanje v pari	Količina [g]	 ⁴¹	 ² [°C]	 [min]
Dovod pare					
Brokoli (8.1)	1 x DGGL 1/2-40L	300	Poljubn	100	3
Porazdelitev pare					
Brokoli (8.2)	2 x DGGL 1/2-40L	maks.	poljubno ³	100	3
Kapaciteta aparata					
Grah (8.3)	4 x DGGL 1/2-40L	po 875	2, 4 ⁴	100	⁵

⁴ nivo(ji) vstavljanja, ² temperatura,  čas priprave

¹ Na 1. nivo vstavite prestrežni ali stekleni pladenj (odvisno od modela).

² Preizkusno jed vstavite v hladno pečico (pred začetkom faze segrevanja).

³ 2 x DGGL 1/2-40L vstavite enega za drugim na navedeni nivo vstavljanja.

⁴ Po 2 x DGGL 1/2-40L vstavite enega za drugim na vsak navedeni nivo vstavljanja.

⁵ Preizkus je končan, ko temperatura na najhladnejšem mestu znaša 85 °C.

Preizkusne jedi za kuhanje menijev¹ (način delovanja Kuhanje v pari)

Preizkusne jedi	Posoda za kuhanje v pari	Količina [g]	 ⁴²	 [°C]	Višina [cm]	 [min]
Krompir, čvrst, četrtine ³	1/2 DGGL 40 L	800	4	100	–	17
Lososov file, zamrznjen, neodtajan	1/2 DGGL 40 L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brokoli, cvetki	1/2 DGGL 40 L	600	3	100	–	4

⁴ nivo vstavljanja, ² temperatura,  čas priprave

¹ Za postopek glejte poglavje „Kuhanje v pari“, odstavek „Kuhanje menijev – ročno“.

² Stekleni pladenj vstavite na 1. nivo.

³ 1. preizkusno jed (krompir) vstavite v hladno pečico (pred začetkom faze segrevanja).

Podatki za inštitute za preizkušanje

Preizkusne jedi po EN 60705 (način delovanja Hitro kuhanje ¹⁾)

Preizkusne jedi	 ⁴²	 [W]	 ³ [°C]	 [min]	 ⁴ [min]	Opomba
Jajčna krema, 1000 g (12.3.1)	1	150	80	19–20	120	Posoda: glejte opis 12.3.1.2 in Prilogo B, mere na zgornjem robu 250 x 250 mm, kuhajte nepokrito
Peščeni kolač, 475 g (12.3.2)	1	300	85	7	5	Posoda: glejte opis 12.3.2.2 in Prilogo B, zunanji premer na zgornjem robu 220 mm, kuhajte nepokrito

⁴ nivo vstavljanja,  moč mikrovalov,  ³ temperatura,  čas odtajevanja ali kuhanja,  čas mirovanja

¹ Kombiniran način delovanja, sestavljen iz kuhanja v pari in mikrovalov.

² Kot površino za postavitev uporabite stekleni pladenj.

³ Preizkusno jed vstavite v hladno pečico (pred začetkom faze segrevanja).

⁴ Preizkusno jed pustite mirovati pri sobni temperaturi. Med tem časom se temperatura v živilu enakomerno razporedi.

Preizkusne jedi po EN 60705 (način delovanja Mikrovalovi)

Preizkusne jedi	 ⁴¹	 [W]	 [min]	 ² [min]	Opomba
Jajčna krema, 1000 g (12.3.1)	1	450	19–20	120	Posoda: glejte opis 12.3.1.2 in Prilogo B, mere na zgornjem robu 250 x 250 mm, kuhajte nepokrito
Peščeni kolač, 475 g (12.3.2)	1	450 + 300	4 + 10– 10:30	5	Posoda: glejte opis 12.3.2.2 in Prilogo B, zunanji premer na zgornjem robu 220 mm, kuhajte nepokrito
Masa iz mletega mesa, 900 g (12.3.3)	1	600 + 450	8 + 18–19	5	Posoda: glejte opis 12.3.3.2 in Priogo B, mere na zgornjem robu 250 x 124 mm, kuhajte nepokrito, posodo postavite prečno v pečico
Odtajevanje mesa (mleta govedina), 500 g (13.3)	1	150 + 80	8–9 + 17–19	10	Posoda: glejte opis 13.3.2 in Prilogo B, tajajte nepokrito, po polovici časa obrnite
Maline, 250 g (A.3.2)	1	80	12–13	3	Posoda: glejte opis A.3.2.2, tajajte nepokrito

⁴ nivo vstavljanja,  moč mikrovalov,  čas odtajevanja ali kuhanja,  čas mirovanja

¹ Kot površino za postavitev uporabite stekleni pladenj.

² Preizkusno jed pustite mirovati pri sobni temperaturi. Med tem časom se temperatura v živilu enakomerno razporedi.



Nevarnost opeklin zaradi vročih površin.

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

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

Vse površine so občutljive za razenje.

Pri steklenih površinah lahko raze povzročijo prelom steklene površine.

Za čiščenje uporabljajte izključno gospodinjstva sredstva za pomivanje.

Ostanke čistilnih sredstev takoj odstranite.

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

Močna umazanija lahko v določenih pogojih vodi do poškodb pečice.

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

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

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

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

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

Čiščenje in vzdrževanje

Nepprimerna čistilna sredstva

Da se površine ne bodo poškodovale, pri čiščenju ne uporabljajte

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

Čiščenje sprednje stranice

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

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

Čiščenje notranjosti pečice

Očistite in osušite notranjosti pečice, vratno tesnilo, prestrezni žleb in notranjo stran vrat po vsaki uporabi.

- Odstranite:
 - kondenzat z gobico ali gobasto krpo,
 - rahle ostanke maščobne umazanije s čisto gobasto krpo, sredstvom za ročno pomivanje posode in toplo vodo.
- Po čiščenju površine obrišite še s čisto vodo, dokler ne odstranite vseh ostankov čistilnih sredstev.
- Na koncu obrišite površine s krpo.

Čiščenje avtomatskega odpirala vrat

Pazite, da se odpiralo vrat ne zlepi z ostanki hrane.

- Umazanijo z odpirala vrat **takoj** obrišite s čisto gobasto krpo, sredstvom za ročno pomivanje posode in toplo vodo.
- Po čiščenju površine obrišite še s čisto vodo, dokler ne odstranite vseh ostankov čistilnih sredstev.

Čiščenje posode za vodo

- Posodo za vodo vzemite iz pečice po vsakem postopku priprave s paro.
- Odstranite zaščito pred pljuskanjem.
- Izpraznite posodo za vodo.
- Posodo za vodo pomijte na roke in jo obrišite, da preprečite ostanke vodnega kamna.
- Zaščito pred pljuskanjem namestite nazaj na posodo za kondenzat. Pazite, da se zaščita pred pljuskanjem pravilno zaskoči.

Čiščenje opreme

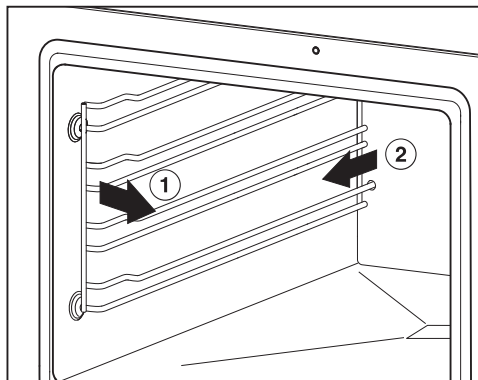
Vsi deli opreme so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

Čiščenje steklenega pladnja, rešetke in posodo za kuhanje v pari

- Stekljeni pladenj, rešetko in posode za kuhanje v pari po vsaki uporabi pomijte in posušite.
- Modrikasta obarvanja odstranite s kisom in posode nato sperite s čisto vodo.

Čiščenje stranskih vodil

Stranska vodila so primerna za pomivanje v pomivalnem stroju.



- Stransko vodilo povlecite iz sprednje pritrdilne odprtine (1.) in ga odstranite iz pečice (2.).
- Stranska vodila pomijte v pomivalnem stroju ali s čisto gobasto krpo, sredstvom za ročno pomivanje posode in toplo vodo.

Ponovna namestitev poteka v obratnem vrstnem redu.

- Stranska vodila previdno vgradite nazaj.

Če vodila niso pravilno vstavljena, zaščita pred nenamernim izvlekom in nagibom ni zagotovljena.

Stranska vodila so vpeta v plastične puše. Prepričajte se, da puše niso poškodovane.

Če so poškodovane, do njihove zamenjave ne smete uporabljati nobenega načina delovanja/funkcije z mikrovalovi.

Čiščenje in vzdrževanje

Vzdrževanje

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

Odstranjevanje vodnega kamna

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

Če zaide na kovino, lahko nastanejo madeži.

Raztopino za odstranjevanje vodnega kamna takoj obrišite.

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

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

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

- Vključite pečico in izberite Nadaljnji  | Vzdrževanje | Odstran. vodnega kamna.

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

- V posodo za vodo nalijte mlačno vodo do oznake S in dodajte 2 tableti sredstva Miele za odstranjevanje vodnega kamna.
- Počakajte, da se tableti raztopita.
- Posodo za vodo potisnite v aparat.
- Potrdite z OK.

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

Pečice ne smete v nobenem primeru izklopiti pred koncem postopka odstranjevanja vodnega kamna, sicer boste morali postopek ponovno zaglati.

Med samim postopkom morate dvakrat sprati posodo za vodo in jo napolniti s svežo vodo.

- Sledite navodilom na prikazovalniku.

Po preteku preostalega časa se izpiše Konec in oglasi se zvočni signal.

Zaključek postopka odstranjevanja vodnega kamna

- Izklopite parno pečico.
- Odstranite posodo za vodo iz aparata in snemite zaščito pred pljuskanjem.
- Posodo za vodo izpraznite in osušite.
- Počakajte, da se notranjost pečice ohladi.
- Na koncu notranjost pečice posušite.
- Vrata zaprite šele, ko je notranjost pečice povsem suha.

Namakanje

S tem vzdrževalnim programom lahko namočite močnejšo umazanijo.

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

Postopek namakanja traja pribl. 10 minut.

Kaj storiti, če ...

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

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

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

Sporočila v prikazih/na prikazovalniku

Težava	Vzrok in rešitev
F44	Prišlo je do tehnične motnje. ■ Pečico izklopite in jo čez nekaj minut ponovno vklopite. ■ Če je sporočilo o napaki še vedno izpisano, pokličite servis.
Na prikazovalniku se pojavi sporočilo, ki ni navedeno v tej tabeli.	Prišlo je do napake v elektroniki. ■ Za približno eno minuto prekinite električno napajanje kombinirane parne pečice. ■ Če se po ponovni vzpostavitvi električnega napajanja težava ponovi, pokličite servis.

Nepričakovano vedenje aparata

Težava	Vzrok in rešitev
Pečica se ne segreje.	Aktivirana je sejemska nastavitvev. Pečico sicer lahko upravljate, vendar njeno gretje ne deluje. ■ Dezaktivirajte sejemsko nastavitvev (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Zastopniki“).
	Notranjost pečice se je segrela zaradi delovanja grelnega predala, ki je nameščen pod njo. ■ Odprite vrata pečice in pustite, da se njena notranjost ohladi.
Pečica se po selitvi ne preklopi več s faze segrevanja na fazo kuhanja.	Temperatura vrelišča vode se je spremenila, ker se nadmorska višina novega mesta postavitve razlikuje od prejšnje za najmanj 300 m. ■ Izvedite postopek odstranjevanja vodnega kamna, da prilagodite temperaturo vrelišča (glejte poglavje „Čiščenje in vzdrževanje“, odstavek „Vzdrževanje“).
Med delovanjem pečice izhaja nenavadno veliko pare ali izhaja para na drugih mestih kot običajno.	Vrata niso pravilno zaprta. ■ Zaprite vrata aparata.
	Vratno tesnilo ni pravilno nameščeno. ■ Pritisnite ga tako, da se povsod enakomerno prilega.
	Na vratnem tesnilu so vidne poškodbe, npr. raze. Vratno tesnilo je treba zamenjati. ■ Za zamenjavo vratnega tesnila pokličite servisno službo. ■ Do zamenjave tesnila ne uporabljajte načinov delovanja/funkcij z mikrovalovi.
Funkciji Zagon ob in Konec ob nista navedeni.	Temperatura v notranjosti pečice je previsoka, npr. po koncu postopka kuhanja. ■ Odprite vrata pečice in pustite, da se njena notranjost ohladi.
	Pri vzdrževalnih programih ti dve funkciji na splošno nista na voljo.

Kaj storiti, če ...

Težava	Vzrok in rešitev
Senzorske tipke se ne odzivajo.	Izbrali ste nastavev Prikazovalnik QuickTouch izklop. Zato se senzorske tipke pri izklopljeni pečici ne odzivajo. ■ Takoj ko pečico vklopite, se senzorske tipke odzivajo. Če želite, da se senzorske tipke vedno odzivajo, tudi kadar je parna pečica izklopljena, izberite nastavev Prikazovalnik QuickTouch vklop.
	Pečica ni priključena na električno omrežje. ■ Preverite, ali je omrežni vtič parne pečice vstavljen v vtičnico. ■ Preverite, ali se je izklopila (oz. pregorela) varovalka. Pokličite električarja ali servisno službo Miele.
	Prišlo je do težave v krmiljenju. ■ Dotaknite se tipke Vklop/izklop  in jo zadržite, dokler se prikazovalnik ne izklopi in parna pečica znova zažene.

Zvoki med delovanjem

Težava	Vzrok in rešitev
Med delovanjem pečice in po izklopu je slišati šumeč zvok.	Ta zvok ni znak napačnega delovanja ali okvare aparata. Šumenje se pojavi med črpanjem vode.
Po izklopu pečice je še vedno slišati zvok ventilatorja.	Ventilator deluje še po končanem postopku. Pečica je opremljena z ventilatorjem, ki odvaja soparo iz njene notranjosti. Ventilator deluje še nekaj časa po izklopu pečice in se nato avtomatsko izklopi.
Ob nadaljevanju delovanja pečice slišite žvižgajoč zvok.	Potem ko zaprete vrata pečice, pride v njeni notranjosti do izravnave tlaka, pri kateri lahko nastajajo žvižgajoči zvoki. Ti zvoki ne pomenijo okvare pečice.

Nezadovoljivi rezultati

Težava	Vzrok in rešitev
Po preteku nastavljenega časa v načinu delovanja Mikrovalovi  živila še niso dovolj pogreta ali skuhana.	Po prekinjenem postopku se mikrovalovi niso ponovno vklopili. ■ Ponovno zaženite postopek, dokler živila niso dovolj pogreta ali skuhana.
	Pri kuhanju ali pogrevanju z mikrovalovi je bil nastavljen prekratek čas. ■ Preverite, ali ste izbrali ustrezen čas za nastavljen moč mikrovalov. Kolikor nižja je moč mikrovalov, toliko daljši je čas.
	Če je v pečici premajhna količina živila ali pijače, pečica za lastno zaščito avtomatsko zmanjša moč, dokler ni dosežena primerna moč za dano količino. Na prikazovalniku je še naprej prikazana na začetku nastavljena moč mikrovalov. ■ Ponovno zaženite postopek z nižjo močjo mikrovalov, dokler živila niso dovolj pogreta ali skuhana.
Po pogrevanju ali kuhanju z načinom delovanja Mikrovalovi  se živila prehitro ohladijo.	Zaradi značilnosti delovanja mikrovalov toplota najprej nastane v robnih plasteh živila in se šele nato prenese v središče. Če živila segrevate z veliko močjo mikrovalov, je lahko njihova zunanost že vroča, v središču pa se še niso segrele. Med izravnavo temperature, ki sledi, se notranjost živil segreje, zunanost pa ohladi. ■ Zlasti pri pogrevanju živil z različno sestavo, npr. pri pogrevanju celotnih menijev, izberite nižjo moč in posledično ustrezno daljši čas.
Pokovka je s funkcijo Pokovka  samo deloma (manj kot polovica) popokala.	Notranjost pečice je bila pretopla in/ali prevlažna. ■ Pustite, da se notranjost pečice ohladi, in/ali jo obrišite s krpo.
	Čas priprave je bil prekratek. ■ Spremenite prednastavljeni čas. Nastavite lahko čas priprave največ 4 minute (glejte poglavje „Nastavitve“, odstavek „Pokovka“).

Splošne težave ali tehnične motnje

Težava	Vzrok in rešitev
Pečice ni mogoče vklopiti.	Izklopila se je varovalka. ■ Aktivirajte varovalko (minimalne karakteristike so navedene na napisni ploščici). Morda je prišlo do tehnične motnje. ■ Pečico za pribl. 1 minuto ločite od električnega omrežja, tako da – izklopite stikalo ustrezne varovalke/povsem odvijete taljivo varovalko ali – izklopite FI-zaščitno stikalo (zaščitno stikalo za okvarni tok). ■ Če pečice tudi po ponovnem vklopu/privitju varovalke oz. FI zaščitnega stikala ne morete vklopiti, pokličite električarja ali servisno službo.
Osvetlitev notranjosti pečice ne deluje.	Pregorela je žarnica. ■ Za zamenjavo žarnice pokličite servisno službo.
Po dolгих postopkih kuhanja z načinom delovanja Mikrovalovi  je notranjost pečice zelo vlažna.	Parna pečica z mikrovalovi je polno opremljena parna pečica. Njena notranjost je v celoti zatesnjena za paro. Pri konvencionalni mikrovalovni pečici pa gre nasprotno za sistem, ki je odprt za zrak. Zaradi zatesnjene notranjosti se zato pri daljših postopkih z načinom delovanja Mikrovalovi  na stenah pečice in notranji površini vrat nabira kondenzat. Količina kondenzata je odvisna od trajanja kuhanja in vsebnosti vlage živila.

Miele ponuja širok izbor delov opreme ter izdelkov za čiščenje in nego, ki so prilagojeni vašemu aparatu.

Te izdelke lahko preprosto naročite preko spletne prodajalne Miele.

Lahko pa jih kupite tudi na servisu Miele (glejte zadnjo stran) ali pri svojem trgovcu z opremo Miele.

Posoda

V ponudbi podjetja Miele vam je na voljo cela vrsta posod za kuhanje. Njihova funkcija in mere so optimalno prilagojene aparatom Miele. Podrobnejše informacije o posameznih izdelkih boste našli na spletni strani podjetja Miele.

Posode za kuhanje v pari **niso** primerne za uporabo v načinu delovanja Mikrovalovi .

- perforirane posode za kuhanje različnih velikosti
- neperforirane posode za kuhanje različnih velikosti

Sredstva za čiščenje in nego

- Tablete za odstranjevanje vodnega kamna (6 kosov)
- večnamenska krpa iz mikrovlačen za odstranjevanje prstnih odtisov in manjše umazanije

Drugo

Rešetka **ni** primerna za uporabo v načinu delovanja Mikrovalovi .

- Rešetka
- Stekleni pladenj

Servisna služba

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

Kontakt v primeru motenj

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

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

Napisna ploščica je v ležišču posode za vodo. Identifikacijsko oznako modela in serijsko številko najdete tudi na majhni ploščici, ki je vidna pri odprtih vratih aparata na sprednjem okvirju.

Garancija

Garancijska doba je 2 leti.

Podrobnejše informacije so navedene v priloženih garancijskih pogojih.

Varnostna navodila za vgradnjo

 Škoda zaradi nestrokovne vgradnje.

Zaradi nestrokovne vgradnje se lahko pečica poškoduje.

Pečico lahko vgradi samo usposobljen 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 aparata. Podatke obvezno preverite že pred priklopom aparata. Če ste v dvomih, se posvetujte z električarjem.

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

► Pazite, da bo omrežna vtičnica po vgradnji pečice lahko dostopna.

► Parna pečica mora biti nameščena tako, da imate dober pregled tudi nad vsebino posode za kuhanje, ki je vstavljena na najvišji nivo. Le tako boste preprečili oparine zaradi pljuskanja vročih jedi in tekočin čez rob posode.

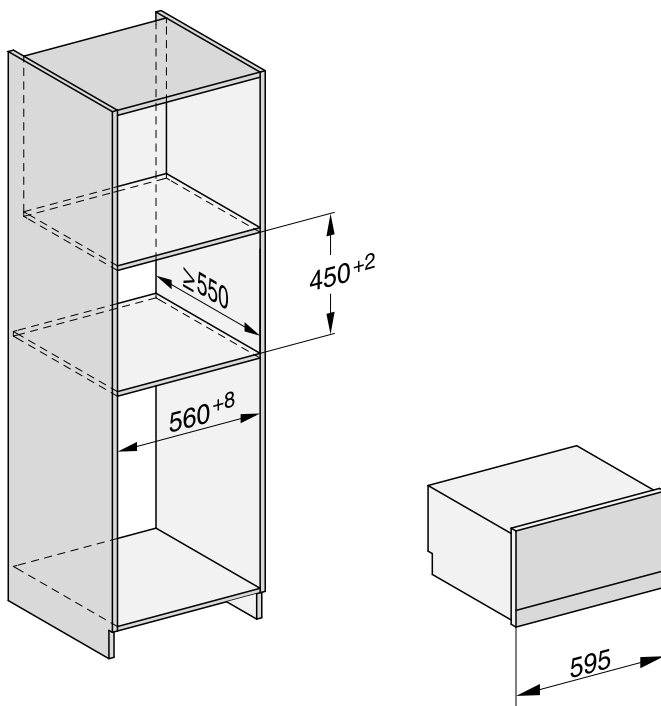
Inštalacija

Vgradne mere

Vse mere so podane v mm.

Vgradnja v visoko omaro

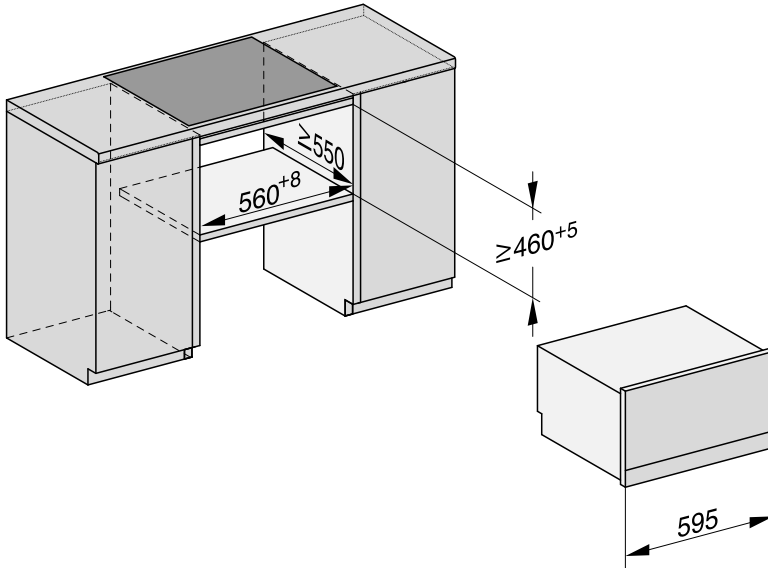
Za vgradno nišo omara ne sme imeti hrbtnih stranice.



Vgradnja v spodnjo omaro

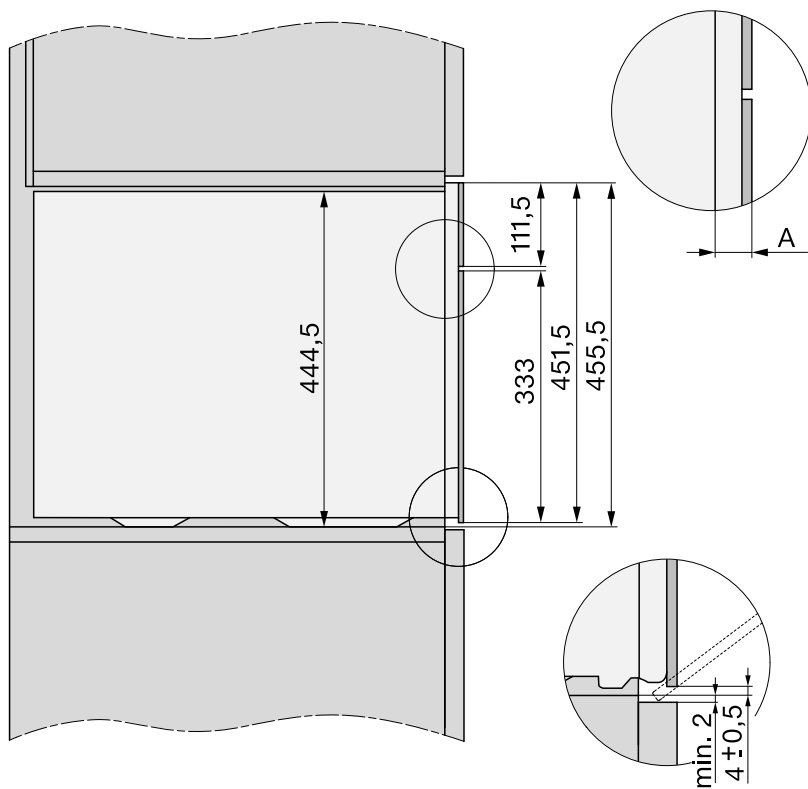
Za vgradno nišo omara ne sme imeti hrbtnne stranice.

Če pečico vgradite pod električno ali indukcijsko kuhalno ploščo, upoštevajte navodila za vgradnjo kuhalne plošče in vgradno višino kuhalne plošče.



Inštalacija

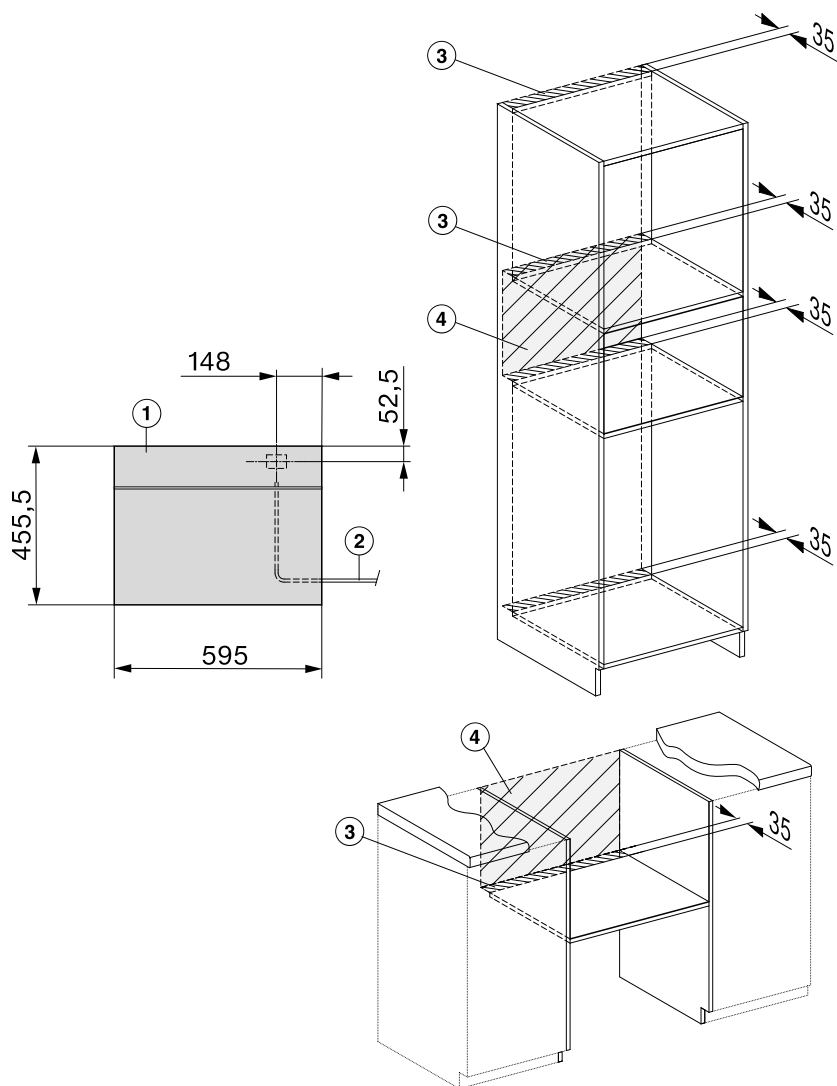
Pogled s strani



A Staklena sprednja stranica: 22 mm

Kovinska sprednja stranica: 23,3 mm

Priklop in prezračevanje



- ① Pogled od spredaj
- ② Omrežni priključni kabel, L = 2.000 mm
- ③ Izrez za prezračevanje min. 180 cm²
- ④ V tem območju ni priključkov.

Inštalacija

Vgradnja pečiće

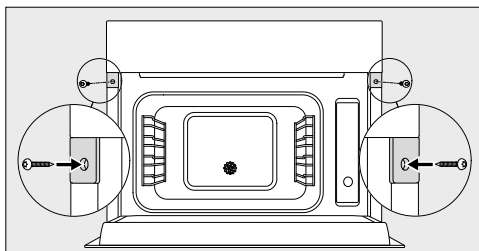
- Na pečico priključite omrežni priključni kabel.

Škoda zaradi nepravilnega transporta. Če pečico prenašate tako, da jo držite za ročaj, se lahko poškodujejo njena vrata.

Za prenašanje aparata uporabite ročaja ob straneh ohišja.

Če parna pečica ne stoji vodoravno, uparjalnik ne deluje brezhibno. Odstopanje od vodoravnega položaja lahko znaša največ 2°.

- Pečico potisnite v omaro in jo poravnajte.
Pri tem pazite, da ne ukleščite ali poškodujete priključnega kabla.
- Odprite vrata stroja.



- Pečico pritrdite s priloženima vijakoma (3,5 x 25 mm) na stranski steni omare.
- Pečico priključite na električno omrežje.
- S pomočjo navodil za uporabo preverite vse funkcije pečiće.

Električni priključek

Parna pečica je serijsko opremljena z vtičem za enostaven priklop na vtičnico z zaščitnim kontaktom.

Parno pečico namestite tako, da je vtičnica prosto dostopna. Če vtičnica ni dostopna, poskrbite, da je na mestu inštalacije na voljo inštalacijski odklopnik za vsak pol.



Nevarnost požara zaradi pregretja.

Delovanje parne pečice, priključene na električni razdelilnik ali podaljšek, lahko vodi do pregrevanja kabla.

Iz varnostnih razlogov ne uporabljajte nobenih razdelilnikov in podaljškov.

Električna napeljava mora biti izvedena po VDE 0100.

Iz varnostnih razlogov priporočamo, da v hišno električno napeljavo, na katero je priključena parna pečica, namestite zaščitno stikalo na diferenčni tok (RCD) tipa .

Poškodovan omrežni priključni kabel lahko zamenjate samo s posebnim priključnim kablom istega tipa (kupite ga lahko na servisu Miele). Zaradi varnosti lahko kabel zamenja samo usposobljen strokovnjak ali osebje servisne službe Miele.

Podatki o nazivni moči in ustrezni zaščiti so navedeni v teh navodilih za uporabo ali na napisni ploščici. Te podatke primerjajte s podatki električnega priključka na mestu postavitve aparata. Če ste v dvomih, se posvetujte z električarjem.

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

Pogoj za delovanje je, da naprava za oskrbo z energijo izpolnjuje pogoje EN 50160 ali primerljive.

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

Ta parna pečica z mikrovalovi izpolnjuje zahteve evropskega standarda EN 55011. Izdelek je po standardih razvrščen kot aparat skupine 2, razred B. Skupina 2 pomeni, da aparat proizvaja visokofrekvenčno energijo v obliki elektromagnetnih valov za toplotno obdelavo živil. Aparat razreda B pomeni, da je primeren za uporabo v gospodinjstvem okolju.

Tehnični podatki

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

Izjava o skladnosti

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

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

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

Avtorske pravice in licence za komunikacijski modul

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

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

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

I. Trajanje in začetek garancije

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 ali po telefonu 01 29 26 333.
3. Na zahtevo serviserja je treba ob uveljavljanju garancije predložiti pravilno izpolnjen garancijski list ali drugo dokazilo, iz katerega so razvidni podatki o prodajalcu, datumu dobave blaga in podatki, ki identificirajo blago.

III. Vsebina in obseg garancije

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

IV. 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.

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

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

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

DGM 7340, DGM 7440

sl-SI

M.-Nr. 11 265 830 / 04