



## Upute za uporabu i ugradnju pećnice






Prije postavljanja, ugradnje i prve uporabe, **obvezno** pročitajte upute za postavljanje - instalaciju - prvu uporabu. Time ćete zaštititi sebe i izbjeći oštećenja uređaja.

# Sadržaj




---

<b>Sigurnosne napomene i upozorenja</b> . . . . .	6
<b>Vaš doprinos zaštiti okoliša</b> . . . . .	18
<b>Pregled pećnice</b> . . . . .	19
<b>Upravljački elementi</b> . . . . .	20
Tipka za uključivanje i isključivanje ① . . . . .	21
Senzorske tipke . . . . .	21
Zaslona . . . . .	24
<b>Oprema</b> . . . . .	26
Oznaka modela . . . . .	26
Natpisna pločica . . . . .	26
Isporučka . . . . .	26
Isporučeni i dodatni pribor . . . . .	26
Vodilice za prihvata . . . . .	27
Lim za pečenje, univerzalni lim i rešetka sa sustavom zaštite od izvlačenja . . . . .	27
FlexiClip teleskopske vodilice HFC72 . . . . .	28
Ugradnja i vađenje FlexiClip teleskopskih vodilica . . . . .	28
Upravljanje pećnicom . . . . .	32
Sigurnosne značajke . . . . .	32
Blokada uključivanja  za pećnicu . . . . .	32
Sigurnosno isključivanje . . . . .	32
Ventilator za hlađenje . . . . .	32
Vrata s prolaskom zraka . . . . .	32
Zaključavanje vrata kod čišćenja pirolizom . . . . .	32
Površine oplemenjene slojem PerfectClean . . . . .	33
Pribor prikladan za pirolizu . . . . .	33
<b>Prva uporaba</b> . . . . .	34
Osnovne postavke . . . . .	34
Prvo zagrijavanje pećnice i ispiranje sustava isparavanja . . . . .	36
<b>Postavke</b> . . . . .	38
Pregled postavki . . . . .	38
Pozivanje izbornika "Postavke" . . . . .	40
Promjena i pohrana postavki . . . . .	40
Jezik  . . . . .	40
Vrijeme . . . . .	41
Prikaz . . . . .	41
Format prikaza sata . . . . .	41
Podešavanje . . . . .	41
Datum . . . . .	41

Osvjetljenje . . . . .	41
Svjetlina zaslona . . . . .	42
Zvučni signali . . . . .	42
Melodije . . . . .	42
Solo-ton. . . . .	42
Zvuk tipki . . . . .	42
Jedinice . . . . .	43
Težina . . . . .	43
Temperatura. . . . .	43
Naknadni rad rashladnog ventilatora . . . . .	43
Piroliza . . . . .	44
Predložene temperature . . . . .	44
Sigurnost . . . . .	44
Blokada uključivanja  . . . . .	44
Blokada tipki . . . . .	45
Prodajno mjesto . . . . .	45
Prezentacija . . . . .	45
Tvorničke postavke . . . . .	45
<b>Podsjetnik minuta </b> . . . . .	46
Korištenje funkcije Podsjetnik minuta 	46
Podešavanje podsjetnika minuta . . . . .	46
Promjena podsjetnika minuta . . . . .	47
Poništavanje podsjetnika minuta . . . . .	47
<b>Pregled načina rada</b> . . . . .	48
<b>Savjeti za štednju energije</b> . . . . .	50
<b>Rukovanje pećnicom</b> . . . . .	52
Jednostavno upravljanje . . . . .	52
Ventilator za hlađenje . . . . .	52
<b>Prošireno upravljanje</b> . . . . .	53
Promjena načina rada . . . . .	53
Promjena temperature. . . . .	54
Brzo zagrijavanje . . . . .	55
Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela . . . . .	55
Podešavanje vremena pripreme . . . . .	56
Automatsko isključivanje postupka pripreme jela . . . . .	56
Automatsko uključivanje i isključivanje postupka pripreme jela . . . . .	57
Istek postupka pripreme, koji se automatski uključuje ili isključuje. . . . .	57
Primjena unesenog vremena pripreme jela . . . . .	58

# Sadržaj

---

Prekid postupka pripreme . . . . .	58
<b>Klimatsko pečenje</b>  . . . . .	59
Tijek pripreme jela u načinu rada Klimatsko pečenje  . . . . .	60
Podešavanje temperature . . . . .	60
Podešavanje broja dodavanja pare . . . . .	60
Trenutak dodavanja pare . . . . .	61
Priprema vode i početak usisavanja tekućine . . . . .	61
Promjena vrste grijanja . . . . .	62
Automatsko dodavanje pare . . . . .	63
1, 2 ili 3 dodavanja pare . . . . .	63
Isparavanje preostale vode . . . . .	64
Isparavanje preostale vode odmah nakon pripremanja . . . . .	64
Preskakanje isparavanja preostale vode . . . . .	65
<b>Automatski programi</b> . . . . .	66
Pregled jela . . . . .	66
Korištenje automatskih programa . . . . .	66
Napomene za korištenje . . . . .	67
<b>Osobni programi</b> . . . . .	68
Sastavljanje vlastitih programa . . . . .	68
Pokretanje osobnih programa . . . . .	70
Promjena osobnih programa . . . . .	71
Promjena koraka pripreme . . . . .	71
Promjena imena . . . . .	72
Brisanje osobnih programa . . . . .	73
<b>Pečenje</b> . . . . .	74
Napomene vezane za tablicu za pečenje . . . . .	75
Tablica za pečenje . . . . .	76
<b>Pečenje</b> . . . . .	80
Napomene za tablicu pečenja . . . . .	80
Tablica pečenja . . . . .	82
<b>Priprema jela na niskim temperaturama</b> . . . . .	84
<b>Priprema jela na roštilju</b> . . . . .	86
Napomene za tablicu za roštilj . . . . .	87
Tablica za roštilj . . . . .	89
<b>Dodatne primjene</b> . . . . .	90
Dodatni programi  . . . . .	90
Gratiniranje . . . . .	90
Odmrzavanje . . . . .	91

Sušenje . . . . .	92
Zagrijavanje . . . . .	93
Dizanje tijesta . . . . .	93
Pizza . . . . .	94
Zagrijavanje posuđa . . . . .	94
Ukuhavanje . . . . .	95
Duboko zamrznuti proizvodi/Gotova jela . . . . .	96
<b>Čišćenje i održavanje . . . . .</b>	<b>97</b>
Neprikladna sredstva za čišćenje . . . . .	97
Savjeti . . . . .	98
Normalna zaprljanja . . . . .	98
Tvrdokorna zaprljanja (osim FlexiClip-teleskopskih vodilica) . . . . .	99
Čišćenje prostora za pripremu jela pirolizom  . . . . .	100
Priprema čišćenja pirolizom . . . . .	100
Pokretanje čišćenja pirolizom . . . . .	101
Po završetku čišćenja pirolizom . . . . .	102
Postupak čišćenja pirolizom je prekinut . . . . .	103
Demontaža vrata . . . . .	104
Rastavljanje vrata . . . . .	105
Ugradnja vrata . . . . .	109
Demontaža rešetki za prihvat s teleskopskim vodilicama FlexiClip . . . . .	110
Preklapanje gornjeg grijača/roštilja prema dolje . . . . .	111
Uklanjanje kamenca sa sustava za isparavanje  . . . . .	112
Tijek postupka uklanjanja kamenca . . . . .	112
Priprema za postupak uklanjanja kamenca . . . . .	113
Provođenje postupka uklanjanja kamenca . . . . .	113
<b>U slučaju problema . . . . .</b>	<b>117</b>
<b>Servis i jamstvo . . . . .</b>	<b>122</b>
<b>Električni priključak . . . . .</b>	<b>123</b>
<b>Mjerne skice za ugradnju . . . . .</b>	<b>124</b>
Dimenzije i mjere izreza u ormaru . . . . .	124
Detaljne mjere prednje strane pećnice . . . . .	126
<b>Ugradnja pećnice . . . . .</b>	<b>127</b>
<b>Podaci za ispitivačke institute . . . . .</b>	<b>128</b>
Jela ispitana u skladu s EN 60350 . . . . .	128
Klasa energetske učinkovitosti . . . . .	129
List s podacima o proizvodu . . . . .	129
<b>Adrese . . . . .</b>	<b>131</b>

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

Ova pećnica odgovara svim propisanim sigurnosnim odredbama. Međutim, nepropisna uporaba može prouzročiti ozljede ljudi i oštećenja predmeta.

Pročitajte pažljivo ove upute za uporabu i ugradnju prije prve uporabe pećnice.

U njima se nalaze važne napomene o ugradnji, sigurnosti i održavanju uređaja. Na taj način štitite sebe i izbjegavate eventualna oštećenja na uređaju.

Miele nije odgovoran za štetu nastalu nepoštivanjem ovih napomena o sigurnosti i upozorenja.

Sačuvajte ove upute za uporabu i ugradnju te ih prosljedite eventualnom sljedećem vlasniku.

### Namjenska uporaba

- ▶ Ova pećnica predviđena je za uporabu u kućanstvima i kućanstvu sličnim okruženjima.
- ▶ Ova pećnica nije namijenjena korištenju na otvorenom.
- ▶ Pećnicu upotrebljavajte isključivo u kućanstvu za pečenje, prženje, roštilj, kuhanje, odmrzavanje, ukuhavanje i sušenje namirnica. Drugi načini uporabe nisu dozvoljeni.
- ▶ Osobe koje zbog svog tjelesnog, osjetilnog ili duševnog stanja, ili nedostatka iskustva ili zbog neznanja nisu u stanju sigurno rukovati ovom pećnicom, moraju biti pod nadzorom dok rukuju istom. Takve osobe pećnicu mogu upotrebljavati bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako sigurno koristiti uređaj. Moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

### Djeca u kućanstvu

- ▶ Djeca mlađa od osam godina ne smiju biti u blizini pećnice, osim kad su pod stalnim nadzorom.
- ▶ Djeca starija od osam godina pećnicu mogu koristiti bez nadzora samo ukoliko im je rukovanje objašnjeno tako da njome mogu rukovati sigurno. Djeca moraju biti sposobna prepoznati i razumjeti opasnosti pogrešnog rukovanja uređajem.
- ▶ Djeca ne smiju čistiti ni održavati pećnicu bez nadzora.
- ▶ Nadgledajte djecu koja se zadržavaju u blizini pećnice. Nemojte djeci dopustiti da se igraju pećnicom.
- ▶ Opasnost od gušenja! Igrajući se s ambalažom (primjerice folijom) djeca se u istu mogu zamotati ili ju navući preko glave i ugušiti se. Držite ambalažu izvan dosega djece.



## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

### ▶ Opasnost od opekotina!

Dječja koža je osjetljivija na visoke temperature nego koža odraslih. Pećnica se zagrijava i u području vrata, kontrolne ploče i na otvorima za izlaz zraka iz prostora za pripremu jela. Onemogućite djeci da dodiruju pećnicu za vrijeme rada.

### ▶ Opasnost od ozljeda!

Vrata se mogu opteretiti do maks. 15 kg. Djeca se mogu ozlijediti o otvorena vrata.

Djeca ne smiju stajati pored otvorenih vrata, na njima sjediti ili se o njih vješati.

### ▶ Opasnost od opekotina!

Dječja koža je osjetljivija na visoke temperature nego koža odraslih. Kod čišćenja pirolizom pećnica se zagrijava jače nego kod obične uporabe. Onemogućite djeci da dodiruju pećnicu za vrijeme čišćenja pirolizom.

# Sigurnosne napomene i upozorenja

---

## Tehnička sigurnost

- ▶ Nepravilno instaliranje, održavanje ili popravci mogu uzrokovati ozbiljne opasnosti za korisnika. Instaliranje, održavanje ili popravke smije izvršiti samo ovlašteni Miele servis.
- ▶ Oštećena pećnica može ugroziti Vašu sigurnost. Provjerite ima li pećnica vidljivih oštećenja. Nikada nemojte upotrebljavati oštećenu pećnicu.
- ▶ Pouzdana i sigurna uporaba pećnice jamči se samo kad je pećnica priključena na javnu strujnu mrežu.
- ▶ Električna sigurnost pećnice može se zajamčiti samo ako je priključena na propisno instaliranu instalaciju sa zaštitnim vodičem. Ovaj temeljni sigurnosni uvjet mora biti ispunjen. U slučaju sumnje, električnu instalaciju treba dati na provjeru stručnoj osobi.
- ▶ Prije priključivanja pećnice obavezno usporedite priključne podatke (napon i frekvencija) s natpisne pločice s onima električne mreže. Ovi podaci moraju se obavezno poklapati kako ne bi došlo do oštećenja pećnice. U slučaju sumnje obratite se električaru.
- ▶ Višestruke utičnice niti produžni kabel ne jamče potrebnu sigurnost (npr. opasnost od požara). Pećnicu nemojte na taj način priključivati na električnu mrežu.
- ▶ Pećnicu upotrebljavajte samo ako je ugrađena kako bi se mogao osigurati siguran rad.
- ▶ Ova pećnica ne smije se koristiti na pokretnim mjestima (npr. na brodovima).

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ Dodirivanjem dijelova pod naponom i preinakama na električnim ili mehaničkim dijelovima izlažete se opasnosti i možete uzrokovati smetnje u radu pećnice.  
Nikada ne otvarajte kućište pećnice.
- ▶ Pravo na jamstvo gubite kada pećnicu popravljaju od tvrtke Miele ne ovlaštene osobe.
- ▶ Samo uporabom originalnih zamjenskih dijelova Miele može jamčiti ispunjavanje sigurnosnih zahtjeva. Neispravni dijelovi smiju se zamijeniti isključivo takvim dijelovima.
- ▶ Za pećnice koje su isporučene bez priključnog voda ili prilikom zamjene oštećenog priključnog voda stručno osposobljena osoba ovlaštena od tvrtke Miele mora instalirati specijalni priključni voda (pogledajte poglavlje "Električni priključak").
- ▶ Kod ugradnje, održavanja i popravaka, pećnica se mora sasvim isključiti iz električne mreže, primjerice kad je osvjetljanje prostora za pripremu jela u kvaru (pogledajte poglavlje "Što učiniti ako ...?").  
U to se uvjerite na sljedeći način:
  - isključite osigurače u električnoj instalaciji ili
  - potpuno odvrnite rastalne osigurače u električnoj instalaciji, ili
  - izvucite mrežni utikač (ako postoji) iz utičnice.  
Pri tome nemojte povlačiti žicu već utikač.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ Za besprijekoran rad pećnica treba adekvatan dovod zraka za hlađenje. Stoga pazite da ništa ne remeti dovod zraka za hlađenje (primjerice ugradnja letvica za zaštitu od topline u ugradbeni ormarić). Povrh toga potreban zrak za hlađenje ne smije biti prekomjerno zagrijan kroz druge izvore topline (primjerice peći na kruta goriva).
- ▶ Kada je pećnica ugrađena iza primjerice vrata namještaja, ta vrata ne zatvarajte za vrijeme korištenja pećnice. Iza zatvorenih vrata namještaja sakuplja se toplota i vlaga. Time se može oštetiti pećnica, ormarić i pod. Vrata ormarića zatvorite tek kad se pećnica ohladi.

### Propisna uporaba

 Opasnost od opekлина!

Pećnica se zagrijava.

Možete se opeći na grijačima, prostoru za pripremu jela, posudi, opremi i na vrućom paru.

Navucite kuhinjske rukavice kod umetanja ili vađenja vrućih jela kao i prilikom rukovanja unutar vrućeg prostora za pripremu jela.

► Predmeti se u blizini uključene pećnice mogu zapaliti zbog visokih temperatura.



Pećnicu nikada ne koristite za zagrijavanje prostorije.

► Ulje i masnoće mogu se zapaliti kod prevelikog zagrijavanja. Kad koristite ulja i masnoće, pećnicu nikada nemojte ostavljati bez nadzora. Vatru uzrokovanu uljima ili mastima ne gasite vodom. Isključite pećnicu. Plamen u prostoru za pripremu jela ugasite tako što ćete vrata uređaja ostaviti zatvorena.

► Kada namirnice pripremate na roštilju, predugo vrijeme pripreme može dovesti do isušivanja i eventualno do samozapaljenja namirnica. Pridržavajte se preporučenog vremena za pripremu na roštilju.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

▶ Neke se namirnice brzo isušuju i mogu se same zapaliti na visokim temperaturama pripreme na roštilju. Nikada ne upotrebljavajte vrste pripreme na roštilju za pečenje peciva ili kruha ili za sušenje cvijeća ili začinskog bilja. Upotrijebite funkcije Vrući zrak plus  ili Gornji/donji grijač .

▶ Ako kod pripreme namirnica koristite alkoholna pića, imajte u vidu da alkohol isparava na visokim temperaturama. Ova se para može zapaliti na vrućim grijačima.

▶ Kod iskorištavanja preostale topline za održavanje jela toplima može zbog visoke vlage i kondenzirane vode može nastati korozija na pećnici. Može se oštetiti i upravljačka ploča, radna ploča ili kućište. Nemojte isključiti pećnicu, već podesite najnižu temperaturu za odabrani način rada. Ventilator tada automatski ostaje uključen.

▶ Namirnice koje se čuvaju u prostoru za pripremu jela mogu se isušiti, a vlaga koju ispuštaju mogu uzrokovati koroziju na pećnici. Stoga prekinite namirnice.

▶ Emajlirano dno prostora za pripremu jela zbog nastale toplinske brane može pući ili eksplodirati.

Na dno prostora za pripremu jela nikada nemojte postavljati aluminijsku foliju. Na dno prostora za pripremu jela nemojte stavljati tave, lonce ni limove.

▶ Emajl dna prostora za pripremu jela može se oštetiti pomicanjem predmeta.

Ako u prostoru za pripremu jela čuvate lonce ili tave nemojte ih gurati po dnu.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ Ako se ne vruću površinu prolije hladna tekućina nastaje para koja može prouzročiti ozbiljne opekotine. Osim toga se vruće emajlirane površine mogu oštetiti naglom promjenom temperature. Na vruću emajliranu površinu nemojte izravno polijevati hladnu tekućinu.
- ▶ Kod postupaka pripreme jela s regulacijom vlažnosti i tijekom isparavanja preostale vode nastaje vodena para koja može prouzročiti ozbiljne opekotine. Tijekom dodavanja pare ili isparavanje preostale vode ne otvarajte vrata.
- ▶ Važno je da je temperatura jela ravnomjerno raspoređena i dovoljno visoka. Miješanjem ili okretanjem jela hrana će se ravnomjerno zagrijati.
- ▶ Posuđe od plastičnih materijala koje nije namijenjeno korištenju u pećnici, topi se na visokim temperaturama i može oštetiti pećnicu i zapaliti se. Koristite isključivo posuđe od plastičnih materijala koje je namijenjeno korištenju u pećnici. Obratite pažnju na upute proizvođača posuđa.
- ▶ U zatvorenim se limenkama prilikom ukuhavanja ili zagrijavanja stvara previsoki tlak. Pećnicu nemojte koristiti za ukuhavanje ili zagrijavanje limenki.
- ▶ O otvorena vrata pećnice se možete ozlijediti ili spotaknuti. Vrata ne ostavljajte otvorenima bez potrebe.
- ▶ Vrata se mogu opteretiti do maksimalno 15 kg. Ne naslanjajte se i ne sjedajte na otvorena vrata i ne stavljajte na njih teške predmete. Pazite da se ništa ne zaglavi između vrata i prostora za pripremu jela. Pećnica se tako može oštetiti.

### Čišćenje i održavanje

▶ Para parnog čistača može doprijeti do dijelova pod naponom i uzrokovati kratki spoj.

Za čišćenje pećnice nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

▶ Ogrebotine mogu oštetiti staklo na vratima uređaja.

Za čišćenje nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva, grube spužve ili četke ni oštre metalne strugalice.

▶ Vodicice za prihvat možete skinuti prilikom čišćenja (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje").

Potom ih ponovo vratite u uređaj i pećnicu nikada ne koristite bez postavljenih vodilica za prihvat.

▶ Gruba zaprljanja u prostoru za pripremu jela mogu uzrokovati stvaranje gustog dima i dovesti do isključivanja postupka čišćenja pirolizom.

Prije pokretanja čišćenja pirolizom uklonite gruba zaprljanja iz prostora za pripremu jela.



### Pribor

► Koristite isključivo originalnu Miele opremu. Ako se nadograde ili ugrade drugi dijelovi, gube se prava koja proizlaze iz garancije, jamstva i/ili odgovornosti za proizvod.

► Miele pekači za pečenje HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL (ako postoje) ne smiju se umetati u razinu 1.

Oštetit će se dno prostora za pripremu jela. Zbog premalog razmaka nastaje toplinska brana pa emajl može puknuti ili se rasprsnuti.

Miele pekač nemojte također nikada postavljati na gornju prečku razine 1, jer posude tako nisu osigurane od izvlačenja.

Koristite razinu 2.

► Visoke temperature za vrijeme čišćenja pirolizom oštećuju pribor koji nije prikladan za čišćenje pirolizom.

Prije pokretanja postupka pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor koji nije prikladan za čišćenje pirolizom iz prostora za pripremu jela. To vrijedi i za dodatni pribor koji nije namijenjen pirolitičkom čišćenju (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje").

# Vaš doprinos zaštiti okoliša

---

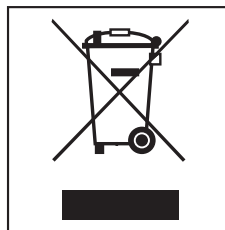
## Zbrinjavanje ambalaže

Ambalaža štiti uređaj od oštećenja tijekom transporta. Ambalažni materijal je odabran na temelju ekološke prihvatljivosti i tehnologije zbrinjavanja te se stoga može reciklirati.

Recikliranjem ambalažnog materijala štede se sirovine i smanjuje nakupljanje otpada.

## Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

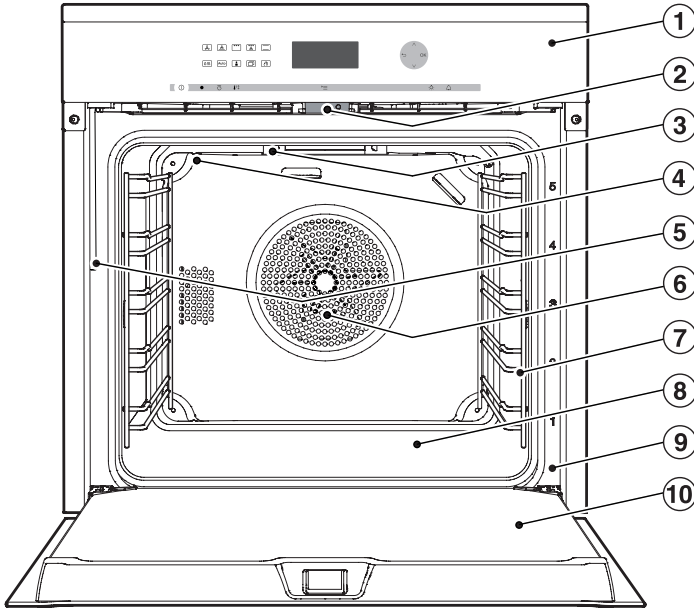
Dotrajali električni i elektronički uređaji još uvijek sadrže brojne korisne materijale. No, oni sadrže i štetne tvari koje su bile neophodne za njihov rad i sigurnost. Te tvari u kućnom otpadu ili zbog nepropisnog zbrinjavanja mogu naškoditi zdravlju ljudi i okolišu. Stoga dotrajali uređaj nikada nemojte bacati u kućni otpad.



Umjesto takvog načina zbrinjavanja koristite obližnje centre za prihvrat i daljnje zbrinjavanje starih električnih i elektroničkih uređaja. Možete se i informirati na prodajnom mjestu.

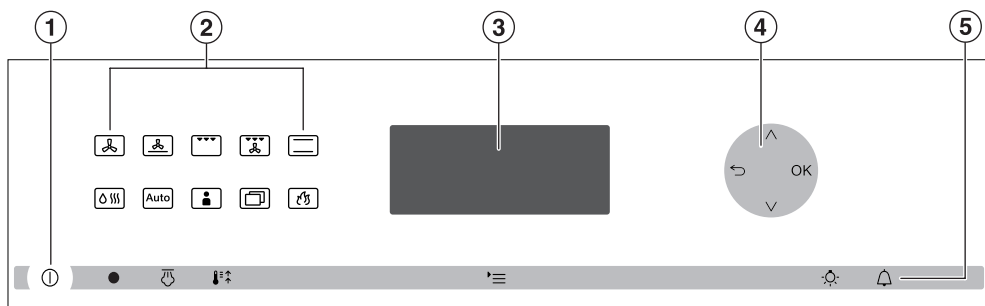
Pobrinite se da Vaš dotrajali uređaj do odvoza bude spremljen izvan dohvata djece.

## Pregled pećnice



- ① Upravljački elementi
- ② Zaključavanje vrata kod čišćenja pirolizom
- ③ Gornji grijač/roštilj
- ④ Otvori za dovod pare
- ⑤ Cijev za punjenje sustava za isparavanje
- ⑥ Usisni otvor za ventilator s prstenastim grijačem iza
- ⑦ Vodilice za prihvat s 5 razina
- ⑧ Dno prostora za pripremu jela s ispod položenim donjim grijačem
- ⑨ Prednji okvir s natpisnom pločicom
- ⑩ Vrata

# Upravljački elementi



- ① Tipka za uključivanje i isključivanje ①
- ② Senzorske tipke za načine rada
- ③ Zaslón
- ④ Tipke sa strelicama  $\wedge$ ,  $\vee$  i senzorske tipke OK,  $\leftarrow$
- ⑤ Senzorske tipke  $\text{fan}$ ,  $\text{temp}$ ,  $\text{menu}$ ,  $\text{light}$ ,  $\text{bell}$

## Tipka za uključivanje i isključivanje ①

Tipka za uključivanje/isključivanje ① je ulegnuta i reagira na kontakt prstom.






Njome uključujete i isključujete pećnicu.

## Senzorske tipke

Senzorske tipke reagiraju na dodir prstom. Svaki dodir se potvrđuje zvukom tipke.

Taj zvuk tipki možete isključiti (pogledajte poglavlje "Postavke – Zvuk tipki").


















## Načini rada

-  Vrući zrak plus
-  Intenzivno pečenje
-  Roštilj velike površine
-  Roštilj s kruženjem zraka
-  Gornji/donji grijač
-  Klimatsko pečenje
-  Auto Automatski programi
-  Osobni programi
-  Dodatni programi
  - Automatsko pečenje
  - Donji grijač
  - Gratiniranje
  - Odmrzavanje
  - Isušivanje
  - Zagrijavanje
  - Zagrijavanje posuđa
  - Dizanje tijesta
  - Pizza
  - Uklanjanje kamenca
  - Postavke
-  Piroлиза

# Upravljački elementi

## Ostale senzorske tipke

Senzorska tipka	Funkcija	Napomene
^ v	Za kretanje kroz popise za odabir  Za promjenu vrijednosti	Pomoću tipki sa strelicama krećete se kroz popise za odabir prema gore ili dolje. Dok se krećete kroz popis točke izbornika biti će jedna za drugom na svijetloj podlozi. Točka izbornika koju želite odabrati mora biti na svijetloj podlozi. Vrijednosti na svijetloj podlozi možete povećati ili smanjiti pomoću tipki sa strelicama.
OK	Za prikaz funkcija i pohranjivanje postavki	Kada su funkcije na zaslonu na svijetloj podlozi, mogu se prikazati pritiskom na tipku OK. Tada možete mijenjati željenu funkciju. Pritiskom na tipku OK pohranjuje se promjena. Kad se na zaslonu prikaže prozorčić s informacijom, potvrdite s OK.
↶	Za postepeno vraćanje na prethodne postavke	
☰	Za pozivanje postavki	Ako je pećnica uključena, dodirrom na ☰ pojavljuje se popis za odabir postavki. Ako je zaslon taman prvo morate uključiti pećnicu kako bi senzorska tipka ☰ reagirala. Tijekom postupka pripreme jela, nakon što ste dodirnuli ovu tipku, možete promijeniti temperaturu ili podesiti vrijeme pripreme.

Senzorska tipka	Funkcija	Napomene
	Za uključivanje i isključivanje osvjetljenja prostora za pripremu jela	<p>Ako je vidljivo točno vrijeme, dodirrom na  možete uključiti i isključiti osvjetljenje prostora za pripremu jela, primjerice za čišćenje.</p> <p>Ako je zaslon taman prvo morate uključiti pećnicu kako bi senzorska tipka  reagirala.</p> <p>Ovisno o odabranoj postavci osvjetljenje prostora za pripremu jela gasi se kod postupka pripreme jela za 15 sekundi ili ostaje stalno uključeno.</p>
	Za podešavanje podsjetnika minuta	<p>Ako je vidljivo točno vrijeme, u svakom trenutku možete unijeti podsjetnik minuta (primjerice za kuhanje jaja).</p> <p>Ako je zaslon taman prvo morate uključiti pećnicu kako bi senzorska tipka  reagirala.</p>
	Za aktiviranje dodavanja pare	<p>Ako je u načinu rada Klimatsko pečenje  odabrano ručno dodavanje pare, oni se aktiviraju dodirnom na senzorsku tipku .</p> <p>Senzorska tipka  svijetli kada možete aktivirati dodavanje pare.</p> <p>Usporedno sa dodavanjem pare koje je u tijeku na zaslonu se pojavljuje .</p>
	Za uključivanje i isključivanje funkcije Brzo zagrijavanje	<p>Kada upotrebljavate načine rada Vrući zrak plus , Automatsko pečenje , Klimatsko pečenje  i Gornji/donji grijač , svijetli senzorska tipka .</p> <p>Dodirrom na  možete isključiti ili uključiti funkciju brzo zagrijavanje (pogledajte poglavlje "Prošireno upravljanje – Brzo zagrijavanje").</p>

# Upravljački elementi


---

## Zaslon


Na zaslonu se prikazuje točno vrijeme ili različite informacije o načinima rada, temperaturama, vremenu pripreme jela, automatskim programima, osobnim programima i postavkama. Ovisno o odabranoj funkciji i/ili dodiru na \*≡ pojavljuje se prozor s informacijama ili popis za odabir.

Nakon uključivanja pećnice pomoću tipke za uključivanje/isključivanje ① javlja se zahtjev za "Odabirom načina rada".

### **Ako je vidljivo točno vrijeme i nije odabran načina rada, prikazuje se popis za odabir postavki:**













- Jezik 
- Vrijeme
- Datum
- Osvjetljenje
- Svjetlina zaslona
- Zvučni signali
- Zvuk tipki
- Jedinice
- Naknadni rad rashladnog ventilatora
- Piroлиза
- Predložene temperature
- Sigurnost
- Prodajno mjesto
- Tvornička postavka

### **Ako je odabran neki način rada (osim , pojavljuje se popis za odabir postupka pripreme jela:**

- Temperatura
  - Vrijeme pripreme
  - Završetak u
  - Početak u (samo kad je podešeno "Vrijeme pripreme"/"Završetak u")
  - Način grijanja (samo u način rada Klimatsko pečenje )
- Točku izbornika birate tako da strelicom prolazite kroz popis za odabir sve dok željena točka izbornika nije na svijetloj podlozi.
  - Zatim pozovite odabranu opciju dodirom na tipku OK.



Dodatno se uz tekst mogu prikazati sljedeći simboli:

Simbol	Značenje
	Podsjetnik minuta
	Ako imate dvije ili tri mogućnosti odabira, prikazuju se strelice. Sa strelicama se krećite kroz popis za odabir.
	Raspoložive točke izbornika pritom se jedna za drugom prikazuju na svijetloj podlozi.
	Ako imate više od tri mogućnosti odabira, na desnoj se strani prikazuje traka. Sa strelicama se krećite kroz popis za odabir. Raspoložive točke izbornika pritom se jedna za drugom prikazuju na svijetloj podlozi.
	Prilikom kretanja po popisu na kraju se pojavljuje isprekidana linija. Nakon toga se ponovo nalazite na početku popisa za odabir.
	Neke se postavke mijenjaju pomoću segmentnog niza (primjerice jačina svjetlosti zaslona, jačina zvuka, stupanj zapečenosti).
	Kvačica označava aktualnu postavku.
	Ovaj simbol označava dodatne informacije i napomene za rukovanje. Ove prozorčiće s informacijama potvrdite s OK.
	Uključena je blokada uključivanja (pogledajte poglavlje "Postavke – Sigurnost – Blokada uključivanja  "). Korištenje uređaja je blokirano.
	Dodavanje pare
	Uklanjanje kamenca

# Oprema

---

## Oznaka modela

Na zadnjoj stranici ćete naći popis opisanih modela.

## Natpisna pločica


Natpisnu pločicu možete vidjeti na okviru prednje strane uređaja, kad su vrata otvorena.

Tu se nalazi oznaka modela Vaše pećnice, tvornički broj i priključni podaci (mrežni napon/frekvencija/maksimalna priključna vrijednost).

Pripremite ove podatke kada imate pitanja ili probleme, kako bi Vam Miele ciljano mogao pomoći.

## Isporuka

Uz ovaj uređaj priloženo je sljedeće:

- upute za uporabu i ugradnju za upravljanje funkcijama pećnice,
- knjižica s receptima "Pečenje – Klimatsko pečenje" s receptima za primjerice način rada Klimatsko pečenje  i automatske programe,
- vijci za pričvršćenje Vaše pećnice u ugradbeni ormarić,
- tablete za uklanjanje kamenca i plastično crijevo s držačem za čišćenje kamenca sa sustava za paru,
- različiti pribor.

## Isporučeni i dodatni pribor


Oprema ovisi o modelu!  
Vaša pećnica načelno ima vodilice za prihvat, univerzalni lim i rešetku za pečenje (kratko: rešetku).  
Ovisno o modelu Vaša je pećnica osim toga opremljena i dodatnim priborom, koji se ovdje navodi.

Sav navedeni pribor kao i sredstva za čišćenje i održavanje, usklađeni su s Miele pećnicom.

Proizvode možete naručiti na Internet stranici [www.miele.hr](http://www.miele.hr) ili u Miele servisu i kod Vašeg Miele prodavača.

Kod naručivanja navedite oznaku modela Vaše pećnice i oznaku željenog pribora.

## Vodilice za prihvat

U prostoru za pripremu jela s desne i lijeve strane nalaze se vodilice za prihvat s razinama  za umetanje pribora.

Oznaku razina možete očitati na prednjem okviru.

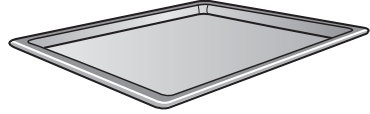
Svaka razina sastoji se od dvije prečke položene jedna iznad druge:

- Pribor (primjerice rešetka) se umeće između prečki,
- FlexiClip teleskopske vodilice (ako postoje) postavljate na donju prečku.

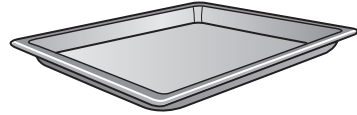
U svrhu čišćenja rešetku za prihvat možete skinuti i ukloniti (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje").

## Lim za pečenje, univerzalni lim i rešetka sa sustavom zaštite od izvlačenja.

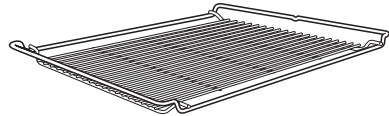
Lim za pečenje HBB71:



Univerzalni lim HUBB71:



Rešetka HBBR72:



Pribor uvijek umećite u vodilicu za prihvat između prečki neke od razina.

Rešetku umetnite uvijek s površinom za odlaganje prema dolje.

Na kraćoj strani ove opreme, u sredini, nalazi se zaštita od izvlačenja.

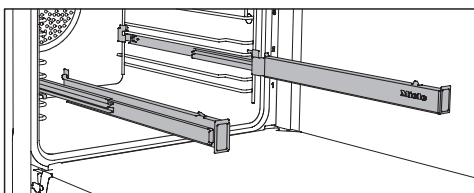
Ona sprječava pribor da isklizne iz vodilica za prihvat, kada pribor želite samo djelimice izvući.



Kada koristite univerzalni lim s položenom rešetkom, univerzalni se lim umeće između prečki te razine, a rešetku automatski stavite iznad.

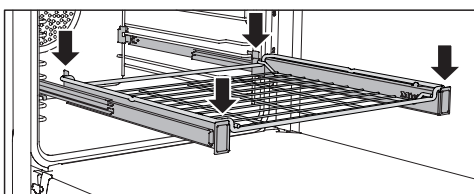
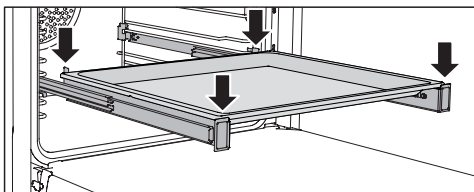
# Oprema

## FlexiClip teleskopske vodilice HFC72



FlexiClip teleskopske vodilice možete postaviti na svaku razinu.

Prvo do kraja umetnite FlexiClip teleskopske vodilice prije nego što umetnete pribor. Pribor je tada automatski osiguran između kukica sprijeda i straga te ne može iskliznuti.



Nosivost FlexiClip teleskopskih vodilica iznosi 15 kg.

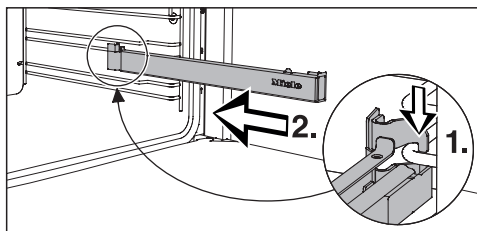
## Ugradnja i vađenje FlexiClip teleskopskih vodilica

**⚠** Opasnost od opekotina!  
Grijači moraju biti isključeni. Prostor za pripremu jela mora biti ohlađen.

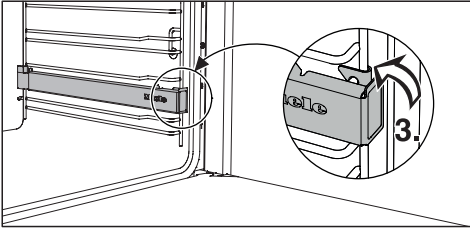
FlexiClip teleskopske vodilice umeću se između prečki neke razine.

Teleskopska vodilica FlexiClip ugrađuje se s natpisom Miele desno.

**Ne** razvlačite FlexiClip teleskopske vodilice prilikom ugradnje ili vađenja.



- Teleskopsku vodilicu FlexiClip postavite naprijed na donju prečku razine (1.) i gurnite ju duž prečke u prostor za pripremu jela (2.).

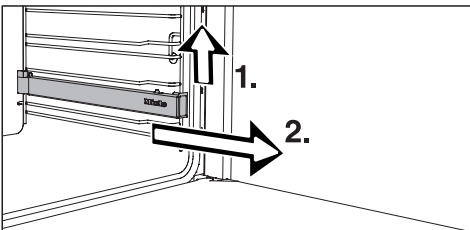


- Postavite FlexiClip teleskopsku vodilicu tako da se uglati na donjoj prečki razine (3.).

Ako su FlexiClip teleskopske vodilice nakon ugradnje blokirane, potrebno ih je izvući jednim snažnim pokretom.

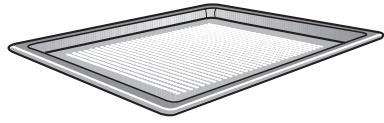
Da biste izvadili FlexiClip teleskopsku vodilicu:

- Gurnite FlexiClip vodilicu do kraja.



- Podignite FlexiClip teleskopsku vodilicu srijeda (1.) i povucite ju prema van duž prečke razine na kojoj je položena (2.).

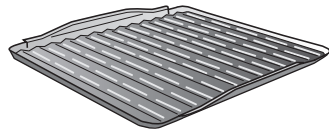
## Gourmet perforirani lim za pečenje HBBL71



Gourmet perforirani lim za pečenje patentiran je specijalno za pripremu peciva od svježeg dizanog tijesta ili tijesta sa svježim sirom i uljem, kruha i peciva. Fina perforacija omogućava da se zapeče i donja strana. Posudu možete koristiti i za sušenje/isušivanje.

Emajlirana površina oplemenjena je slojem PerfectClean.

## Lim za roštilj i pečenje HGBB71



Lim za roštilj i pečenje postavlja se u univerzalni lim.

Kod pečenja ili pripreme na roštilju štiti da sok od pečenja mesa ne sagori kako bi se mogao upotrijebiti.

Emajlirana površina oplemenjena je slojem PerfectClean.

# Oprema

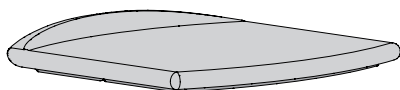
## Okrugli kalup za pečenje HBF 27-1



Ovaj okrugli kalup je pogodan za pripremu pizze, plosnatih kolača od dizanog ili miješanog tijesta, slatkih i ukusnih pita, zapečenih deserta, pogača ili za pripremu duboko zamrznutih kolača ili pizze.

Emajlirana površina oplemenjena je slojem PerfectClean.

## Kamen za pečenje HBS 60



S kamenom za pečenje ostvarit ćete optimalan rezultat pečenja kod jela koja moraju imati hrskavo pečeno dno, kao što je pizza, quiche, kruh, peciva, pikantna peciva ili slično.

Kamen za pečenje je izrađen od vatrostalne keramike i glaziran je. Postavlja se na rešetku.

Za umetanje i vađenje jela priložena je lopatica od neobrađenog drveta.

## Pekač HUB i poklopac pekača HBD

Miele pekač se mogu, za razliku od drugih posuda, umetnuti direktno u vodilice za priхват. One kao i rešetka imaju zaštitu od izvlačenja.

Površina pekača sadrži sloj protiv prljanja.

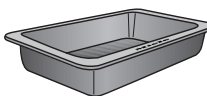
Pekači su dostupni u dubinama od 22 cm ili 35 cm. Jednake su širine i visine.

Posebno možete naručiti odgovarajući poklopac.

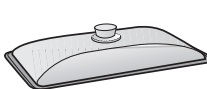
Pri kupnji pribora navedite oznaku modela.

### Dubina: 22 cm

HUB5000-M  
HUB5001-M\*

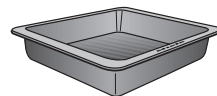


HBD60-22

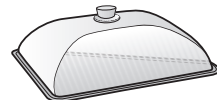


### Dubina: 35 cm

HUB5000-XL

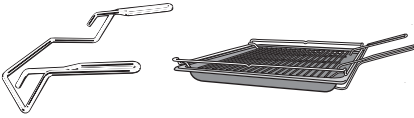


HBD60-35



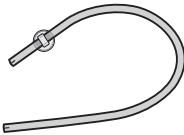
\* prikladno za indukcijske ploče za kuhanje

## Držač za vađenje HEG



Držač za vađenje Vam olakšava vađenje univerzalnog lima, lima za pečenje i rešetke.

## Tablete za čišćenje kamenca, plastično crijevo s držačem



Taj pribor Vam je potreban za čišćenje kamenca iz pećnice.

## Miele krpa od mikrovlakana

S krpom od mikrovlakana mogu se dobro ukloniti blaga zaprljanja i otisci prstiju.

## Miele sredstvo za čišćenje pećnice

Sredstvo za čišćenje pećnice je pogodno za uklanjanje izrazito tvrdokornih zaprljanja. Zagrijavanje prostora za pripremu jela nije potrebno.

# Oprema

---


## Upravljanje pećnicom

Upravljanje pećnicom uz korištenje različitih načina rada za pečenje mesa, kolača i pripremu na roštilju omogućuje i

- prikaz dnevnog vremena (sat),
- podsjetnik minuta,
- automatsko uključivanje i isključivanje postupaka pripreme jela,
- pripremu s regulacijom vlažnosti,
- korištenje automatskih programa,
- izradu vlastitih programa,
- odabir individualnih postavki.

## Sigurnosne značajke

### Blokada uključivanja za pećnicu

Blokada uključivanja osigurava pećnicu od neželjenog korištenja (pogledajte poglavlje "Postavke – Sigurnost – Blokada uključivanja ").

Blokada uključivanja ostaje uključena i nakon nestanka napajanja.

### Sigurnosno isključivanje

Automatski se aktivira ako pećnica neuobičajeno dugo radi. Dužina tog vremenskog razdoblja ovisi o odabranom načinu rada.

## Ventilator za hlađenje

Kod svakog postupka pripreme jela ventilator se automatski uključuje. On omogućava da se vrući zrak od pripreme jela pomiješa s hladnim zrakom iz prostorije i tako rashladi prije nego što iziđe kroz prostor između vrata i kontrolnog zaslona.

Nakon pripreme jela ventilator ostaje uključen, kako se u prostoru za pripremu jela, na kontrolnom zaslonu ili na ormaru u koji je uređaj ugrađen ne bi nakupljala vlaga.

Automatski se isključuje kad se prostor za pripremu jela ohladi ispod određene temperature.

## Vrata s prolaskom zraka

Vrata su djelimice izrađena od stakla koje ima svojstvo reflektiranja topline.

Za vrijeme rada se uz to provodi zrak kroz vrata tako da vanjska ploha vrata ostaje hladna.

U svrhu čišćenja vrata možete skinuti i rastaviti (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje").

## Zaključavanje vrata kod čišćenja pirolizom

Na početku čišćenja pirolizom vrata se zaključavaju iz sigurnosnih razloga. Vrata se otključavaju tek nakon što se temperatura prostora za pripremu jela nakon čišćenja pirolizom spusti ispod 280 °C.



## Površine oplemenjene slojem PerfectClean

Površine oplemenjene slojem PerfectClean sprječavaju lijepljenje i izrazito se jednostavno čiste.

Pripremljene namirnice lako se odvajaju, a zaprljanja se nakon pečenja lako uklanjaju.

Na površinama oplemenjenim slojem PerfectClean svoju namirnicu možete rezati.

Nemojte upotrebljavati keramičke noževe jer oni oštećuju površinu oplemenjenu slojem PerfectClean.

Kada je riječ o čišćenju površine oplemenjene slojem PerfectClean moguća je usporedba sa staklom.

Pročitajte napomene u poglavlju "Čišćenje i održavanje", kako biste sačuvali prednosti efekta ne prljanja namirnica i upoznali se sa s izrazito jednostavnim načinom čišćenja.

Slojem PerfectClean oplemenjeni su:

- univerzalni lim,
- lim za pečenje,
- lim za roštilj i pečenje,
- Gourmet perforirani lim za pečenje,
- okrugli kalup za pečenje.

## Pribor prikladan za pirolizu

Pribor naveden u nastavku može tijekom čišćenja pirolizom ostati u prostoru za pripremu jela:


- vodilice za priхват,
- teleskopske vodilice FlexiClip,
- rešetka.

Pročitajte upute u poglavlju "Čišćenje i održavanje".

# Prva uporaba

---

## Osnovne postavke

 Pečnica se smije upotrebljavati samo kada je ugrađena.

Kad se pečnica priključi na električnu mrežu, automatski se uključuje.

### Prikaz dobrodošlice

Prikazuje se pozdravna poruka "Miele dobrodošli".

Nakon toga se traži unos nekih postavki koje su Vam potrebne za prvu uporabu pećnice.

Slijedite upute na zaslonu.

### Odabir jezika

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željeni jezik.
- Dodirnite tipku OK.

### Odabir zemlje

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željena zemlja.
- Dodirnite tipku OK.

### Podešavanje datuma

- Podesite datum.
- Dodirnite tipku OK.

### Podešavanje sata

Nakon toga podesite aktualno vrijeme u formatu od 24 sata.

- Podesite sate i minute.
- Dodirnite tipku OK.

Aktualno vrijeme može se prikazati u formatu od 12 sati (pogledajte poglavlje "Postavke – Aktualno vrijeme – Format prikaza sata").

## Prikaz aktualnog vremena

Nakon toga odaberite način prikaza aktualnog vremena za isključenu pećnicu (pogledajte poglavlje "Postavke - Aktualno vrijeme - Prikaz").

- uključen  
Aktualno vrijeme se uvijek pojavljuje na zaslonu.
  - isključen  
Zaslon je zbog uštede energije taman. Neke su funkcije ograničene.
  - Noćno isključivanje  
Zbog uštede energije točno vrijeme se na zaslonu prikazuje od 5 h do 23 h, a noću se isključuje.
- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željeni format prikaza.
  - Dodirnite tipku OK.


Prikazuje se informacija o potrošnji energije.

- Dodirnite tipku OK.

Prikazuje se informacija "Prva uporaba uspješno završena".

- Dodirnite tipku OK.

Pećnica je spremna za rad.

Ako ste zabunom odabrali jezik koji ne razumijete, slijedite upute u poglavlju "Postavke – Jezik ".

# Prva uporaba

## Prvo zagrijavanje pećnice i ispiranje sustava isparavanja

Kod prvog zagrijavanja pećnice mogu se pojaviti neugodni mirisi. Uklonit ćete ih na način da pećnicu zagrijavate barem jedan sat.

Istovremeno se preporučuje ispiranje sustava za isparavanje.

Tijekom zagrijavanja pećnice pobrinite se za dobro prozračivanje kuhinje. Pazite da neugodni mirisi ne dospiju i u druge prostorije.

- S pećnice i opreme uklonite eventualne naljepnice ili zaštitne folije.
- Prije zagrijavanja prostor za pripremu jela vlažnom krpom očistite od eventualne prašine i ostataka ambalaže.
- FlexiClip teleskopske vodilice ugradite na rešetke za prihvat te umetnite sve limove i rešetku.
- Pripremite posudu sa oko 100 ml svježe vode.
- Uključite pećnicu.
- Odaberite način rada Klimatsko pečenje [0111].

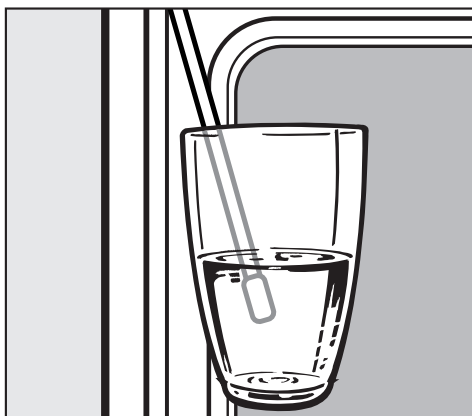
Predložena temperatura (160° C) prikazuje se na svijetloj podlozi.

Temperatura se automatski preuzima unutar nekoliko sekundi i prikazuje se odabir dodavanja pare. Za povratak na postavku temperature dodirnite ↵.

- Podesite najvišu moguću temperaturu (250 °C).
  - Dodirnite tipku OK.
- "Automatsko dodavanje pare" prikazano je na svijetloj podlozi.
- Dodirnite tipku OK.

Javlja se zahtjev za usisavanjem tekućine:

- Otvorite vrata.
- Preklopite cijev za punjenje lijevo ispod upravljačke ploče prema naprijed.



- Cijev za punjenje uronite u posudu s vodom iz slavine.

- Dodirnite tipku OK.

Postupak usisavanja se pokreće.

Količina vode koja se stvarno usiše može manja od tražene tako da u posudi ostaje ostatak tekućine.


- Nakon postupka usisavanja uklonite posudu.
- Završetak postupka usisavanja potvrdite s OK.
- Zatvorite vrata.

Napomena se gasi.

Još se jednom može čuti kratak zvuk usisavanja. Usisava se preostala voda iz cijevi za punjenje.

Uključuje se grijanje prostora za pripremu jela.

Nakon nekog vremena automatski se pokreće dodavanje pare.


 **Opasnost od ozljeda!**  
Vodena para može prouzročiti opekotine. Tijekom dodavanja pare ne otvarajte vrata.


Pećnicu zagrijavajte barem jedan sat.

Nakon minimalno jedan sat:

- Isključite pećnicu.

## Nakon prvog zagrijavanja

 **Opasnost od opekлина!**  
Prije ručnog čišćenja pričekajte da se prostor za pripremu jela ohladi.

- Uključite pećnicu.
- Dodirnite  kako biste uključili osvjetljenje prostora za pripremu jela.
- Iz prostora za pripremu jela izvadite sav pribor iz prostora za pripremu jela i ručno ga operite ga ručno (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje").
- Prostor za pripremu jela očistite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Sve površine osušite mekom krpom.
- Isključite osvjetljenje prostora za pripremu jela i pećnicu.






Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela osušen.

# Postavke

## Pregled postavki

Postavke se mogu mijenjati samo ako nije u tijeku postupak pripreme jela.

U tablici su tvornički zadane postavke otisnute **masnim slovima**.


Postavka	Mogućnosti izbora	
Jezik 	[...] njemački engleski [...]	... ... / Njemačka / Luksemburg / ... ... / Australia / United Kingdom / ... ...
Vrijeme	Prikaz Format prikaza sata Podešavanje	uključeno / <b>isključeno</b> / noćno isključivanje <b>24 h</b> / 12 h Možete podesiti točno vrijeme.
Datum	Možete podesiti datum.	
Osvjetljenje	Uključeno <b>"Uključeno" na 15 sekundi</b>	
Svetlina zaslona	tamnije  svjetlije	
Zvučni signali	Možete podesiti različite zvučne signale, promijeniti ih ili u potpunosti isključiti. Melodije            tiše  glasnije Solo-ton            niži  viši	
Zvuk tipki	Glasnoća zvuka tipki može se podesiti ili se zvuk može potpuno isključiti. tiše  glasnije	
Jedinice	Težina	<b>g</b> lb/oz
	Temperatura	<b>°C</b> °F

Postavka	Mogućnosti izbora	
Naknadni rad rashladnog ventilatora	<b>Temperaturna regulacija</b> Vremenska regulacija	
Piroliza	s preporukom <b>bez preporuke</b>	
Predložene temperature	Preporučene temperature možete promijeniti u zadanom rasponu temperature.	
Sigurnost	Blokada uključivanja	Uključeno <b>Isključeno</b>
	Blokada tipki	Uključeno <b>Isključeno</b>
Prodajno mjesto	Prezentacija	Uključeno <b>Isključeno</b>
Tvorničke postavke	Postavke	Resetirati / Ne resetirati
	Osobni programi	Brisati / Ne brisati
	Predložene temperature	Resetirati / Ne resetirati


# Postavke



---

## Pozivanje izbornika "Postavke" Jezik




- Uključite pećnicu.
- Dodirnite tipku .



Pojavljuje se popis za odabir postavki.  
Postavke možete provjeriti ili promijeniti.

Kvačica  iza točke izbornika pokazuje koja je postavka aktivna.

Dodirom na  ili  ponovo se vraćate u odabir načina rada.

## Promjena i pohrana postavki



- Uključite pećnicu.
- Dodirnite tipku .
- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željena postavka.
- Dodirnite tipku OK.
- Promijenite postavku.
- Dodirnite tipku OK.
- Dodirnite  ili .

Dodirom na  ili  ponovo se vraćate u odabir načina rada.

## Jezik

Možete postaviti svoj lokalni jezik i svoju zemlju.

Nakon odabira i potvrđivanja na zaslonu se odmah prikazuje odabrani jezik.



**Savjet:** Ako ste slučajno odabrali jezik koji ne razumijete, orijentirajte se prema simbolu  kako biste opet došli u podizbornik "Jezik ".



## Vrijeme

### Prikaz

Odaberite način prikaza dnevnog vremena za isključenu pećnicu:

- Uključeno  
Aktualno vrijeme se uvijek pojavljuje na zaslonu.
- Isključeno  
Zaslon je zbog uštede energije taman. Pećnicu morate uključiti kako biste njome mogli rukovati. To vrijedi i za funkcije Podsjetnik minuta  i Osvjetljenje .
- Noćno isključivanje  
Zbog uštede energije točno vrijeme se na zaslonu prikazuje od 5 h do 23 h. Zaslon je ostatak vremena taman.

### Format prikaza sata

Možete odabrati format prikaza sata za aktualno vrijeme:

- 24 h  
Aktualno vrijeme se prikazuje u formatu od 24 sata.
- 12 h  
Aktualno vrijeme se prikazuje u formatu od 12 sati.

## Podešavanje


Podesite sate i minute.

Nakon nestanka struje ponovno se prikazuje aktualno vrijeme. Pećnica pohranjuje ovu informaciju oko 200 sati.

## Datum

Podesite datum.

## Osvjetljenje

- Uključeno  
Osvjetljenje prostora za pripremu jela uključeno je tijekom cijelog postupka pripreme jela.
- "Uključeno" na 15 sekundi  
Osvjetljenje prostora za pripremu jela automatski se gasi nakon 15 sekundi postupka pripreme jela. Dodirom na  osvjetljenje se ponovo uključujete na 15 sekundi.

# Postavke

---

## Svjetlina zaslona

Svjetlina se prikazuje nizom od sedam segmenata.



Pomoću  $\nabla$  će zaslon postati tamniji, a s  $\wedge$  svjetliji.

## Zvučni signali

### Melodije

Po završetku postupka u vremenskom se intervalu više puta oglašava melodija.

Glasnoća ove melodije se prikazuje nizom od sedam segmenata.



Sa  $\nabla$  stišavate melodiju, a s  $\wedge$  pojačavate.

Ako su svi segmenti ispunjeni, odabrana je maksimalna glasnoća.

Ako nije ispunjen niti jedan segment, signalni ton je isključen.

## Solo-ton

Po završetku postupka jedno se vrijeme čuje neprekidan ton.

Visina takvog solo tona prikazana je nizom crtica.



Visinu tona mijenjate s  $\nabla$  ili  $\wedge$ .

## Zvuk tipki

Glasnoća zvuka koji se javlja dodiranjem na senzorske tipke prikazuje se nizom od sedam segmenata.



Sa  $\nabla$  stišavate zvuk, a s  $\wedge$  podešavate glasnije.

Ako su svi segmenti ispunjeni, odabrana je maksimalna glasnoća.

Ako nije ispunjen niti jedan segment, signalni ton je isključen.

## Jedinice

### Težina

- g  
Težina jela je u automatskim programima podešena u gramima.
- lb/oz  
Težina jela je u automatskim programima podešena u funtama/uncama.

### Temperatura

- °C  
Temperatura se prikazuje u stupnjevima Celzijusovim.
- °F  
Temperatura se prikazuje u stupnjevima Farenhajtovim.

## Naknadni rad rashladnog ventilatora

Nakon postupka pripreme jela ventilator ostaje još neko vrijeme uključen, tako da se u prostoru za pripremu jela, na upravljačkoj ploči ili na ormaru u koji je uređaj ugrađen ne nakuplja vlaga.

- Temperaturna regulacija  
Ventilator za hlađenje isključuje se ako je temperatura u prostoru za pripremu jela ispod 70 °C.
- Vremenska regulacija  
Ventilator za hlađenje isključuje se nakon otprilike 25 minuta.

Ako za naknadni rad rashladnog ventilatora odaberete postavku "Vremenska regulacija" u prostoru za pripremu jela ne smije se održavati toplina jela.

Vlažnost zraka bi porasla i dovela do zamagljivanja upravljačke ploče, rošenja radne ploče ili do nakupljanja vlage na prednjim stranama kuhinjskog namještaja.

Zbog vodenog kondenzata može doći do oštećenja stjenke kuhinjskog ormarića i radne ploče, te do stvaranja korozije u pećnici.

# Postavke

---

## Piroliza

- s preporukom  
Prikazuje se preporuka za provođenje postupka pirolize.
- bez preporuke  
Preporuka za provođenje postupka pirolize se ne prikazuje.

## Predložene temperature

Dobro je promijeniti predložene temperature ako često radite s drugačijim temperaturama.

Čim pozovete točku izbornika, prikazuje se popis za odabir načina rada.

Kad odaberete neki način rada, preporučena temperatura se prikazuje na svijetloj podlozi i istovremeno se pojavljuje raspon temperature unutar kojeg istu možete mijenjati.

Sa  $\vee$  smanjujete preporučenu temperaturu, a sa  $\wedge$  ju povisujete.

## Sigurnost

### Blokada uključivanja

Blokada uključivanja sprečava neželjeno uključivanje pećnice.

Blokada uključivanja ostaje zadržana i nakon nestanka napajanja.

Za aktivaciju blokade uključivanja morate odabrati opciju "uključeno".

- Uključeno  
Blokada uključivanja je aktivirana. Prije no što možete koristiti pećnicu tipku OK dodirnite na barem 6 sekundi.

Kada je blokada uključivanja aktivirana odmah možete podesiti podsjetnik minuta.

- Isključeno  
Blokada uključivanja je deaktivirana. Pećnicu možete koristiti kao i obično.

## Blokada tipki

Blokada tipki sprječava neželjeno isključivanje ili promjenu postupka pripreme.

Kada je blokada tipki aktivirana, ne početku postupka pripreme blokiraju se sve senzorske tipke.

- Uključeno  
Blokada tipki je aktivirana. Prije no što ponovno možete upotrebljavati senzorske tipke, tipku OK morate pritisnuti na barem 6 sekundi. Blokada tipki se tada na kratko deaktivira.
- Isključeno  
Blokada tipki je deaktivirana. Sve senzorske tipke reaguju čim ih dodirnete.

## Prodajno mjesto

Ova funkcija omogućuje prezentiranje pećnice bez zagrijavanja na prodajnim mjestima. Ova postavka nije potrebna za privatnu uporabu.

## Prezentacija

- Uključeno  
Prezentacija je aktivirana kada tipku OK dodirujete barem 4 sekunde.

Kada ste aktivirali prezentacijski način rada, čim uključite pećnicu prikazuje se informacija "Aktivirana je prezentacija. Uređaj se ne zagrijava":

- Isključeno  
Prezentacija se deaktivira kada tipku OK dodirujete barem 4 sekunde. Pećnicu možete koristiti kao i obično.

## Tvorničke postavke

- Postavke  
Sve postavke vraćaju se na tvorničke postavke.
- Osobni programi  
Brišu se svi osobni programi.
- Predložene temperature  
Promijenjene predložene temperature vraćaju se na tvorničke postavke.


# Podsjetnik minuta

## Korištenje funkcije Podsjetnik minuta

Podsjetnik minuta možete koristiti za nadziranje zasebnih postupaka, primjerice kod kuhanja jaja.

Podsjetnik minuta možete koristiti i ako ste istodobno podesili vrijeme za automatsko uključivanje ili isključivanje postupka pripreme (primjerice kao podsjetnik za dodavanje začina ili podlijevanje tijekom pripreme jela).

Podsjetnik minuta može se podesiti za najviše 9 sati, 59 minuta i 55 sekundi.

**Savjet:** U načinu rada Klimatsko pečenje  koristite podsjetnik minuta kao podsjetnik da u željeno vrijeme ručno dodate paru.

## Podešavanje podsjetnika minuta

Primjer:

Želite kuhati jaja i podesili ste podsjetnik na 6 minuta i 20 sekundi.

Kad ste odabrali postavku "Aktualno vrijeme – Prikaz – Isključeno", uključite pećnicu kako biste podesili podsjetnik minuta. Preostalo vrijeme podsjetnika minuta tada se prikazuje kad je pećnica isključena.

- Dodirnite tipku .

Prikazuje se "0:00:00" (h:min:sek). Polje s brojkama koje označavaju sate prikazano je na osvijetljenoj podlozi.

- Dodirnite tipku OK.

Pohranjuje se polje s brojkama koje označavaju sate. Polje s brojkama koje označavaju minute prikazano je na osvijetljenoj podlozi.

- Dodirnite jednu od tipki sa strelicama sve dok se ne pojavi "06".

- Dodirnite tipku OK.

Pohranjuje se polje s brojkama koje označavaju minute. Polje s brojkama koje označavaju sekunde prikazano je na osvijetljenoj podlozi.

- Dodirnite jednu od tipki sa strelicama sve dok se ne pojavi "20".


- Dodirnite tipku OK.

Podsjetnik minuta se pohranjuje.

Na zaslonu možete slijediti protjecanje podsjetnika minuta kad je pećnica isključena.

Ako se istovremeno odvija neki postupak pripreme, podsjetnik minuta je prikazan na donjem dijelu zaslona.

### Po isteku podsjetnika minuta

- treperi ,
- vrijeme se broji uzlazno,
- oglašava se zvučni signal, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke - Zvučni signali").

- Dodirnite tipku .

Isključuju se akustički i optički signali.

### Promjena podsjetnika minuta

- Dodirnite tipku .

Prikazuje se "Podsjetnik minuta", i "promijeniti" je na svijetloj podlozi.

- Dodirnite tipku OK.

Prikazuje se podsjetnik minuta.

- Promijenite podsjetnik minuta.

- Dodirnite tipku OK.

Pohranjen je promijenjeni podsjetnik minuta.

### Poništavanje podsjetnika minuta

- Dodirnite tipku .

Prikazuje se "Podsjetnik minuta", i "promijeniti" je na svijetloj podlozi.

- Krećite se kroz popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi "brisati".

- Dodirnite tipku OK.

Podsjetnik minuta je poništen.

# Pregled načina rada

---

Za pripremu jela na raspolaganju su Vam različiti načini rada.

Ovisno o načinu rada uključuju se različiti grijači i eventualno se kombiniraju s ventilatorom (pogledajte podatke u zagradama).

Neke načine rada birate izravno na upravljačkoj ploči.


Ostali se prikazuju pod .

## Izravno biranje pomoću simbola na upravljačkoj ploči:

### Vrući zrak plus

(prstenasti grijač + ventilator)

Za pečenje. Jelo istovremeno možete pripremati na više razina.

Možete pripremati na nižim temperaturama kao i u načinu rada s gornjim/donjim grijačem , jer ventilator temperaturu odmah raspršuje iznad namirnice.

### Intenzivno pečenje

(prstenasti grijač + ventilator + donji grijač)

Za pečenje kolača s vlažnim nadjevom. Ovaj način rada nemojte upotrebljavati za pečenje tankog peciva i za pečenje, jer sok od pečenja postane previše taman.

### Gornji/donji grijač

(gornji grijač/roštilj + donji grijač)

Za pečenje prema tradicionalnim receptima, pripremu nabujaka i pripremu jela na niskim temperaturama.

Za recepte iz starijih kuharica podesite temperaturu za 10 °C niže od one koja je navedena u receptu. Vrijeme pripreme se ne mijenja.

### Roštilj velike površine

(gornji grijač/roštilj)

Za pečenje tankih komada na roštilju (npr. odrezaka) i ako jelo treba zapeći.



## Klimatsko pečenje

(prstenasti grijač\* + ventilator\* + sustav za isparavanje)


Za pečenje mesa i kolača s regulacijom vlažnosti.

\* odgovara vrsti zagrijavanja Vrući zrak plus.

Sustav isparavanja može se koristiti i sa drugim vrstama zagrijavanja (pogledajte poglavlje "Klimatsko pečenje").

## Roštilj s kruženjem zraka

(gornji grijač/roštilj + ventilator)

Za pripremanje namirnica velikog promjera na roštilju (primjerice rolana pečenka, piletina). Možete pripremati na nižim temperaturama nego kod načina rada Roštilj , jer ventilator odmah rasprši toplinu iznad namirnice.

## Automatski programi

(ovisno o programu)

Pojavljuje se popis raspoloživih automatskih programa.

## Može se birati pod Dodatnim programima

### Automatsko pečenje

(prstenasti grijač + ventilator)

Za pečenje mesa.

Tijekom faze pečenja pećnica se najprije zagrijava na visoku temperaturu pečenje (230 °C).

Čim se ova temperatura dosegne, pećnica sama smanjuje na podešenu temperaturu za pripremanje jela (temperaturu nastavka pečenja).

### Donji grijač

(donji grijač)

Ova način rada upotrijebite prije završetka pečenja ako namirnice treba više zapeći s donje strane.

### Odmrzavanje

(prstenasti grijač + ventilator)

Za nježno odmrzavanje namirnica.

### Gratiniranje




(prstenasti grijač + ventilator)

Za pripremu mesa.

# Savjeti za štednju energije

---


## Postupci pripreme jela

- Iz prostora za pripremu jela izvadite sav pribor koji Vam za postupak pripreme jela nije potreban.
- Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela ako je tako navedeno u receptu ili tablici pripreme.
- Vrata tijekom pripreme po mogućnosti nemojte otvarati.
- Odaberite općenito nižu temperaturu navedenu u receptu ili u tablici pripreme te jelo koje pripremate provjerite nakon kratkog vremena.
- Preporuča se uporaba mat, tamnih kalupa i posuda za pripremu jela od ne reflektirajućih materijala (emajlirani čelik, vatrostalno staklo, obložen aluminijski gus). Svijetli materijali poput nehrđajućeg čelika ili aluminija reflektiraju toplinu, koja onda teže prodire do namirnice koja se priprema. Dno prostora za pripremu jela kao i rešetku nemojte prekrivati aluminijskom folijom jer i ona reflektira toplinu.
- Kontrolirajte trajanje pripreme jela, kako biste izbjegli potrošnju energije kod pripreme namirnica.  
Ako je moguće, podesite vrijeme trajanja pripreme jela ili koristite termometar za hranu.  
Ako su raspoloživi, koristite automatske programe.
- Za brojna jela možete koristiti način rada Vrući zrak plus . Njime možete pripremati na nižim temperaturama nego u načinu rada s gornjim/donjim grijačem , jer ventilator temperaturu odmah raspršuje iznad namirnice. Osim toga jelo možete istovremeno pripremati na više razina.
- Za jela s roštilja po mogućnosti koristite način rada Roštilj s kruženjem zraka . Pri tom jelo pripremate na nižim temperaturama nego u ostalim načinima rada pripreme na roštilju, kod maksimalno podešene temperature.
- Kada je moguće, istovremeno pripremajte više jela. Postavite ih jedno uz drugo ili na različite razine.
- Jela koja ne možete istovremeno pripremati, pripremajte direktno jedno za drugim, kako biste iskoristili već postojeću toplinu.

### Iskorištavanje preostale topline

- Kod postupaka pripreme jela pri temperaturi višoj od 140 °C i vremena pripreme dužeg od 30 minuta postupka pripreme možete smanjiti oko 5 minuta prije kraja na najnižu temperaturu koja se može podesiti. Preostala topline dovoljna je da se jelo do kraja ispeče. Ventilator za hlađenje i ovisno o načinu rada i ventilator za vrući zrak ostaju uključeni. Pećnicu ni u kom slučaju nemojte isključiti (pogledajte poglavlje "Sigurnosne napomene").
- Kada ste za postupak pripreme jela unijeli vrijeme trajanja pripreme, grijanje prostora za pripremu jela se samostalno isključuje kratko prije završetka postupka i na zaslonu se prikazuje poruka "Faza uštede energije". Preostala topline je dovoljna, kako bi se postupak pripreme jela završio. Ventilator za hlađenje i ovisno o načinu rada i ventilator za vrući zrak ostaju uključeni.
- Ako želite provesti postupak čišćenja pirolizom, najbolje ga je započeti odmah po završetku postupka pripreme jela. Postojeća preostala topline smanjuje potrošnju energije.

### Postavke

- Isključite prikaz sata, kako biste smanjili potrošnju energije (pogledajte poglavlje "Postavke").
- Osvjetljenje prostora za pripremu jela podesite tako da se automatski gasi nakon 15 sekundi postupka pripreme jela. Osvjetljenje možete u svakom trenutku ponovno uključiti dodirivanjem na .

### Modus uštede energije

- Pećnica se u svrhu uštede energije automatski isključuje ako nije u tijeku postupak pripreme jela i njome se dalje ne koristi. Prikazuje se aktualno vrijeme ili se zaslon zatamnjuje (pogledajte poglavlje "Postavke").

# Rukovanje pećnicom

---

## Jednostavno upravljanje

- Uključite pećnicu.
- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Odaberite željeni način rada.

Prikazuje se način rada, predložena temperatura i raspon temperature.

Uključuje se grijanje i osvjetljenje prostora za pripremu jela te ventilator za hlađenje.

- Po potrebi promijenite predloženu temperaturu.

Predložena temperatura preuzima se u roku od par sekundi.

- Dodirnite tipku OK.

Prikazuju se željena i trenutna temperatura.

Možete pratiti rast temperature.

Kada se prvi put postigne odabrana temperatura, oglašava se zvučni signal, ako je zvučni signal uključen (pogledajte poglavlje "Postavke - Zvučni signali").

Nakon postupka pripreme:

- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.
- Isključite pećnicu.

## Ventilator za hlađenje

Nakon pripreme jela ventilator ostaje uključen, kako se u prostoru za pripremu jela, na kontrolnom zaslonu ili na ormaru u koji je uređaj ugrađen ne bi nakupljala vlaga.


Ventilator se automatski isključuje kad se prostor za pripremu jela ohladi ispod određene temperature.

Tu tvorničku postavku možete promijeniti (pogledajte poglavlje "Postavke - Naknadni rad rashladnog ventilatora").

Namirnicu ste stavili u prostor za pripremu jela, odabrali ste način rada i podesili temperaturu.

■ Dodirnite tipku .

Pojavljaju se dodatne točke izbornika koje možete podesiti ili promijeniti za neki postupak pripreme jela:

- Temperatura
- Vrijeme pripreme
- Završetak u
- Početak u  
(Prikazuje se tek kada je podešeno "Vrijeme pripreme" ili "Završetak u".)
- Vrsta grijanja  
(Prikazuje se samo u načinu rada Klimatsko pečenje ). Dodavanje pare možete kombinirati s nekim drugim načinom rada.)

### Promjena načina rada

Tijekom postupka pripreme možete promijeniti način rada.

■ Odaberite željeni način rada.

Kada se pojavi poruka "Promijeniti način rada" odaberite "da".

■ Dodirnite tipku OK.

Na zaslonu se prikazuje promijenjeni način rada i pripadajuća predložena temperatura.

■ Podesite temperaturu, ako je potrebno.

■ Dodirnite tipku OK.

# Prošireno upravljanje

## Promjena temperature

Čim odaberete neki način rada, prikazuje se odgovarajuća predložena temperatura s mogućim rasponom temperature.

Tvornički su podešene sljedeće preporučene temperature:

Vrući zrak plus . . . . . 160 °C (30–250 °C)

Gornji/donji grijač . . . 180 °C (30–280 °C)

Klimatsko pečenje . 160 °C (130–250 °C)

Intenzivno pečenje . . 170 °C (50–250 °C)

Automatsko pečenje\*

. . . . . 160 °C (100–230 °C)

Roštilj velike površine

. . . . . 240 °C (200–300 °C)

Roštilj s kruženjem zraka

. . . . . 200 °C (100–260 °C)

Gratiniranje . . . . . 190 °C (100–250 °C)

Odmrzavanje . . . . . 25 °C (25–50 °C)

Donji grijač . . . . . 190 °C (100–250 °C)

\* Početna temperatura pečenja oko 230 °C, temperatura nastavka pečenja 160 °C

- Ako predložena temperatura odgovara vašim receptima, dodirnite OK.
- Ako predložena temperatura ne odgovara vašim receptima, izmijenite je za taj postupak pripreme jela.
- Željenu temperaturu podesite s ∨ ili ∧.

Temperatura se mijenja u koracima po 5 °C.






- Dodirnite tipku OK.

Promijenjena željena temperatura se pohranjuje.

Predloženu temperaturu možete i trajno podesiti u skladu s vašim osobnim navikama pripreme jela (pogledajte poglavlje "Postavke - Predložene temperature").


## Brzo zagrijavanje

Brzo zagrijavanje služi tome da skрати fazu zagrijavanja.

U načinima rada Vrući zrak plus , Automatsko pečenje , Gornji/donji grijač  i Klimatsko pečenje  automatski se uključuje funkcija Brzo zagrijavanje  kada podesite temperaturu višu od 100 °C.


Osvijetljena je senzorska tipka .

Pizza i osjetljiva tijesta (primjerice biskvit, sitna peciva) s funkcijom brzo zagrijavanje prebrzo potamne odozgo. Kod pripreme ovih jela isključite funkciju Brzo zagrijavanje.

Tijekom faze zagrijavanja funkciju Brzo zagrijavanje možete uključiti ili isključiti dodiranjem na senzorsku tipku  :

- Dodirnite osvijetljenu senzorsku tipku .

Umjesto "Brzog zagrijavanja" prikazuje se "Zagrijavanje" i gasi se osvijetljenje tipki..

Dok je na zaslonu prikazano "Zagrijavanje" dodiranjem na ne osvijetljenu senzorsku tipku  možete ponovno uključiti "Brzo zagrijavanje".

## Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela

Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela potrebno je samo za malobrojne pripreme jela.

Većinu pripremljenih jela možete staviti u hladan prostor za pripremu jela kako bi se iskoristila toplina već i tijekom faze zagrijavanja.

Za sljedeće načine pripreme potrebno je prethodno zagrijati prostor za pripremu jela:

### Vrući zrak plus

- tamna tijesta za kruh,
- rozbif i file.

### Gornji/donji grijač

- kolači i sitni kolači s kratkim vremenom pripreme (do oko 30 minuta),
- osjetljivo tijesto (primjerice biskvit),
- tamna tijesta za kruh,
- rozbif i file.

- Odaberite način rada i temperaturu.

- Kod pečenja pizze ili osjetljivih tijesta, kao što je biskvit ili sitna peciva, za vrijeme faze prethodnog zagrijavanja isključite funkciju brzog zagrijavanja.

- Pričekajte da se pećnica zagrije.

Kad se postigne odabrana temperatura, oglasava se zvučni signal, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke - Zvučni signali").

- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.

## Podešavanje vremena pripreme

Namirnicu ste stavili u prostor za pripremu jela, odabrali ste način rada i podesili temperaturu.

Unosom "Vrijeme pripreme", "Završetak u" ili "Početak u" može automatski isključivati ili uključivati i isključivati postupke pripreme jela.

- Vrijeme pripreme  
Ovdje podesite vrijeme koje je potrebno za pripremu jela. Po isteku tog vremena grijanje u prostoru za pripremu jela se automatski isključuje. Maksimalno vrijeme pripreme koje se može unijeti iznosi 12:00 sati.
- Završetak u  
Određujete vrijeme kad treba završiti neki postupak pripreme jela. Grijanje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski isključuje.
- Početak u  
Ova se funkcija prikazuje u izborniku tek kada podesite "Vrijeme pripreme" ili "Završetak u".  
Sa "Početak u" određujete razdoblje kad treba pokrenuti neki postupak pripreme jela. Grijanje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski uključuje.

## Automatsko isključivanje postupka pripreme jela


Primjer:

Sad je 11:45h. Za pripremu Vašeg jela potrebno je 30 minuta i jelo mora biti gotovo u 12:15 .


Možete odabrati "Vrijeme pripreme" i podesiti 00:30 h ili možete odabrati "Završetak u" i podesiti 12:15h.

Nakon isteka vremena postupak pripreme se automatski isključuje.

## Podešavanje "Vremena pripreme"

- Dodirnite tipku .
- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi "Vrijeme pripreme".
- Dodirnite tipku OK.
- Podesite vrijeme koje je potrebno za pripremu jela.
- Dodirnite tipku OK.

## Podešavanje funkcije "Završetak u"

- Dodirnite tipku .
- Krećite se kroz popis za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi "Završetak u".
- Dodirnite tipku OK.
- Podesite vrijeme kada postupak pripreme treba završiti.
- Dodirnite tipku OK.



## Automatsko uključivanje i isključivanje postupka pripreme jela

Automatsko uključivanje i isključivanje preporuča se za pečenje mesa. Kod pečenja kolača početak se ne bi trebao prerano unaprijed odabrati. Tijesto bi se moglo isušiti, a djelovanje sredstva za dizanje tijesta oslabiti.

## Za automatsko uključivanje i isključivanje postupka pripreme jela

na raspolaganju su Vam razne mogućnosti za unos vremena:

- "Vrijeme pripreme" i "Završetak u"
- "Vrijeme pripreme" i "Početak u"
- "Završetak u" i "Početak u"

Primjer:

Sad je 11:30h. Za pripremu Vašeg jela potrebno je 30 minuta i jelo mora biti gotovo u 12:30 .

- Odaberite "Vrijeme pripreme" i podesite 00:30 h.
- Odaberite "Završetak u" i podesite 12:30 h.

Automatski se izračunava "Početak u". Na zaslonu se prikazuje "Početak u 12:00".

U tom trenutku se postupak pripreme jela automatski uključuje.

## Istek postupka pripreme, koji se automatski uključuje ili isključuje

**Do pokretanja** prikazuju se Način rada, Odabrana temperatura, "Početak u" i Vrijeme početka..

**Nakon pokretanja** možete pratiti fazu zagrijavanja sve dok se ne postigne potrebna temperatura.

Kad se postigne odabrana temperatura, oglašava se zvučni signal, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke - Zvučni signali").

**Nakon faze zagrijavanja** prikazuje se preostalo vrijeme pripreme (Preostalo vrijeme).

Možete slijediti tijek postupka pripreme jela. Zadnja minuta protječe u sekundama.

**Po završetku postupka pripreme** oglašava se zvučni signal, ako je signalni ton uključen (pogledajte poglavlje "Postavke - Zvučni signali").

Isključuje se grijanje i osvjtljenje prostora za pripremu jela. Prikazuje se poruka "Postupak završen", a poruka "Pohraniti" prikazuje se na svijetloj podlozi.

Svoje postavke možete pohraniti kao vlastiti program (pogledajte poglavlje "Osobni programi").

**Tijekom faze hlađenja** ventilator ostaje uključen.

# Prošireno upravljanje

---

## Primjena unesenog vremena pripreme jela

- Dodirnite tipku .

Prikazuju se sve točke izbornika koje možete mijenjati.

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željena postavka.

- Dodirnite tipku OK.

Na svijetloj podlozi se prikazuje "promijeniti".

- Dodirnite tipku OK.

- Promijenite podešeno vrijeme.

- Dodirnite tipku OK.


Postavke se brišu kod nestanka električnog napajanja.


## Prekid postupka pripreme

- Dodirnite tipku .

- Kada se prikaže poruka "Prekinuti postupak pripreme?", odaberite "da".

Isključuje se grijanje i osvjetljenje prostora za pripremu jela. Uneseno vrijeme trajanja pripreme se briše.


Vaša je pećnica opremljena sustavom za regulaciju vlažnosti kod pripreme jela. Kod pečenja ili pripreme jela u načinu rada Klimatsko pečenje  optimirani dovod pare i ventilacija jamče ravnomjeran rezultat pripreme i pečenja.

Nakon odabira načina rada Klimatsko pečenje  podesite temperaturu i odredite broj dodavanja pare.

Možete odabrati:

- Automatsko dodavanje pare  
Pripremite količinu vode za jedno dodavanje pare. Pećnica automatski dodaje paru nakon faze zagrijavanja.
- 1 dodavanje pare  
2 dodavanja pare  
3 dodavanja pare  
Sukladno broju dodavanja pare priredite odgovarajuću količinu vode. Sami pokrećete dodavanje pare.

Kroz cijev koja se nalazi na lijevoj strani ispod upravljačke ploče svježa voda ulazi u sustav isparavanja.

 Druge tekućine mogu dovesti do oštećenja pećnice. Kod postupaka pripreme jela s regulacijom vlažnosti, upotrebljavajte isključivo vodu.

Za vrijeme pripreme jela voda u obliku pare ulazi u prostor za pripremu jela. Otvori za dovod pare nalaze se na stražnjem lijevom uglu stropa prostora za pripremu jela.

Jedno dodavanje pare traje oko 5–8 minuta.

Broj i trenutak dodavanja pare orijentiraju se prema namirnicama koje se pripremaju:


- Kod **dizanog tijesta** bolji rezultat dizanja tijesta postiže se ako se para doda na početku postupka pripreme.
- **Kruh i pecivo** se bolje dižu ako im se para doda na početku. Korica će postati još sjajnija ako se para doda još jednom na kraju postupka pripreme.
- Kod **pečenja masnijeg mesa** dodavanje pare na početku postupka pečenja omogućuje da se meso bolje ispeče.


Pripremanje s regulacijom vlažnosti nije prikladno za tijesta koja sadrže mnogo vlage, poput kolačića od bjelanjaka. U ovom slučaju kod pečenja se mora provesti proces sušenja.

**Savjet:** Primjere recepata koristite za orijentaciju.

# Klimatsko pečenje

## Vrsta grijanja


Za način rada Klimatsko pečenje  standardna je kombinacija Vrući zrak plus i Regulacija vlažnosti.

Dodirom na  i odabirom "Načina grijanja" regulaciju vlažnosti možete kombinirati s drugim načinima rada:

- Gornji/donji grijač
- Intenzivno pečenje
- Automatsko pečenje

## Tijek pripreme jela u načinu rada Klimatsko pečenje

Skupljanje vlage na unutrašnjoj strani vrata tijekom dodavanja pare je normalno. Ta vlaga isparava tijekom postupka pripreme jela.

- Pripremite namirnice i stavite ih u prostor za pripremu jela.
- Odaberite način rada Klimatsko pečenje .

Prikazuje se predložena temperatura (160 °C).

Uključuje se grijanje i osvjetljenje prostora za pripremu jela te ventilator za hlađenje.

## Podešavanje temperature

- Podesite željenu temperaturu.
- Dodirnite tipku OK.

## Podešavanje broja dodavanja pare

**Savjet:** Primjere recepata koristite za orijentaciju.

Kada želite da pećnica nakon faze zagrijavanja automatski pokreće dodavanje pare:

- Odaberite "Automatsko dodavanje pare".

Ako u određenom trenutku želite jednom ili više puta dodati paru:

- Odaberite "1 dodavanje pare", "2 dodavanja pare" ili "3 dodavanja pare".
- Dodirnite tipku OK.


## Trenutak dodavanja pare

Odabir se prikazuje samo ako ste odabrali 1, 2 ili 3 dodavanja pare.

**Savjet:** Kod odabira više od jednog dodavanja pare 2. bi se dodavanje pare trebalo aktivirati najranije 10 minuta nakon početka postupka pripreme.

### – Ručno dodavanje pare

Ako paru želite dodavati sami:

- Odaberite "Ručno dodavanje pare". Kao podsjetnik na vrijeme podesite podsjetnik minuta .

### – Vremenska regulacija dodavanja parom

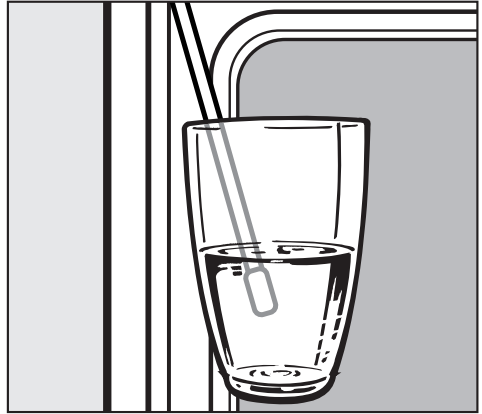
Odaberite vrijeme za pojedino dodavanje pare:

- Odaberite "Vremenska regulacija dodavanja parom".
- Podesite željeno vrijeme za svako dodavanje pare. Pećnica dodaje paru u podešeno vrijeme. Tijek vremena počinje početkom postupka pripreme.
- Dodirnite tipku OK.

Javlja se zahtjev za usisavanjem tekućine.

## Priprema vode i početak usisavanja tekućine

- Posudu napunite s potrebnom količinom vode iz slavine.
- Otvorite vrata.
- Preklopite cijev za punjenje lijevo ispod upravljačke ploče prema naprijed.



- Cijev za punjenje uronite u posudu s vodom iz slavine.
- Dodirnite tipku OK.

Postupak usisavanja se pokreće.

Količina vode koja se stvarno usiše može biti manja od tražene tako da u posudi ostaje ostatak tekućine.


Postupak usisavanja možete prekinuti u svakom trenutku dodiranjem na tipku OK, a zatim opet nastaviti.

- Nakon postupka usisavanja uklonite posudu.
- Napomenu, da je postupak usisavanja završen potvrdite tipkom OK.
- Zatvorite vrata.

Još se jednom može čuti kratak zvuk usisavanja. Usisava se preostala voda iz cijevi za punjenje.


Uključuje se grijanje prostora za pripremu jela i ventilator za hlađenje. Prikazuje se željena i trenutna temperatura.

Možete pratiti rast temperature. Kada se prvi put postigne odabrana temperatura, oglašava se zvučni signal, ako je zvučni signal uključen (pogledajte poglavlje "Postavke - Zvučni signali").

Kada ste odabrali "Vremenski regulirano dodavanje pare", prikazuje se vrijeme kada će se para sljedeći put dodavati. Prije samog dodavanja pare to vrijeme možete pomaknuti s  .

## Promjena vrste grijanja


Za neke se recepte preporučuje promjena načina grijanja.

- Dodirnite tipku .
- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi "Način grijanja".
- Dodirnite tipku OK.
- Odaberite željeni način rada.
- Dodirnite tipku OK.

Vodena para može izazvati opekline.  
Ne otvarajte vrata tijekom dodavanja pare.  
Osim toga nakupljanje vodene pare na senzorskim tipkama produljuje njihovo vrijeme reagiranja.

## Automatsko dodavanje pare

Nakon faze zagrijavanja automatski se pokreće dodavanje pare.


Voda isparava u prostor za pripremu jela. Tijekom dodavanja pare na zaslonu se prikazuje .

Nakon dodavanja pare na zaslonu se gasi .

- Ispecite jelo do kraja.


## 1, 2 ili 3 dodavanja pare

### – Ručno dodavanje pare


Ako ste odabrali "Ručno dodavanje pare", paru možete dodavati, čim je senzorska tipka  osvijetljena.

Pričekajte da se pećnica zagrije kako bi se vodena para ravnomjerno rasporedila u zagrijanom prostoru za pripremu jela.

Orijentirajte se prema receptu vezano za trenutak dodavanja pare.

**Savjet:** Kao podsjetnik na trenutak dodavanja pare podesite podsjetnik minuta .

- Dodirnite tipku .

Dodaje se para, gasi se osvijetljenje tipki i na zaslonu se prikazuje .

- Sukladno tome postupite kako biste paru dodali sljedeći puta.

Po završetku svakog dodavanja pare na zaslonu se gasi .

- Ispecite jelo do kraja.


### – Vremenska regulacija dodavanja parom

Pećnica dodaje paru u određeno vrijeme.

## Isparavanje preostale vode

Kod postupka pripreme jela s regulacijom vlažnosti, koji se odvija bez prekida, u sustavu ne ostaje voda. Voda sasvim ispari tijekom dodavanja pare.


Ako se postupak pripreme jela s regulacijom vlažnosti prekine ručno ili zbog nestanka električne energije, u sustavu preostaje voda koja još nije isparila.

Prilikom sljedećeg korištenja načina rada Klimatsko pečenje  ili automatskog programa s regulacijom vlažnosti prikazuje se "Isparavanje preostale vode?" s opcijama "preskočiti" i "da".

Isparavanje preostale vode po mogućnosti pokrenite odmah kako bi se kod sljedećeg postupka pripremanja jela koristila isključivo svježja voda.

## Isparavanje preostale vode odmah nakon pripremanja

Vodena para može prouzročiti opekotine.  
Tijekom isparavanja preostale vode nemojte otvarati vrata.

- Odaberite način rada Klimatsko pečenje  ili automatski program s regulacijom vlažnosti.

Prikazuje se "Isparavanje preostale vode?" i "da" je na svijetloj podlozi.

- Dodirnite tipku OK.


Prikazuju se "Isparavanje preostale vode" i vrijeme.

Pokreće se isparavanje preostale vode. Možete pratiti tijek postupka.

Prikazano vrijeme ovisi o količini vode koja se nalazi u sustavu isparavanja. Tijekom postupka isparavanja preostale vode sustav može korigirati vrijeme ovisno o stvarnoj količini prisutne vode.





Na kraju isparavanja preostale vode prikazuje se "Postupak je završen".

Sada možete provesti postupak pripreme jela s načinom rada Klimatsko pečenje  ili automatskim programom s regulacijom vlažnosti.

Kod isparavanja preostale vode u prostoru za pripremanje jela i na vratima se skuplja vlaga. Potrebno ju je ukloniti odmah nakon što se prostor za pripremu jela ohladi.


## Preskakanje isparavanja preostale vode

 Isparavanje preostale vode ne bi trebalo preskakati ni prekidati jer u vrlo nepovoljnim okolnostima kod daljnjeg usisavanja vode može doći do prelijevanja sustava isparavanja u prostor za pripremu jela.

- Odaberite način rada Klimatsko pečenje  ili automatski program s regulacijom vlažnosti.

Prikazuje se "Isparavanje ostatka vode?".

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi "preskočiti".
- Dodirnite tipku OK.

Sada možete provesti postupak pripreme jela s načinom rada Klimatsko pečenje  ili automatskim programom s regulacijom vlažnosti.

# Automatski programi

Vaša pećnica za pripremu raznih jela raspoložuje mnogobrojnim automatskim programima koji Vam omogućavaju da na jednostavan i siguran način dođete do optimalnog rezultata pripreme jela. Jednostavno odaberite program koji je odgovarajući za jelo koje pripremate i slijedite upute na zaslonu.

Automatske programe pozivate u načinu rada **Auto**.

## Pregled jela

- Kolači
- Peciva
- Kruh
- Smjese za kruh
- Žemlje
- Meso
- Divljač
- Perad
- Riba
- Deserti

## Korištenje automatskih programa

- Odaberite **Auto**.

Pojavljuje se popis kategorija jela.

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željena kategorija jela.

- Dodirnite tipku OK.

Prikazuju se automatski programi koje imate na raspolaganju.

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željeni automatski program.

- Dodirnite tipku OK.

Pojedini koraci prikazuju se pregledno na zaslonu sve do pokretanja nekog automatskog programa.

Ovisno o programu dobit ćete upute

- o kalupu za pečenje,
- o razini,
- o potrebnoj količini vode kod automatskih programa s regulacijom vlažnosti,
- o vremenu pripreme jela.

- Slijedite upute na zaslonu.

Odabir receptata za automatske programe naći ćete u knjižici s receptima "Pečenje – Klimatsko pečenje".

## Napomene za korištenje

- Kao pomoć kod korištenja automatskih programa poslužiti će Vam recepti navedeni u nastavku. S istim programom mogu se pripremati i jela prema sličnim receptima, ali s drugačijim količinama.
- Nakon postupka pripreme jela pričekajte da se prostor za pripremu jela prvo ohladi na sobnu temperaturu prije nego što pokrenete automatski program.
- Podatak o trajanju automatskog programa je okvirni vremenski podatak. Trajanje programa se ovisno o postupku pripreme jela može skratiti ili produžiti. Vrijeme pripreme ovisi i o temperaturi namirnice, posebice kad se priprema meso.
- Kod nekih je programa nakon određenog vremena potrebno dodati tekućinu. Na zaslonu se prikazuje odgovarajuća napomena i vrijeme (npr. dodati tekućinu u...)
- Kod nekih se programa pećnica mora unaprijed zagrijati prije nego što se jelo umetne u prostor za pripremu jela. Na zaslonu se prikazuje odgovarajuća napomena s vremenom.

# Osobni programi

---

Možete podesiti i pohraniti do 20 osobnih programa.

- Možete kombinirati do deset koraka pripreme kako biste što točnije opisali tijekom omiljenih ili često pripremanih recepata. Za svaki korak pripreme odaberite način rada, temperaturu i vrijeme pripreme.
- Možete odrediti razinu(e) za namirnicu koju pripremate.
- Možete unijeti naziv programa koji pripada Vašem receptu.

Kad svoj program ponovo pozovete i pokrenete, on se odvija automatski.

Ostale mogućnosti za izradu vlastitih programa:

- Po isteku automatskog programa potvrdite pohranjivanje.
- Po isteku postupka pripreme s podešenim vremenom pripreme potvrdite pohranjivanje.

Potom unesite naziv programa.

## Sastavljanje vlastitih programa

- Odaberite .

### Izrada prvog vlastitog programa:

Ako još niste izradili osobni program prikazuje se "Izraditi program".

- Dodirnite tipku OK.

### Sastavljanje dodatnih osobnih programa:

Ako ste već izradili osobni program, prikazuje se naziv programa te ispod "Urediti program".

- Krećite se kroz popis za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi "Urediti program".

- Dodirnite tipku OK.

Na svijetloj podlozi se prikazuje "Izraditi program".

- Dodirnite tipku OK.

Sada možete odrediti postavke za 1. korak pripreme.

Slijedite upute na zaslonu:

- Odaberite i potvrdite željeni način rada, temperaturu i vrijeme pripreme.

Ovisno o odabranom načinu rada, funkcijom "Dodatne mogućnosti podešavanja" možete uključiti funkciju Brzo zagrijavanje.

Određene su sve postavke za 1. korak pripreme.

Možete dodati daljnje korake pripreme jela, primjerice ako nakon prvog načina rada treba upotrijebiti još jedan.

Kad su potrebni dodatni koraci pripreme:

- Odaberite funkciju "Dodati sljedeći korak pripreme" te postupite kako je opisano u 1. koraku pripreme.

Kad ste odredili sve potrebne korake pripreme:

- Odaberite funkciju "Završiti program".

Nakon toga odredite željenu razinu(e) za svoju namirnicu:

- Odaberite i potvrdite željenu(e) razinu(e).

Na zaslonu se prikazuje sažetak Vaših postavki.

- Provjerite postavke i pritisnite tipku OK.
- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi "Pohraniti".
- Dodirnite tipku OK.

Potom unesite naziv programa. Pored abecede se nalaze sljedeći simboli:

Simbol	Značenje
□	Prazno mjesto
ABC	Abeceda tiskanim slovima
abc	Abeceda pisanim slovima
123	Brojke od 0 do 9 i crtica -
✓	Potvrda naziva programa

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željeni znak.

- Dodirnite tipku OK.

Odabrani znak se pojavljuje u gornjem retku.

Znakove možete brisati jedan za drugim dodirivanjem na ↵.

Na raspolaganju imate najviše 10 znakova.

- Odaberite daljnje znakove.
- Kada ste unijeli ime programa, krećite se kroz popis za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi "✓".
- Dodirnite tipku OK.

Na zaslonu se prikazuje potvrda da je naziv Vašeg programa pohranjen.

- Dodirnite tipku OK.

# Osobni programi

---

## Pokretanje osobnih programa

- Odaberite .

Na zaslonu se prikazuju nazivi programa, a ispod "Urediti program".

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željeni program.
- Dodirnite tipku OK.

Na zaslonu se prikazuje popis za odabir:

- Pokretanje odmah  
Program se trenutno pokreće. Odmah se uključuje grijanje prostora za pripremu jela.
- Početak u  
Određujete vrijeme kad program treba početi. Grijanje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski uključuje.
- Završetak u  
Određujete vrijeme kad treba završiti neki program. Grijanje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski isključuje.

Točka izbornika "Izmijeniti korake pripreme" opisana je u poglavlju "Promjena vlastitih programa".

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željena točka izbornika.
- Dodirnite tipku OK.
- Tipkom OK potvrdite napomenu o tome u koju se razinu umeće namirnica koja se priprema.

Program se pokreće odmah ili u zadano vrijeme.

## Promjena osobnih programa

### Promjena koraka pripreme

Ne možete mijenjati korake automatskih programa, koje ste pohranili pod osobnim imenom.

- Odaberite .

Na zaslону se prikazuju nazivi programa, a ispod "Urediti program".

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željeni program.
- Dodirnite tipku OK.
- Krećite se kroz popis za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi "Promjena koraka pripreme".
- Dodirnite tipku OK.

Na svijetloj podlozi se prikazuje 1. korak pripreme. Možete promijeniti podešene postavke pojedinog koraka pripreme ili možete dodati nove korake.

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željeni korak pripreme ili "Dodati korak pripreme".
- Dodirnite tipku OK.

- Program promijenite sukladno svojim željama (pogledajte poglavlje "Sastavljanje vlastitih programa").
- Dodirnite tipku OK.
- Provjerite postavke i pritisnite tipku OK.
- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi "Pohraniti".
- Dodirnite tipku OK.
- Po potrebi promijenite ime (pogledajte poglavlje "Sastavljanje vlastitih programa").

Pohranjeni su promijenjeni koraci pripreme u Vašem programu.

# Osobni programi

---

## Promjena imena

- Odaberite .

Na zaslonu se prikazuju nazivi programa, a ispod "Urediti program".

- Dodirnite tipku OK.
- Krećite se kroz popis za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi "Promjeniti ime".
- Dodirnite tipku OK.
- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željeni program.
- Dodirnite tipku OK.
- Krećite se kroz popis za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi "Promjeniti ime".
- Dodirnite tipku OK.

- Unesite novo ime (pogledajte poglavlje "Sastavljanje vlastitih programa").
- Kada ste unijeli novo ime, krećite se kroz popis za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi "✓".
- Dodirnite tipku OK.

Na zaslonu se prikazuje potvrda da je naziv Vašeg programa pohranjen.

- Dodirnite tipku OK.

Pohranjen je promijenjeni naziv Vašeg programa.



## Brisanje osobnih programa

- Odaberite .

Na zaslonu se prikazuju nazivi programa, a ispod "Urediti program".

- Dodirnite tipku OK.
- Krećite se kroz popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi "Izbrisati program".
- Dodirnite tipku OK.
- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi željeni program.

- Dodirnite tipku OK.

Na zaslonu se prikazuje "Brisati XYZ?".

- Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi "da".
- Dodirnite tipku OK.





Program se briše.

Možete brisati i sve programe odjednom (pogledajte poglavlje "Postavke - Tvorničke postavke - Osobni programi").

# Pečenje





Nježna obrada namirnica pogoduje Vašem zdravlju.  
Kolači, pizza, pommes frites i sl. trebaju se peći samo dok ne poprime zlatnožutu boju, a ne do tamno smeđe boje.

## Načini rada

Ovisno o pripremi možete koristiti Vrući zrak plus , Intenzivno pečenje , Klimatsko pečenje  ili Gornji/donji grijač .

## Kalup za pečenje

Odabir kalupa za pečenje ovisi o načinu rada i pripremi.

- Vrući zrak plus , Intenzivno pečenje , Klimatsko pečenje : lim a pečenje, univerzalni lim, kalupi za pečenje od materijala prikladnog za uporabu u pećnici.
- Gornji/donji grijač : Tamni, mat kalupi. Izbjegavajte svijetle kalupe od glatkog materijala jer utječu na neravnomjernu i slabu zapečenost u kalupu pa se jelo možda uopće neće ispeći.

- Kalupe za pečenje uvijek stavljajte na rešetku.  
Duguljaste četvrtaste ili izdužene kalupe najbolje je položiti poprečno na rešetku, kako bi raspodjela topline u kalupu bila optimalna i kako bi se postigao ravnomjerni rezultat pečenja.
- Pecite voćne kolače i visoke kolače na univerzalnom limu.

## Papir za pečenje, podmazivanje

Miele pribor, poput primjerice univerzalnog lima, oplemenjen je slojem PerfectClean (pogedajte poglavlje "Pribor").

Površine oplemenjene slojem PerfectClean načelno se ne trebaju podmazivati ili oblagati papirom za pečenje.

Papir za pečenje potreban je samo za

- lužnato pecivo jer natronska lužina koja se upotrebljava kod pripreme tijesta može oštetiti površinu oplemenjenu slojem PerfectClean,
- tijesta koja se zbog svog velikog udjela bjelanjka mogu lako prilijepiti (primjerice biskvit, beze ili makrone),
- pripremu zamrznutih proizvoda na rešetki.

## Napomene vezane za tablicu za pečenje

### Temperatura

Načelno treba odabrati nižu temperaturu.


Kod temperatura viših od navedenih skraćuje se vrijeme pečenja, no jelo može biti vrlo neravnomjerno zapečeno, a namirnica možda nije posvuda dobro pečena.

### Vrijeme pečenja

Načelno nakon kratkog vremena provjerite je li jelo pečeno. Zabodite čačkalicu u tijesto. Ako na čačkalici nema komadića tijesta, jelo je pečeno.




### Razina <sup>5</sup>

Razina na koju umećete svoju namirnicu ovisi o načinu rada i o broju limova.

- Vrući zrak plus   
1 lim: razina 2  
2 lima: razina 1+33 lima: razina 1+3+5

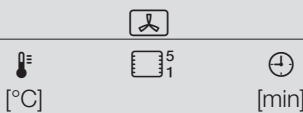



Kada istovremeno na više razina upotrebljavate univerzalni lim i lim za pečenje, univerzalni lim umetnite ispod limova za pečenje.

Vlažno pecivo i kolače pecite istovremeno na maksimalno dvije razine.

- Klimatsko pečenje   
1 lim: razina 2
- Intenzivno pečenje   
1 lim: razina 1 ili 2
- Gornji/donji grijač   
1 lim: razina 1 ili 2

# Pečenje









## Tablica za pečenje

Kolači/sitni kolačići			
	 [°C]	 5 1	 [min]
<b>Miješano tijesto</b>			
Pješčani kolač	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>60–70</b>
Pinca	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>65–80</b>
Muffini (1 [2] lim/a)	<b>150–170</b>	<b>2 [1+3 4]</b>	<b>30–50</b>
Sitni kolači (1 lim) <sup>1) 2)</sup>	<b>150</b>	<b>2</b>	<b>25–40</b>
Sitni kolači (2 lima) <sup>1) 2)</sup>	<b>150 <sup>3)</sup></b>	<b>2+4</b>	<b>25–40</b>
Kolač od biskvitnog tijesta (lim)	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>25–40</b>
Mramorni kolač, kolač s orasima (kalup)	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>60–80</b>
Voćni kolač s beze korom/preljevom (lim)	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>45–50</b>
Voćni kolač (lim)	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>35–55</b>
Voćni kolač (kalup)	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>55–65</b>
Biskvit za tortu <sup>1)</sup>	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>25–35</b>
Sitno pecivo/Keksi <sup>1)</sup> (1 [2] lim/a)	<b>150–170</b>	<b>2 [1+3 4]</b>	<b>20–25</b>
<b>Rahlo tijesto</b>			
Biskvit za tortu	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>20–25</b>
Mrvičasti kolač	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>45–55</b>
Sitno pecivo <sup>1)</sup> (1 [2] lim/a)	<b>150–170</b>	<b>2 [1+3 4]</b>	<b>15–25</b>
Mali kolačići <sup>1) 2)</sup> (1 [2] lim/a)	<b>140</b>	<b>2 [1+3 4]</b>	<b>30–45</b>
Torta od sira	150–170	2	70–95
Pita s jabukama (kalup Ø 20 cm) <sup>1) 2)</sup>	<b>160</b>	<b>2</b>	<b>85–105</b>
Prekriveni kolač od jabuka <sup>1)</sup>	160–180	2	50–70
Torta od marelica s preljevom (kalup)	150–170	2	55–75
Pita	–	–	–

Podaci o preporučenom načinu rada navedeni su debelo otisnutim slovima.


Ako nije drugačije određeno, navedeno vrijeme vrijedi ako prostor za pripremu jela nije prethodno zagrijan. Ako je prostor za pripremu jela prethodno zagrijan, vrijeme se skraćuje oko 10 minuta.

Odaberite općenito nižu temperaturu i provjerite namirnice nakon kratkog vremena.

					
 [°C]	 5 1	 [min]	 [°C]	 5 1	 [min]
150–170	2	60–70	–	–	–
150–170	2	65–80	–	–	–
160–180	2	25–45	–	–	–
<b>160<sup>3)</sup></b>	<b>3</b>	<b>25–35</b>	–	–	–
–	–	–	–	–	–
170–190	2	25–40	–	–	–
150–170	2	60–80	–	–	–
170–190	2	45–50	–	–	–
170–190	1	35–55	–	–	–
160–180	2	55–65	–	–	–
170–190	2	20–25	–	–	–
160–180 <sup>3)</sup>	3	15–25	–	–	–
170–190 <sup>3)</sup>	2	15–20	–	–	–
170–190	2	45–55	–	–	–
160–180 <sup>3)</sup>	3	15–25	–	–	–
<b>160<sup>3)</sup></b>	<b>2</b>	<b>15–33</b>	–	–	–
<b>170–190</b>	<b>2</b>	<b>85–95</b>	150–170	2	75–90
<b>180</b>	<b>1</b>	<b>80–95</b>	–	–	–
170–190	1	45–65	<b>160–180</b>	<b>1</b>	<b>50–70</b>
170–190	2	55–75	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>50–60</b>
<b>220–240<sup>3)</sup></b>	<b>1</b>	<b>35–50</b>	<b>190–210<sup>3)</sup></b>	<b>1</b>	<b>25–40</b>





 Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač /  Intenzivno pečenje

 Temperatura /  Razina /  Vrijeme pripreme

- 1) Tijekom faze zagrijavanja isključite funkciju "Brzo zagrijavanje". Dodirnite osvijetljenu senzorsku tipku .
- 2) Postavke vrijede i za preporuke prema EN 60350.
- 3) Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela.
- 4) Lim izvadite ranije ako je hrana i prije isteka navedenog vremena pečenja dovoljno potamnila.

# Pečenje









## Tablica za pečenje

Kolači/sitni kolačići			
	 [°C]	 <sup>5</sup> [min]	 [min]
<b>Biskvitno tijesto <sup>1)</sup></b>			
Biskvit za tortu (2 jaja) <sup>1)</sup>	170–190	2	15–20
Biskvitna torta (4 do 6 jaja) <sup>1)</sup>	175–195	2	22–30
Torta od vodenog biskvita <sup>1) 2)</sup>	<b>180</b>	<b>2</b>	<b>25–35</b>
Rolada <sup>1)</sup>	160–180	2	15–25
<b>Dizano tijesto/tijesto od sira i ulja</b>			
Dizanje tijesta	<b>50</b>	<sup>5)</sup>	<b>15–30</b>
Kuglof	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>50–60</b>
Božićni kruh	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>55–65</b>
Mrvičasti kolač	<b>150–170</b>	<b>2</b>	<b>35–45</b>
Voćni kolač (lim)	<b>160–180</b>	<b>2</b>	<b>40–60</b>
Bijeli kruh	<b>160–180</b>	<b>2</b>	<b>50–60</b>
Integralni kruh	<b>170–190 <sup>3)</sup></b>	<b>2</b>	<b>50–60</b>
Pizza (lim) <sup>1)</sup>	170–190	2	35–45
Kolač od luka	170–190	2	35–45
Štrudlice od jabuka (1 [2] lim/a)	<b>150–170</b>	<b>2 [1+3 <sup>4)</sup></b>	<b>25–30</b>
<b>Tijesto za krafne <sup>1)</sup>, Profiterole (1 [2] lim/a)</b>	<b>160–180</b>	<b>2 [1+3 <sup>4)</sup></b>	<b>30–45</b>
<b>Lisnato tijesto (1 [2] lim/a)</b>	<b>170–190</b>	<b>2 [1+3 <sup>4)</sup></b>	<b>20–25</b>
<b>Pecivo od bjelanjaka, makroni (1 [2] lim/a)</b>	<b>120–140</b>	<b>2 [1+3 <sup>4)</sup></b>	<b>25–50</b>

Podaci o preporučenom načinu rada navedeni su debelo otisnutim slovima.


Ako nije drugačije određeno, navedeno vrijeme vrijedi ako prostor za pripremu jela nije prethodno zagrijan. Ako je prostor za pripremu jela prethodno zagrijan, vrijeme se skraćuje oko 10 minuta.

Odaberite općenito nižu temperaturu i provjerite namirnice nakon kratkog vremena.

					
 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min]	 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min]
<b>170–190</b> <sup>3)</sup>	<b>2</b>	<b>10–20</b>	–	–	–
<b>170–190</b> <sup>3)</sup>	<b>2</b>	<b>20–40</b>	–	–	–
<b>150–180</b> <sup>3)</sup>	<b>2</b>	<b>20–45</b>	–	–	–
<b>170–190</b> <sup>3)</sup>	<b>2</b>	<b>15–20</b>	–	–	–
35	<sup>5)</sup>	15–30	–	–	
160–180	1	50–60	–	–	
150–170	2	55–65	–	–	
170–190	2	35–45	–	–	
170–190 <sup>1)</sup>	3	40–55	170–190	2	40–55
160–180	2	50–60	–	–	–
190–210 <sup>3)</sup>	2	50–60	–	–	–
<b>190–210</b>	<b>2</b>	<b>30–45</b>	170–190	2	40–50
<b>180–200</b>	<b>2</b>	<b>25–35</b>	170–190	2	25–35
160–180	2	25–30	–	–	–
180–200 <sup>3)</sup>	3	30–40	–	–	–
190–210 <sup>3)</sup>	2	20–25	–	–	–
120–140 <sup>3)</sup>	2	25–50	–	–	–

 Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač /  Intenzivno pečenje





 Temperatura / <sup>5</sup> Razina /  Vrijeme pripreme

- 1) Tijekom faze zagrijavanja isključite funkciju "Brzo zagrijavanje". Dodirnite osvijetljenu senzorsku tipku .
- 2) Postavke vrijede i za preporuke prema EN 60350.
- 3) Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela.
- 4) Lim izvadite ranije ako je hrana i prije isteka navedenog vremena pečenja dovoljno potamnila.
- 5) Postavite rešetku na dno pećnice i na nju stavite posudu.

# Pečenje

---

## Načini rada

Ovisno o pripremi možete koristiti Vrući zrak plus , Klimatsko pečenje , Automatsko pečenje , Gornji/donji grijač  ili automatske programe.

## Posuđe

Možete upotrijebiti svako posuđe koje je prikladno za korištenje u pećnici:

Pekač, dublja posuda za pečenje, posuda od vatrostalnog stakla, crijevo ili vrećica za pečenje, glineni lonac, univerzalni lim, rešetka i/ili lim za roštilj i pečenje (ako postoji) na univerzalnom limu.





Preporučamo pečenje u pekaču jer ostaje dovoljno soka od pečenja za pripremu umaka.

Osim toga prostor za pripremu jela ostaje čišći nego kod pečenja na rešetki.

## Napomene za tablicu pečenja

### Temperatura

Općenito birajte nižu temperaturu. Kod temperatura viših od navedenih meso potamni, no ne ispeče se.

Za funkcije Vrući zrak plus , Klimatsko pečenje  ili Automatsko pečenje  odaberite oko 20 °C nižu temperaturu nego za Gornji/donji grijač .

Kod komada mesa koji su teži od 3 kg podesite oko 10 °C nižu temperaturu nego što je navedeno u tablici pečenja. Proces pečenja traje nešto dulje, ali meso će se ravnomjerno ispeći i neće dobiti predebelu koru.

Kod pečenja na rešetki podesite oko 10 °C nižu temperaturu nego kod pečenja u pekaču.

### Prethodno zagrijavanje

Prethodno zagrijavanje općenito nije potrebno, osim za pripremu rozbifa i filea.



## Vrijeme pečenja ⊕

Vrijeme pripreme možete odrediti na način da, ovisno o vrsti mesa, debljinu pečenja [cm] pomnožite s vremenom po cm visine [min/cm]:

Govedina/divljač: 15–18 min./cm

Svinjetina/teletina/janjetina:  
12–15 min./cm

Rozbif/file: 8–10 min./cm

Vrijeme pečenja duboko zamrznutog mesa po kilogramu se produžuje za oko 20 minuta. Duboko zamrznuto meso težine oko 1,5 kg možete peći bez prethodnog odmrzavanja.

Općenito nakon nekog vremena provjerite je li jelo pečeno.

## Razina 5 1

Općenito koristite razinu 2.

## Savjeti

### Gratiniranje

Smeđa boja dobiva se na kraju pečenja. Meso će dobiti dodatnu intenzivnu smeđu boju ako nakon polovice vremena pečenja s posude skinete poklopac.

### Vrijeme mirovanja





Po završetku pečenja izvadite jelo iz prostora za pripremu jela, zamotajte aluminijском folijom i ostavite da odstoji oko 10 minuta. Tako će kod rezanja izaći manje soka od pečenja.

### Pečenje peradi

Perad će dobiti hrskavu koru ako se 10 minuta prije kraja pečenja premaže vodom s malo soli.

# Pečenje

## Tablica pečenja

Meso/Riba	 / 	
	 [°C]	 [min]
Goveđe pečenje, oko 1 kg	170–190	100–130 <sup>2)</sup>
Goveđi file/rozbif, oko 1 kg	<b>200–220</b>	<b>45–55</b> <sup>3)</sup>
Pečena divljač, oko 1 kg	<b>140–160</b>	<b>100–120</b> <sup>4)</sup>
Svinjsko pečenje/Rolana pečenka, oko 1 kg	160–180	100–120 <sup>4)</sup>
Svinjsko pečenje s kožom, oko 2 kg	160–180	130–160 <sup>4)</sup>
Dimljena svinjetina, oko 1 kg	<b>150–170</b>	<b>60–80</b> <sup>4)</sup>
Mesna štruca, oko 1 kg	160–180	60–70 <sup>4)</sup>
Teleće pečenje, oko 1,5 kg	<b>180–200</b>	<b>80–100</b> <sup>4)</sup>
Janjeći but, oko 1,5 kg	<b>170–190</b>	<b>90–120</b> <sup>4)</sup>
Janjeći hrbat, oko 1,5 kg	170–190	50–60 <sup>3)</sup>
Perad, 0,8 – 1 kg	<b>180–200</b>	<b>60–70</b>
Perad, oko 2 kg	<b>170–190</b>	<b>100–120</b>
Perad, nadjevena, oko 2 kg	<b>170–190</b>	<b>110–130</b>
Perad, oko 4 kg	<b>160–180</b>	<b>150–180</b>
Riba u komadu, oko 1,5 kg	<b>160–180</b>	<b>35–55</b>







Podaci o preporučenom načinu rada navedeni su debelo otisnutim slovima.

Vrijeme vrijedi za prethodno nezagrijanu pećnicu.

Odaberite općenito nižu temperaturu i provjerite namirnice nakon kratkog vremena.

Podaci o temperaturi odnose se na pripremu u otvorenom pekaču.

Temperaturu podesite za 10 °C niže ako pečenje pripremate izravno na univerzalnom limu ili na rešetki s univerzalnim limom.

 1)			
 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
–	–	<b>190–210</b>	<b>110–140</b> 2)
–	–	200–220	45–55 3)
<b>140–160</b>	<b>100–120</b> 4)	150–170	100–120 4)
160–180	110–130 4)	<b>180–200</b>	<b>100–120</b> 4)
170–190	130–160 4)	<b>190–210</b>	<b>130–160</b> 4)
<b>160–180</b>	<b>60–80</b> 4)	170–190	80–100 4)
170–190	60–70 4)	<b>190–210</b>	<b>60–70</b> 4)
<b>170–190</b>	<b>90–110</b> 4)	190–210	100–120 4)
<b>170–190</b>	<b>90–120</b> 4)	200–220	90–120 4)
–	–	<b>190–210</b>	<b>50–60</b>
<b>190–210</b>	<b>60–70</b>	190–210	60–75 5)
<b>180–200</b>	<b>90–110</b>	190–210	90–110 5)
<b>180–200</b>	<b>100–120</b>	190–210	110–130 5)
<b>170–190</b>	<b>140–170</b>	180–200	150–180
<b>170–190</b>	<b>35–55</b>	190–210	35–55

 Vrući zrak plus /  Automatsko pečenje /  Klimatsko pečenje /  Gornji/donji grijač


 Temperatura /  Vrijeme pripreme

Općenito koristite razinu 2.

1) Nakon faze zagrijavanja:

Tijekom postupka pripreme ručno dodajete paru.

2) Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon pola vremena uklonite poklopac i dodajte oko 0,5 l tekućine.

3) Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela. No funkciju "Brzo zagrijavanje" isključite dodirom na osvijetljenu senzorsku tipku .

4) Nakon pola vremena podlijte sa oko 0,5 l tekućine.

5) Upotrijebite razinu 3.

# Priprema jela na niskim temperaturama

Ovaj postupak pripremanja jela idealan je za osjetljive komade govedine, svinjetine, teletine i janjetine.

Najprije kratko pecite meso na vrlo visokoj temperaturi i sa svih strana ravnomjerno.

Potom meso stavite u prethodno zagrijan prostor za pripremu jela, gdje će se na nižoj temperaturi i kod duljeg vremena pripreme do kraja ispeći nježno i blago.

Pritom se meso opušta. Sok u unutrašnjosti počinje cirkulirati i ravnomjerno se raspoređuje sve do vanjskih slojeva. Rezultat pečenja je ukusan i sočan.

## Savjeti



- Upotrebljavajte samo dobro omekšano svježije meso bez žila i masnih rubova. Kostí treba prethodno izvaditi..
- Kada meso želite zapeći, koristite masnoću koja se može zagrijati na visokim temperaturama (primjerice rastopljen maslac, biljno ulje).
- Nemojte prekrivati meso tijekom pripreme.


Vrijeme pripreme iznosi oko 2–4 sata i ovisi o težini i veličini mesa, kao i o željenom stupnju pripreme i zapečenosti.

## Tijek

Koristite univerzalni lim s položenom rešetkom.

Za prethodno zagrijavanje nemojte koristiti funkciju "Brzo zagrijavanje".

- Umetnite univerzalni lim s rešetkom u razinu 2.
- Odaberite način rada Gornji/donji grijač  i temperaturu od 130 °C.
- Funkciju "Brzo zagrijavanje" isključite dodiranjem na osvijetljenu senzorsku tipku .
- Prostor za pripremu jela, rešetku i univerzalni lim prethodno zagrijete oko 15 minuta.
- Dok se prostor za pripremu jela zagrijava zapecite meso sa svih strana na ploči za kuhanje.

 **Opasnost od opekline!**  
Za umetanje ili vađenje vrućih jela ili za vrijeme bilo kakvih postupaka u vrućem prostoru za pripremu jela, navucite kuhinjske rukavice.

- Zapečeno meso položite na rešetku.

# Priprema jela na niskim temperaturama

- Dodirnite tipku  $\equiv$ .

"Temperatura" se prikazuje na svijetloj podlozi.

- Dodirnite tipku OK i temperaturu smanjite na 100 °C.

- Ispecite meso do kraja.

Postupak pripreme jela možete automatski isključiti (pogledajte poglavlje "Prošireno rukovanje – Podešavanje vremena pripreme").

## Nakon postupka pripreme

Zbog niskih temperatura pripreme i unutrašnjosti mesa,

- meso možete odmah rezati. Vrijeme mirovanja nije potrebno.
- na rezultat pripreme neće utjecati ako meso po isteku vremena pripreme još ostane u prostoru za pripremu jela. Do posluživanja bez problema može ostati toplo.
- meso će imati optimalnu temperaturu za posluživanje. Posložite ga na prethodno zagrijane tanjure i poslužite s vrlo vrućim umakom kako se ne bi prebrzo ohladilo.

## Vrijeme pripreme / temperature unutrašnjosti mesa

Meso	Vrijeme pripreme [min]	Temperatura- jezgre** [°C]
Rozbif		
– rare/engleski	60–90	48
– medium/srednje pečeno	120–150	57
– well done/jače pečeno	180–240	69
Svinjski file	120–150	63
Dimljena svinjetina*	150–210	68
Teleći hrbat*	180–210	63
Janjeći hrbat*	90–120	60

\* bez kostiju

\*\* Za promatranje tijeka porasta temperature jezgre možete koristiti termometar za hranu.

# Priprema jela na roštilju



Opasnost od opekotina!

Ako roštilj pripremate kod otvorenih vrata vrući zrak koji izlazi iz prostora za pripremu jela ne vodi se i ne hladi automatski preko ventilatora za hlađenje. Upravljački elementi postaju vrući.

Kod pečenja na roštilju zatvorite vrata.

## Načini rada

### Roštilj velike površine

Za pečenje tankih komada i ako jelo treba zapeći.

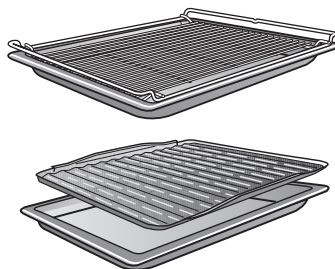
Cijeli gornji grijač/roštilj postaje užaren (crven), kako bi se proizvela potrebna toplina.

### Roštilj s kruženjem zraka

Za pečenje namirnica velikog promjera, primjerice pilića.

Naizmjenično se uključuju gornji grijač/roštilj i ventilator.

## Posuđe



Upotrebljavajte univerzalni lim s položenom rešetkom ili lim za roštilj & pečenje (ako postoji).

Lim za roštilj i pečenje štiti da sok od pečenja mesa ne sagori kako bi se mogao upotrijebiti.

Ne koristite lim za pečenje.

## Napomene za tablicu za roštilj

### Temperatura 🌡️

Općenito birajte nižu temperaturu. Kod temperatura viših od navedenih meso potamni, no ne ispeče se.

Za tanke namirnice načelno se preporučuje postavka temperature od 275 °C, a za namirnice većeg promjera maksimalno 220°C.

### Prethodno zagrijavanje

Za roštilj se preporučuje prethodno zagrijavanje. Gornji grijač/roštilj prethodno zagrijte oko 5 minuta sa zatvorenim vratima.

### Razina 📏<sup>5</sup>

Razinu odaberite ovisno o debljini namirnice.

- Tanka hrana koja se peče na roštilju: razina 3/4
- Namirnice većeg promjera: razina 1/2

### Vrijeme pripreme na roštilju ⌚

- Tanki komadi mesa/ribe trebaju za svaku stranu oko 6–8minuta. Deblji komadi trebaju za svaku stranu nešto duže vremena. Pazite da komadi budu otprilike jednake debljine tako da vrijeme pripreme na roštilju ne bude različito.
- Jelo po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena pečenja.

## Provjera pečenosti

Kada želite provjeriti koliko je meso pečeno, meso pritisnite žlicom:

rare/  
engleski: Ako je meso još jako elastično, još je crveno iznutra.

medium/sr  
ednje Ako meso malo popušta, iznutra je ružičasto.  
pečeno:

well  
done/jače Ako meso još jedva popušta, u potpunosti je pečeno.  
pečeno:

Općenito nakon nekog vremena provjerite je li namirnica pečena.

## Savjet

Ako površina većih komada mesa poprimi intenzivnu smeđu boju, ali unutrašnjost još nije pečena, hranu umetnite na nižu razinu ili pecite dalje pri nižoj temperaturi. Tako površina neće suviše potamni.

# Priprema jela na roštilju

---

## Priprema roštilja


Meso operite pod hladnom tekućom vodom i osušite. Komade mesa nemojte soliti prije pečenja na roštilju jer će inače izgubiti sok.

Svježe meso možete premazati uljem. Nemojte koristiti druge masnoće jer mogu previše potamniti ili stvaraju dim.

Tanku ribu i komade ribe očistite i posolite. Možete ih i nakapati sokom od limuna.

## Priprema jela na roštilju

- Na univerzalni lim stavite rešetku ili lim za pečenje (ako postoji).
- Stavite namirnice na roštilj.
- Odaberite način rada i temperaturu.
- Gornji grijač/roštilj prethodno zagrijte oko 5 minuta sa zatvorenim vratima.

 **Opasnost od opekline!**  
Za umetanje ili vađenje vrućih jela ili za vrijeme bilo kakvih postupaka u vrućem prostoru za pripremu jela, navucite kuhinjske rukavice.

- Jelo koje pripremate na roštilju gurnite u odgovarajuću razinu (pogledajte tablicu za pečenje na roštilju).
- Zatvorite vrata.
- Jelo po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena pečenja.










## Tablica za roštilj






Podaci o preporučenom načinu rada navedeni su debelo otisnutim slovima.



Ako nije drugačije navedeno, gornji grijač/roštilj prethodno zagrijte oko 5 minuta sa zatvorenim vratima.

Jelo po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena.

Nakon nekog vremena provjerite jelo koje pripremate na roštilju.

Jelo na roštilju	 5 1				
		 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
<b>Tanka hrana koja se peče</b>					
Goveđi odresci	4	275	15–22	<b>220</b>	<b>15–20</b>
Goveđa pljeskavica <sup>1)</sup>	4	<b>300</b>	<b>15–22</b>	–	–
Ražnjići	3	275	25–30	<b>220</b>	<b>25–30</b>
Ražnjići od peradi	4	275	20–25	<b>220</b>	<b>12–16</b>
Vratina	4	<b>275</b>	<b>15–20</b>	220	17–23
Jetrica	4	<b>275</b>	<b>8–12</b>	220	12–15
Popečci	4	<b>275</b>	<b>13–18</b>	220	18–22
Pečenice	4	<b>275</b>	<b>12–18</b>	220	13–19
Riblji file	4	275	20–25	<b>220</b>	<b>13–18</b>
Pastrve	4	<b>275</b>	<b>16–20</b>	220	20–25
Tost <sup>1) 2)</sup>	3	<b>300</b>	<b>5–10</b>	220	7–10
Hawaii-tost	3	275	10–15	<b>220</b>	<b>10–15</b>
Rajčice	4	275	6–10	<b>220</b>	<b>8–10</b>
Breskve	4	275	6–10	<b>220</b>	<b>15–20</b>
<b>Namirnice većeg promjera</b>					
Piletina, oko 1,2 kg <sup>3)</sup>	1	220	60–70	<b>190</b>	<b>60–70</b>
Svinjska koljenica, oko 1 kg	1	–	–	<b>190</b>	<b>95–100</b>
Rozbif, goveđi file, oko 1 kg	2	–	–	<b>250</b>	<b>35–45</b>


 Roštilj velike površine /  Roštilj s kruženjem zraka /  Razina /  Temperatura /  Vrijeme pripreme na roštilju

- 1) Kod primjene načina rada Roštilj velike površine  postavke vrijede i za preporuke u skladu s EN 60350.
- 2) Gornji grijač/roštilj nemojte prethodno zagrijavati.
- 3) Za Roštilj s kruženjem zraka  koristite razinu 2.


# Dodatne primjene

## Dodatni programi



### Gratiniranje

Način rada Gratiniranje  prikladan je za pripremu mesa.

Možete podesiti temperaturu od 100 do 250 °C.

- Odaberite .
- Odaberite "Gratiniranje" i po potrebi promijenite predloženu temperaturu.
- Slijedite upute na zaslonu.

Primjeri uporabe:

Jelo	 [°C]	 [min]
Pečenje od buta, oko 1,5 kg	180	130–160
Goveđe pečenje, oko 1,5 kg	180	160–180

 Temperatura

 Vrijeme pripreme

Vrijeme vrijedi za prethodno nezagrijanu pećnicu.

Ovisno o visini namirnice koristite razinu 1 ili 2.


Odaberite općenito nižu temperaturu i provjerite namirnice nakon kratkog vremena.

Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon četvrtine vremena pripreme uklonite poklopac i dodajte oko 0,5 l tekućine.


## Odmrzavanje

Način rada Odmrzavanje osmišljen je za nježno odmrzavanje namirnica.

Možete podesiti temperaturu od 25 do 50 °C.

- Odaberite .
- Odaberite "Odmrzavanje".
- Po potrebi promijenite predloženu temperaturu i podesite vrijeme pripreme.
- Slijedite upute na zaslonu.

Regulira se cirkuliranje zraka u prostoru za pripremu jela i zamrznuta namirnica se nježno odmrzava.

 **Opasnost od salmonele!**  
Kod odmrzavanja piletine posebno pazite na čistoću. Nemojte upotrebljavati tekućinu nastalu tijekom odmrzavanja.

## Savjeti

- Zamrznute namirnice odmrzavajte bez ambalaže na univerzalnom limu ili u zdjeli.
- Za odmrzavanje peradi koristite univerzalni lim s položenom rešetkom. Tako hrana neće ležati u tekućini nastaloj odmrzavanjem.
- Meso, perad ili ribu prije pripreme ne morate odleživati do kraja. Dovoljno je da se odledi površinski sloj koji postaje dovoljno mekan da može upiti začine.

## Vrijeme odmrzavanja

Vrijeme ovisi o vrsti i težini zamrznutih namirnica:

Zamrznuta namirnica	Težina [g]	Vrijeme [min]
Piletina	800	90–120
Meso	500	60–90
	1 000	90–120
Pečenice	500	30–50
Riba	1 000	60–90
Jagode	300	30–40
Kolač s maslacem	500	20–30
Kruh	500	30–50

## Dodatne primjene

### Sušenje


Ovaj program razvijen je specijalno za tradicionalno konzerviranje isušivanjem (sušenjem).

Možete podesiti temperaturu od 80 do 100 °C.


Pretpostavka je da je voće i povrće svježije i zrelo te da nije nagnječeno.

- Pripremite namirnicu koju ćete sušiti.
  - Jabuke eventualno ogulite, izvadite srž i narežite na ploške debljine oko 0,5 cm.
  - Iz šljiva eventualno izvadite koštice.
  - Kruške ogulite, očistite koštice i narežite na trakice.
  - Banane ogulite i narežite na tanke ploške.
  - Gljive očistite, prepолоvite ili narežite na ploške.
  - Peršin ili kopar otkinite s deblje stapke.
- Namirnicu koju sušite ravnomjerno rasporedite po univerzalnom limu.


Možete koristiti rešetku ili Gourmet perforirani lim za pečenje, ako postoji.

- Odaberite .
- Odaberite "Isušivanje".
- Po potrebi promijenite predloženu temperaturu i podesite vrijeme pripreme.
- Slijedite upute na zaslону.

Namirnica koja se suši	Vrijeme sušenja
Voće	2–8 sati
Povrće	3–8 sati
Začinsko bilje*	50–60 minuta

\* Budući da je u ovom programu uključen ventilator, za sušenje začinskog bilja koristite način rada Gornji/donji grijač  pri temperaturi od 80–100 °C.

- Temperaturu smanjite ako se u prostoru za pripremu jela stvaraju kapljice vode.

 Opasnost od opekline!  
Navucite kuhinjske rukavice kod vađenja namirnica koje sušite.

- Osušeno voće ili povrće ostavite da se ohladi.

Isušeno voće mora biti sasvim suho, ali mekano i elastično. Kada ga prepолоvite ili razrežete iz njega više ne smije izlaziti sok.

- Spremite ga u dobro zatvorene staklenke ili limenke.


### Zagrijavanje


Ovaj program razvijen je za zagrijavanje jela koja se poslužuju na tanjuru i ima regulaciju vlažnosti.

Možete odabrati:

- Pečenje s povrćem
- Pečenje s krumpirima
- Pečenje s valjušcima
- Pečenje s tjesteninom
- Riba s povrćem
- Riba s krumpirima
- Nabujak od povrća
- Nabujak od tjestenine
- Tjestenina s umakom
- Pizza
- Ragu s umakom

Upotrebljavajte vatrostalno posuđe.


- Jela koja zagrijavate stavite na rešetku bez poklopca.
- Odaberite .
- Odaberite "Zagrijavanje" i po potrebi promijenite predloženu temperaturu.
- Slijedite upute na zaslonu.

 **Opasnost od opekline!**  
Kada vadite posuđe navucite kuhinjske rukavice.  
Na donjoj se strani posuđa mogu nakupiti kapljice vode.

### Dizanje tijesta

Ovaj program razvijen je za dizanje tijesta bez regulacije vlažnosti.

Možete podesiti temperaturu od 30 do 50 °C.

- Odaberite .
- Odaberite "Dizanje tijesta".
- Po potrebi promijenite predloženu temperaturu i podesite vrijeme pripreme.
- Slijedite upute na zaslonu.

Ako želite da se tijesto s kvascem diže uz regulaciju vlažnosti koristite odgovarajuće automatske programe.


## Dodatne primjene

---

### Pizza

Ovaj program razvijen je specijalno za pečenje pizze.

Možete podesiti temperaturu od 160 do 250 °C.


- Odaberite .
- Odaberite "Pizza".
- Po potrebi promijenite predloženu temperaturu i podesite vrijeme pripreme.
- Slijedite upute na zaslonu.


### Zagrijavanje posuđa

Ovaj program razvijen je specijalno za grijanje posuđa.

Možete podesiti temperaturu od 50 do 80 °C.

Upotrebljavajte vatrostalno posuđe.

- Rešetku umetnite u razinu 2 i na nju položite posudu koju želite zagrijati.
- Odaberite .
- Odaberite "Zagrijavanje posuđa".
- Po potrebi promijenite predloženu temperaturu i podesite vrijeme pripreme.
- Slijedite upute na zaslonu.

 Opasnost od opekline!  
Navucite kuhinjske rukavice kod vađenja posuđa.

## Ukuhavanje

### Posude za ukuhavanje



Opasnost od ozljeda!


U zatvorenim se limenkama prilikom zagrijavanja stvara previsoki tlak, zbog kojeg mogu prsnuti.

Pećnicu nemojte koristiti za ukuhavanje ili zagrijavanje limenki.


Koristite samo posebne staklenke koje možete nabaviti u specijaliziranim prodavaonicama:

- staklenke za ukuhavanje,
- staklenke s navojnim čepom.

### Ukuhavanje voća i povrća

Preporučamo način rada Vrući zrak plus .

Podaci vrijede za 6 staklenki sa 1 l sadržaja.

- Univerzalni lim umetnite u razinu 2 i na njega postavite staklenke.
- Odaberite Vrući zrak plus  i temperaturu od 150–170 °C.
- Pričekajte dok se u staklenkama ne pojave mjehurići, odnosno dok u staklenkama nastanu ravnomjerni mjehurići.

Na vrijeme smanjite temperaturu da izbjegnute prekuhavanje.

### Voće/Krastavci

- Temperaturu podesite na najnižu čim se u staklenkama pojave mjehurići te staklenke ostavite u toplom prostoru za pripremu jela još 25–30 minuta.

### Povrće

- Temperaturu smanjite na 100 °C, čim u staklenkama ugledate mjehuriće.

	Vrijeme ukuhavanja [min]
Šparoge, mrkva	60–90
Grašak, grah	90–120

- Nakon ukuhavanja podesite najnižu temperaturu i staklenke ostavite još 25–30 minuta u toplom prostoru za pripremu jela.

### Nakon ukuhavanja



Opasnost od opekline!

Navucite kuhinjske rukavice kod vađenja staklenki.

- Izvadite staklenke iz prostora za pripremu jela.
- Ostavite ih da odstoje oko 24 sata pokrivene krpom na mjestu bez propuha.
- Na kraju provjerite jesu li sve staklenke zatvorene.

# Dodatne primjene

---

## Duboko zamrznuti proizvodi/Gotova jela

### Savjeti

#### Kolači, pizza, baguette

- Ove duboko zamrznute proizvode pecite na rešetku na koju ste položili papir za pečenje. Kod pripreme duboko zamrznutih namirnica lim za pečenje ili univerzalni lim mogu se tako jako deformirati, da se vrući eventualno više ne mogu izvaditi iz prostora za pripremu jela. Svako iduće korištenje za posljedicu će imati daljnju deformaciju.
- Od temperatura navedenih na pakiranju odaberite onu nižu.

#### Pommes frites, kroketi i sl.

- Ove duboko zamrznute proizvodi možete peći na limu za pečenje ili univerzalnom limu. Za nježno pečenje tih duboko zamrznutih proizvoda ispod njih postavite papir za pečenje.
- Od temperatura navedenih na pakiranju odaberite onu nižu.
- Nekoliko puta okrenite namirnicu koju pripremate.


### Priprema


Nježna obrada namirnica pogoduje Vašem zdravlju.

Kolači, pizza, pommes frites i sl. trebaju se peći samo dok ne poprime zlatnožutu boju, a ne do tamno smeđe boje.

- Odaberite način rada i temperaturu navedenu na pakiranju.
- Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela.
- Jelo umetnite u prethodno zagrijan prostor za pripremu jela, na razinu koja je preporučena na pakiranju.
- Jelo provjerite nakon kraćeg vremena od onih koje se preporučuju na pakiranju.



 Opasnost od opekotina! Grijači moraju biti isključeni. Prostor za pripremu jela mora biti ohlađen.

 Opasnost od ozljeda! Para parnog čistača može doprijeti do dijelova pod naponom i uzrokovati kratki spoj. Za čišćenje pećnice nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

Sve površine mogu promijeniti boju ili se promijeniti ako koristite neprikladna sredstvima za čišćenje. Prednja stjenka pećnice posebno je osjetljiva na sredstva za čišćene pećnice i sredstva za uklanjanje kamenca. Ostatke sredstva za čišćenje odmah uklonite.

Sve površine su osjetljive na ogrebotine. Staklene površine mogu i pucati zbog ogrebotina.

- abrazivna sredstva za čišćenje (npr. prašak za ribanje, mlijeko za ribanje, kamen za čišćenje),
- sredstva za čišćenje koja sadrže otapala,
- sredstva za čišćenje nehrđajućeg čelika,
- sredstva za čišćenje perilica za posuđe,
- sredstva za čišćenje stakla,
- sredstvo za čišćenje staklokeramičkih ploča za kuhanje,
- grube četke i spužvice za ribanje (npr. spužvice za čišćenje lonaca) ili korištene spužvice s ostacima sredstva za ribanje,
- gumice za uklanjanje prljavštine,
- oštre metalne strugalice,
- čeličnu vunu,
- točkasto čišćenje s mehaničkim sredstvima za čišćenje,
- sredstvo za čišćenje pećnice\*,
- spirale od plemenitog čelika\*.

\* za tvrdokorna zaprljanja na emajliranoj površini oplemenjenoj slojem PerfectClean

## Neprikladna sredstva za čišćenje

Kako ne biste oštetili površine, za čišćenje nemojte upotrebljavati

- sredstva za čišćenje koja sadrže sodu, amonijak, kiseline ili klor,
- sredstva za čišćenje kamenca na prednjoj stijenci pećnice,

# Čišćenje i održavanje

Ako zaprljanja ostanu duže vrijeme, u određenim uvjetima ne mogu se više ukloniti.

Ako učestalo koristite pećnicu koju u međuvremenu ne čistite, mogu nastati zaprljanja koja ćete teže ukloniti. Zaprljanja je najbolje odmah ukloniti.

Pribor nije prikladan za pranje u perilici posuđa.

## Savjeti

- Mrlje od soka od voća i tijesta za kolače, koje se prelilo iz kalupa lakše ćete ukloniti dok je prostor za pripremu jela još topao.
- Za jednostavnije čišćenje vrata možete skinuti i rastaviti, rešetku za prihvat s FlexiClip teleskopskim vodilicama (ako postoje) možete izvaditi, a gornji grijač/roštilj možete preklopiti prema dolje.

## Normalna zaprljanja

Oko prostora za pripremu jela nalazi se brtva za staklo koja služi kao izolacija prema unutarnjoj strani vrata, koju ribanje i abrazija mogu oštetiti. Po mogućnosti je nemojte čistiti.

- Uobičajena zaprljanja najbolje je odmah očistiti toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Čistom vodom temeljito uklonite ostatke sredstva za pranje. To je posebno važno za dijelove oplemenjene slojem PerfectClean, jer ostaci sredstva za čišćenje utječu na učinak protiv prljanja hrane.
- Sve površine na kraju osušite mekom krpom.

### Tvrdokorna zaprljanja (osim FlexiClip-teleskopskih vodilica)

Zbog sokova od voća koji se prelijevaju ili ostataka od pečenja na emajliranim površinama mogu nastati trajne promjene u boji ili matirana mjesta. To međutim ne ugrožava uporabna svojstva. Nemojte pokušavati silom ukloniti te mrlje. Upotrijebite samo opisana pomoćna sredstva.

- Jako zapečene ostatke uklonite strugalicu za staklo ili spiralom od plemenitog čelika (npr. Spontex Spirinett).
- Na tvrdokorna zaprljanja na emajliranoj površini oplemenjenoj slojem PerfectClean nanosite Miele sredstvo za čišćenje pećnice. Površina mora biti hladna. Sredstvo pustite da djeluje prema uputama na pakiranju.

Sredstva za čišćenje pećnice drugih proizvođača nanose se samo na hladne površine i ostavljaju se djelovati samo 10 minuta.

- Nakon što ste sredstvo pustili da djeluje dodatno možete upotrijebiti grubu stranu spužvice za pranje posuđa.
- Ostatke sredstva za čišćenje pećnice dobro isperite čistom vodom i osušite površine.

# Čišćenje i održavanje

## Čišćenje prostora za pripremu jela pirolizom

Umjesto ručno prostor za pripremu jela možete očistiti pirolizom .

Kod čišćenja pirolizom prostor za pripremu jela se zagrijava na više od 400 °C. Postojeća zaprljanja se raspadaju uslijed visokih temperatura i pretvaraju u prah.

Na raspolaganju imate razine pirolize koje različito traju.

Odaberite

- razinu 1 za lakša zaprljanja,
- razinu 2 kod jačeg zaprljanja,
- razinu 3 za jaka zaprljanja.

Nakon pokretanja čišćenja pirolizom vrata se automatski zaključavaju.

Vrata se mogu ponovo otvoriti tek po završetku procesa.

Postupak pirolize možete pokrenuti i s odgodom početka, kako biste primjerice iskoristili povoljne noćne tarife.

Nakon čišćenja pirolizom ostaci pirolize (npr. prah), koji mogu nastati ovisno o stupnju zaprljanja prostora za pripremu jela, mogu se lako ukloniti.

## Priprema čišćenja pirolizom

Visoke temperature za vrijeme čišćenja pirolizom oštećuju pribor koji nije prikladan za čišćenje pirolizom. Prije pokretanja postupka pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor koji nije prikladan za čišćenje pirolizom iz prostora za pripremu jela. To vrijedi i za dodatni pribor koji nije namijenjen pirolitičkom čišćenju.

Sljedeći pribor može tijekom čišćenja pirolizom ostati u prostoru za pripremu jela:

- vodilice za prihvat,
- teleskopske vodilice FlexiClip HFC72,
- rešetka HBBR72.


■ Izvadite pribor koji nije prikladan za čišćenje pirolizom.

■ Rešetku umetnite na najvišu razinu.

Gruba zaprljanja u prostoru za pripremu jela mogu uzrokovati stvaranje gustog dima što onda ima za posljedicu prekid postupka čišćenja pirolizom.

■ Prije no što započnete čišćenje pirolizom, iz prostora za pripremu jela uklonite gruba zaprljanja.

## Pokretanje čišćenja pirolizom

 **Opasnost od opekлина!**  
Prednja se strana pećnice jače zagrijava kod čišćenja pirolizom nego kod obične uporabe pećnice.  
Djeca ne smiju dodirivati uređaj tijekom čišćenja pirolizom.

- Odaberite pirolizu .

Sada možete odabrati razinu čišćenja za pirolizu. Aktualno odabrana razina je na svijetloj podlozi.

- Odaberite željenu razinu pirolize.
- Dodirnite tipku OK.

Slijedite upute na zaslonu.

- Dodirnite tipku OK.

## "Trenutno pokretanje"

Za trenutno pokretanje čišćenja pirolizom:


- Dodirnite tipku OK.

Počinja postupak čišćenja pirolizom.

Vrata se automatski zaključavaju. Potom se automatski uključuje grijanje prostora za pripremu jela i ventilator.

Osvjetljenje prostora za pripremu jela ne uključuje se tijekom čišćenja pirolizom.

Pojavljuje se preostalo vrijeme trajanja čišćenja pirolizom. To se vrijeme ne može promijeniti.

Ako ste u međuvremenu podesili alarm, po isteku se oglašava zvučni signal, treperi  i vrijeme se broji uzlazno.

Zvučni i vizualni signali se isključuju kada dotaknete .

## "kasnije pokretanje"

Kako biste čišćenja pirolizom pokrenuli kasnije:

- Odaberite "kasnije pokretanje".
- Dodirnite tipku OK.
- Podesite vrijeme kada treba pokrenuti postupak čišćenja pirolizom.
- Dodirnite tipku OK.

# Čišćenje i održavanje

Vrata se automatski zaključavaju.

Na zaslonu se prikazuje "Početak u" i podešeno vrijeme početka.

Čim se dosegne vrijeme pokretanja, uključuje se zagrijavanje i ventilator, a na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.

## Po završetku čišćenja pirolizom

Kad je preostalo vrijeme na 00:00 sati, na zaslonu se prikazuje napomena da se vrata otključavaju.

Kad se vrata otključaju

- prikazuje se "Postupak je završen",
- oglašava se zvučni signal, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke - Zvučni signali"),

- Isključite pećnicu.

Akustički i optički signali nestaju.



Opasnost od opekлина!

Eventualne ostatke nakon pirolize uklonite kad se prostor za pripremu jela ohladi.

- Prostor za pripremu jela i pribor prikladan za čišćenje pirolizom očistite od eventualnih ostataka nakon pirolitičkog čišćenja (primjerice pepela), koji mogu nastati ovisno o stupnju zaprljanja prostora za pripremu jela.

Većinu ostataka možete ukloniti toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.

Ovisno o stupnju zaprljanja na unutarnjem staklu vrata mogu se stvoriti vidljive naslage. Možete ih

ukloniti spužvicom za pranje posuđa, strugalicom za staklo ili spiralom od plemenitog čelika (npr. Spontex Spirinett) i sredstvom za ručno pranje posuđa.

- Nakon čišćenja pirolizom FlexiClip teleskopske vodilice nekoliko puta izvucite i uvucite.

## Molimo obratite pažnju na sljedeće:

- Oko prostora za pripremu jela nalazi se osjetljiva brtva za staklo koja služi kao izolacija prema ploči vrata, i koju može oštetiti ribanje i abrazija. Po mogućnosti je nemojte čistiti.
- Nakon čišćenja na FlexiClip teleskopskim vodilicama može doći do promjene boje, ali se time ne ugrožavaju njihova uporabna svojstva.
- Emajlirane površine mogu trajno promijeniti boju zbog sokova od voća, koji su se prelili. Takve promjene boje ne ugrožavaju svojstva emajla. Nemojte pokušavati silom ukloniti te mrlje.

## Postupak čišćenja pirolizom je prekinut

Nakon prekida postupka čišćenja pirolizom vrata načelno ostaju zaključana sve dok se temperatura prostora za pripremu jela ne spusti ispod 280 °C.

Sljedeći postupci uzrokuju prekid čišćenja pirolizom:

- Isključite pećnicu.
- Odaberite drugi način rada.
- Došlo je do prekida u napajanju.

Kad se temperatura prostora za pripremu jela spusti ispod 280 °C na zaslonu se prikazuje napomena da se vrata otključavaju.

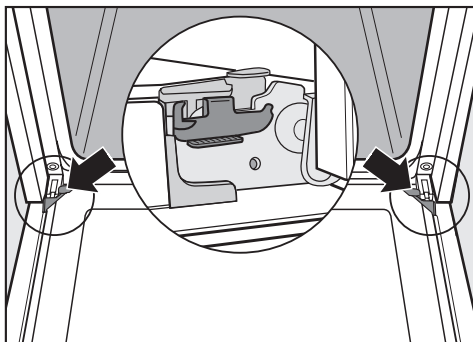
Kad se vrata otključaju

- prikazuje se "Postupak je završen",
- oglašava se zvučni signal, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke - Zvučni signali"),

Postupak čišćenja pirolizom možete ponovo započeti (pogledajte poglavlje "Započeti čišćenje pirolizom") ili možete isključiti pećnicu.

# Čišćenje i održavanje

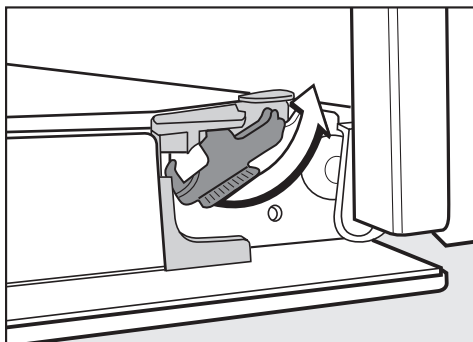
## Demontaža vrata



Vrata su povezana držačima šarki.

Prije nego što se vrata mogu skinuti s tih držača, prvo morate osloboditi blokade na šarkama.

- Vrata otvorite u cijelosti.



- Oslobodite deblokade tako da ih okrenete do kraja.

Vrata nikada nemojte izvlačiti iz držača u vodoravnom položaju, jer oni udaraju u uređaj.

Vrata iz držača nikada ne povlačite za ručku vrata, jer se može slomiti.

- Zatvorite vrata do kraja.



- Obuhvatite vrata sa strane i izvucite ih prema gore iz držača. Pazite da se vrata ne zaglave u krivom položaju.



## Rastavljanje vrata

Vrata se sastoje od otvorenog sustava od četiri staklene ploče presvučene slojem koji djelomično reflektira toplinu.

Za vrijeme rada se dodatno provodi zrak kroz vrata tako da vanjska ploha ostaje hladna.

Ako su se u prostoru između ploča vrata nataložili prljavština, možete rastaviti vrata i očistiti unutarnje strane ploča.


Ogrebotine mogu uništiti staklo vrata. Za čišćenje ploča vrata ne upotrebljavajte abrazivna sredstva, grube spužve ili četke ni oštre metalne strugalice jer mogu izgrebati površinu. Prilikom čišćenja stakla vrata u obzir uzmite i napomene koje se odnose na prednju stranu pećnice.

Pojedine strane stakla vrata premazane su različitim slojevima. Strane koje su okrenute prema prostoru za pripremu jela imaju svojstvo reflektiranja topline. Pazite da nakon čišćenje ploče vrata ponovno stavite u ispravan položaj.

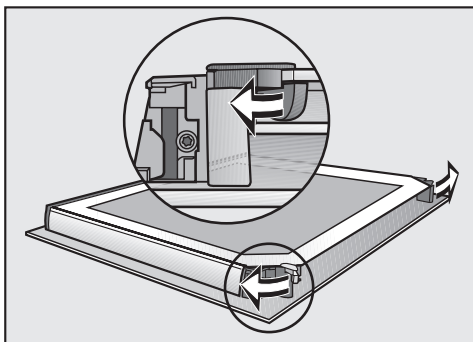
Sredstvo za čišćenje pećnica oštetiće površinu aluminijskih profila. Te dijelove očistite samo toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom, spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.

Rastavljene ploče vrata pospremite na sigurno mjesto da ne dođe do lomova.

# Čišćenje i održavanje

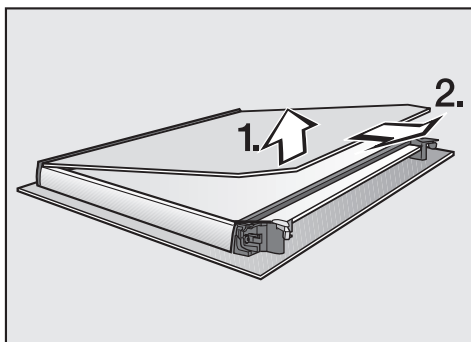
 Opasnost od ozljeda!  
Vrata uvijek skinite prije nego što ih rastavite.

- Vanjsku ploču vrata položite na meku podlogu (npr. na kuhinjsku krpu), kako bi se izbjegle ogrebotine. Bilo bi dobro da se ručka na vratima položi pored ruba stola, kako bi staklena ploča vrata ravno ležala na stolu i da ne dođe do njenog pucanja prilikom čišćenja.

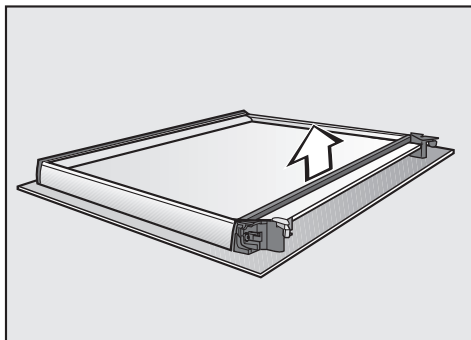


- Okretanjem otvorite obje blokade za ploče vrata prema van.

Rastavite unutarnju ploču vrata i obje srednje ploče vrata.

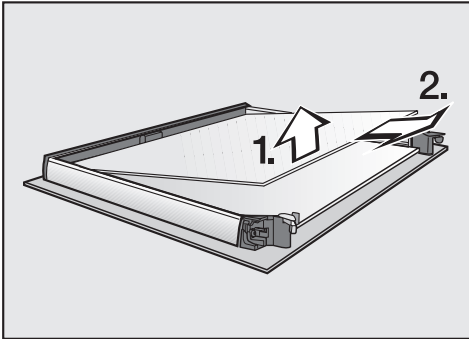


- Unutarnju ploču vrata **blago** podignite i izvucite iz plastične letvice.

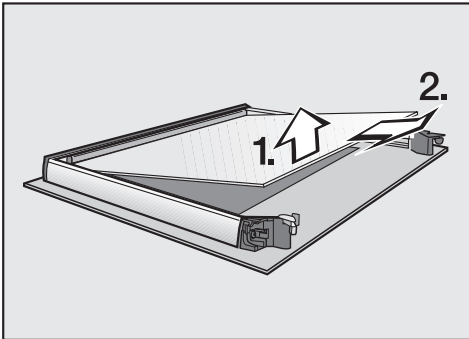


- Skinite brtvu.

## Čišćenje i održavanje



- Lagano podignite gornju unutarnju ploču i izvucite je prema van.

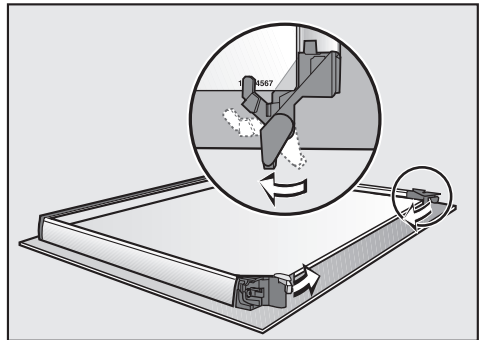


- Lagano podignite donju unutarnju ploču i izvucite je prema van.
- Ploče vrata i ostale dijelove očistite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Dijelove osušite mekom krpom.

Nakon toga ponovno pažljivo sastavite vrata:

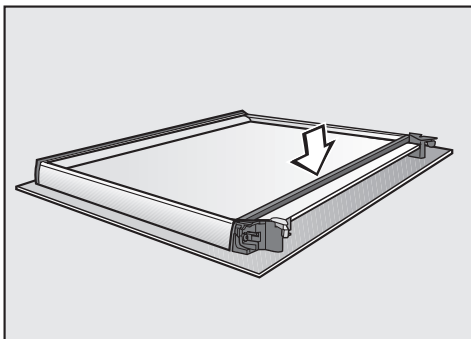
Obje srednje ploče vrata su potpuno jednake. Zato je kao orijentacija za ispravno postavljanje na pločama otisnut broj materijala.

- Donju srednju ploču vrata postavite tako da se broj materijala može pročitati.

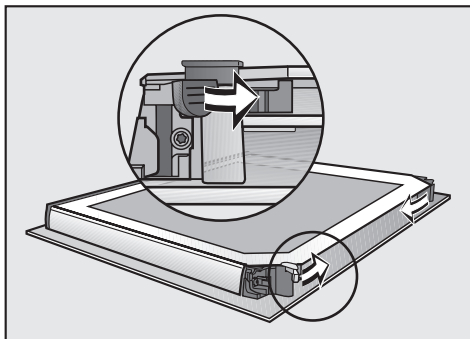


- Blokade za ploče na vratima okrenite prema unutra, tako da leže na donjim srednjim pločama.
- Postavite gornju srednju ploču vrata tako da se može pročitati broj materijala. Ploča mora ležati na blokadi.

## Čišćenje i održavanje

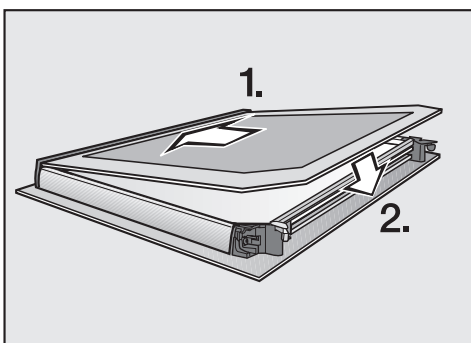


- Postavite brtvu.



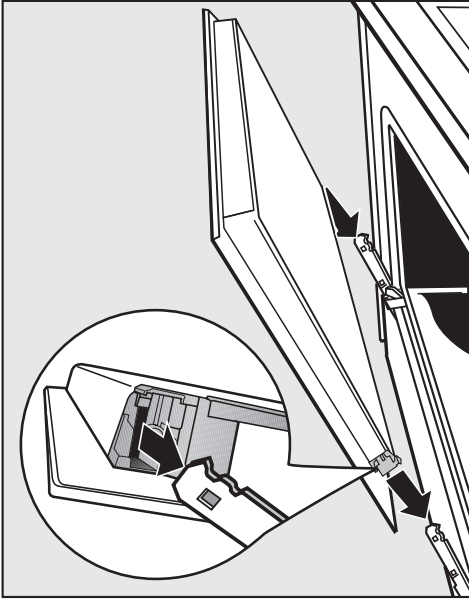
- Okretajem zatvorite obje blokade za ploče na vratima prema unutra.

Vrata su ponovo sastavljena.



- Gurnite unutarnju ploču vrata, s mat stranom okrenutom prema dolje, u plastičnu letvicu i postavite je između blokada.

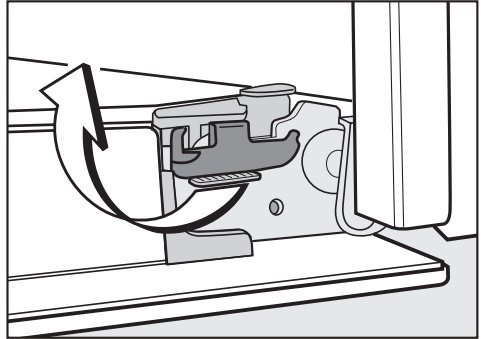
## Ugradnja vrata



- Obuhvatite vrata sa strane i postavite ih na držače. Pazite da se vrata ne zaglave u krivom položaju.

- Vrata otvorite u cijelosti.

Deblokade se moraju obavezno ponovno zatvoriti, jer bi se u protivnom vrata mogla osloboditi iz držača i oštetiti.



- Deblokade ponovno zatvorite tako da ih okrenete do kraja u vodoravni položaj.

# Čišćenje i održavanje

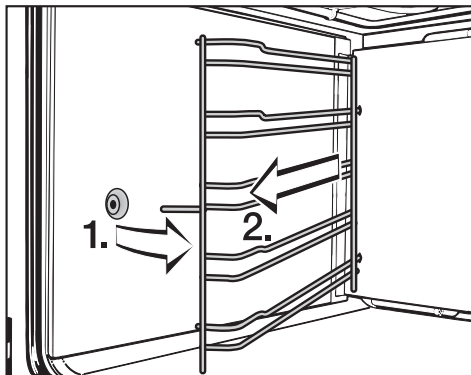
## Demontaža rešetki za prihvat s teleskopskim vodilicama FlexiClip

⚠ Opasnost od povreda!  
Pećnicu nemojte koristiti bez ugrađene vodilice za prihvat.

Rešetku za prihvat možete skinuti zajedno s FlexiClip teleskopskim vodilicama (ako postoje).

Ako FlexiClip teleskopske vodilice želite posebno skinuti, slijedite upute u poglavlju "Oprema – Postavljanje i rastavljanje FlexiClip-teleskopskih vodilica".

⚠ Opasnost od opekotina!  
Grijači moraju biti isključeni. Prostor za pripremu jela mora biti ohlađen.




- Povucite vodilicu za prihvat srijeda iz pričvršćenja (1.) i izvadite je (2.).

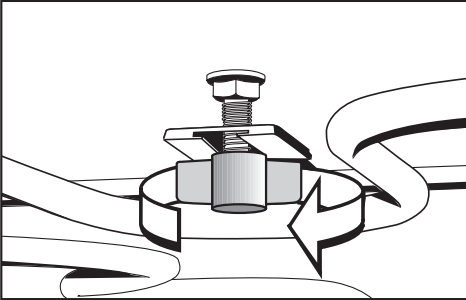
**Ugradnja** se vrši obrnutim redoslijedom.

- Pažljivo ugradite dijelove.

## Preklapanje gornjeg grijača/roštilja prema dolje

 **Opasnost od opekotina!**  
Grijači moraju biti isključeni. Prostor za pripremu jela mora biti ohlađen.

- Uklonite vodilice za prihvat.



- Otpustite maticu.

Gornji grijač/roštilj nikada ne gurajte prema dolje na silu.

- Gornji grijač/roštilj pažljivo preklonite prema dolje.

Sada možete očistiti gornju ploču prostora za pripremu jela.

- Gornje grijače/roštilj otklopite prema gore i pričvrstite maticu.
- Postavite vodilice za prihvat.

# Čišćenje i održavanje

---

## Uklanjanje kamenca sa sustava za isparavanje

### Trenutak za postupak uklanjanja kamenca

Ovisno o tvrdoći vode potrebno je redovito uklanjati kamenac iz sustava isparavanja.

Postupak uklanjanja kamenca možete izvršiti u bilo koje vrijeme.

Nakon određenog broja pripreme jela dobivate automatsku poruku da uklonite kamenac iz pećnice kako bi i dalje mogao besprijekorno raditi.

Prikazuje se posljednjih deset postupaka pripreme do uklanjanja kamenca i počinje odbrojavanje. Po isteku se blokira primjena načina rada i automatskih programa s regulacijom vlažnosti. Ponovna uporaba istih moguća je tek po provedenom postupku uklanjanja kamenca.

I dalje možete koristiti sve ostale načine rada i automatske programe bez regulacije vlažnosti.

## Tijek postupka uklanjanja kamenca

Kada ste započeli postupak uklanjanja kamenca morate ga provesti do kraja. Postupak se ne smije prekidati.

Postupak uklanjanja kamenca traje otprilike 90 minuta i odvija se u nekoliko koraka:

1. Priprema za postupak uklanjanja kamenca
2. Usisavanje tekućine za uklanjanje kamenca
3. Faza djelovanja
4. Ispiranje 1
5. Ispiranje 2
6. Ispiranje 3
7. Preostala toplina isparavanja



## Priprema za postupak uklanjanja kamenca

Kako bi se postigao optimalan efekt čišćenja, preporučujemo korištenje priloženih, posebno za Miele izrađenih tableta za uklanjanje kamenca.

Druga sredstva za uklanjanje kamenca, koja osim limunske kiseline sadrže i druge kiseline i/ili imaju druge neželjene sastojke, kao primjerice kloride, mogu oštetiti uređaj. Osim toga možda se neće ostvariti potrebno djelovanje jer koncentracija sredstva za uklanjanje kamenca nije odgovarajuća.

Tablete možete nabaviti na internet stranici [www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com), u Miele servisu ili kod Miele ovlaštenog zastupnika.

Potrebna Vam je posuda kapaciteta oko 1 l.


Kako posudu sa sredstvom za uklanjanje kamenca ne biste morali držati ispod cijevi za punjenje, uz Vašu je pećnicu priloženo plastično crijevo s usisnim nastavkom.


- Završetak plastičnog crijeva umetnite do dna posude i pričvrstite ga držačem za posudu.

Obratite pozornost na količinu sredstva za uklanjanje kamenca. Pećnica će se u protivnom oštetiti.

- Posudu napunite sa oko 600 ml hladne vode iz slavine i u njoj potpuno rastopite 1 tabletu sredstva za uklanjanje kamenca.

## Provođenje postupka uklanjanja kamenca

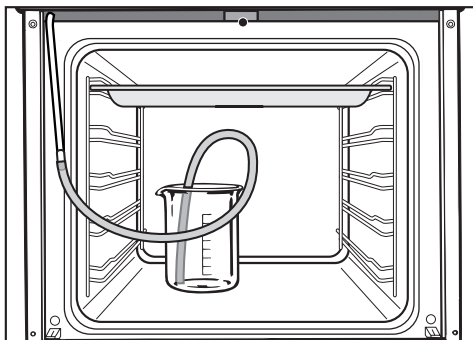
- 1 Odaberite .
- 2 Krećite se po popisu za odabir dok se na svijetloj podlozi ne pojavi "Uklanjanje kamenca".
- 3 Dodirnite tipku OK.

Ako su načini rada Klimatsko pečenje  i automatski programi s regulacijom vlažnosti već blokirani, postupak čišćenja kamenca možete odmah pokrenuti s "OK".

Prikazuje se prozorčić s informacijom o fazi djelovanja.

- 4 Univerzalni lim gurnite do kraja na najvišu razinu kako biste nakon primjene prikupili sredstvo za uklanjanje kamenca.
- 5 Informaciju potvrdite pritiskom na tipku OK.

## Čišćenje i održavanje



- 6 Stavite posudu sa sredstvom za uklanjanje kamenca i plastično crijevo na dno pećnice.
- 7 Drugi kraj plastičnog crijeva pričvrstite na cijev za punjenje.
- 8 Zatvorite vrata.
- 9 Dodirnite tipku OK.

Postupak usisavanja se pokreće. Čuju se zvukovi pumpanja.

Postupak usisavanja možete prekinuti u svakom trenutku dodirivanjem na tipku OK, a zatim opet nastaviti.

Količina sredstva za uklanjanje kamenca koja se stvarno usiše može biti manja od tražene tako da u posudi ostaje ostatak tekućine.

Prikazuje se prozorčić s informacijom, da je postupak usisavanja tekućine završen.

- 10 Dodirnite tipku OK.

Započinje **Faza djelovanja**. Možete pratiti tijek vremena.

- 11 Otvorite vrata.
- 12 Posudu i crijevo koje je povezuje s cijevi za punjenje ostavite u pećnici i dodajte još oko 300 ml vode jer sustav još jednom usisava tekućinu tijekom faze djelovanja.
- 13 Zatvorite vrata.

Sustav otprilike svakih 5 minuta još jednom usisava malo tekućine. Čuje se zvuk pumpe.

Na kraju faze djelovanja začuje se zvučni signal, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke - Zvučni signali").

**Nakon faze djelovanja** sustav isparavanja se mora isprati kako bi se uklonili ostaci sredstva za uklanjanje kamenca.

Za to se oko 1 l svježe vode iz slavine tri puta pumpa kroz sustav isparavanja i sakuplja u univerzalnom limu za pečenje.

Prikazuje se prozorčić s informacijom za pripremu postupka ispiranja.

- 14 Izvadite univerzalni lim u kojem se sakupilo sredstvo za uklanjanje kamenca, ispraznite ga i ponovo umetnite na najvišu razinu.
- 15 Izvadite plastično crijevo iz posude.
- 16 Izvadite posudu, dobro ju isperite te ju napunite sa oko 1 l svježe vode iz slavine.
- 17 Posudu ponovno stavite u prostor za pripremu jela, pričvrstite plastično crijevo u posudu i zatvorite vrata.
- 18 Dodirnite tipku OK.

Postupak usisavanja se pokreće za **prvo ispiranje**.

Voda se provodi kroz sustav isparavanja i skuplja u univerzalnom limu.

Prikazuj se prozorčić s informacijom o pripremi **drugog ispiranja**.

- 19 Izvadite univerzalni lim u kojem se sakupila voda od ispiranja, ispraznite ga i ponovo umetnite na najvišu razinu.
- 20 Izvadite plastično crijevo iz posude i posudu napunite sa oko 1 l svježe vode iz slavine.
- 21 Posudu ponovno stavite u prostor za pripremu jela, pričvrstite plastično crijevo u posudu i zatvorite vrata.
- 22 Dodirnite tipku OK.
- 23 Jednako postupite i kod **trećeg ispiranja**.

Univerzalni lim sa sakupljenom vodom tijekom trećeg ispiranja ostavite u prostoru za pripremu jela tijekom faze isparavanja preostale vode.

- 24 Posudu i crijevo izvadite iz prostora za pripremu jela.

# Čišćenje i održavanje

---

25 Zatvorite vrata.

26 Dodirnite tipku OK.

Počinje **Isparavanje preostale vode.**

Vodena para može prouzročiti opekotine.  
Tijekom isparavanja preostale vode nemojte otvarati vrata.

Uključuje se zagrijavanje prostora za pripremu jela i prikazuje se trajanje isparavanja preostale vode.

Trajanje se korigira ovisno o količini preostale vode.


Na kraju isparavanja preostale vode prikazuje se prozorčić s napomenom o čišćenju po završetku procesa uklanjanja kamenca.

27 Dodirnite tipku OK.

Ako je uključen signalni ton, oglašava se zvučni signal (pogledajte poglavlje "Postavke - Zvučni signali"),

Na zaslonu se prikazuje poruka "Postupak završen".

28 Isključite pećnicu.

 Opasnost od opekлина!  
Prije početka čišćenja pričekajte da se prostor za pripremu jela i pribor ohlade.

29 Izvadite univerzalni lim s nakupljenom tekućinom te nakon toga očistite ohlađenu pećnicu od eventualnih vlažnih nakupina i ostataka sredstva za uklanjanje kamenca.

Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela osušen.

## U slučaju problema




Većina problema, koji se javljaju u svakodnevnom radu, možete sami ukloniti. Sljedeći pregled smetnji pomoći će Vam otkriti uzrok smetnje i njegovo rješenje. Ako ne možete pronaći ili ukloniti uzrok problema, obratite se servisu.

### Opasnost od ozljeda!

Nepravilno instaliranje, održavanje ili popravci mogu uzrokovati ozbiljne opasnosti za korisnika za koje Miele ne preuzima odgovornost.

Instaliranje, održavanje i popravke smije izvršiti samo ovlašteni Miele servis.


Nikada sami ne otvarajte kućište pećnice.

Problem	Uzrok i rješenje
Zaslon je taman.	<p>Prikaz aktualnog vremena je isključen. Vrijeme se prikazuje tek kada uključite pećnicu.</p> <p>Prikaz aktualnog vremena možete trajno uključiti (pogledajte poglavlje "Postavke - Vrijeme - Prikaz").</p>
	<p>Pećnica nema struje.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Pozovite električara ili servis.</li></ul>
Kod odabira načina rada pojavljuje se informacija "Blokada uključivanja  ".	<p>Blokada uključivanja  je uključena.</p> <p>Možete ju isključiti za postupak pripreme, na način da tipku OK držite pritisnutom barem 6 sekundi.</p> <p>Blokadu uključivanja možete trajno isključiti (pogledajte poglavlje "Postavke – Sigurnost – Blokada uključivanja ").</p>

## U slučaju problema


---

Problem	Uzrok i rješenje
Prostor za pripremu jela nije vruć.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Provjerite je li uključen prezentacijski način rada (pogledajte poglavlje "Postavke – Prodajno mjesto").</li></ul> Kada je uključen prezentacijski način rada pećnicom možete upravljati no prostor za pripremu jela ne funkcionira. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Isključite prezentacijski način rada.</li></ul>
Na zaslonu se pojavljuje informacija "Nestanak električnog napajanja - Postupak je prekinut".	Došlo je do kratkog prekida u napajanju. Time je prekinut postupak pripreme koji je bio u tijeku. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Isključite i ponovo uključite pećnicu. Ponovno započnite postupak pripreme jela.</li></ul>
Na zaslonu se prikazuje 12:00.	Došlo je do prekida u napajanju duže od 200 sati. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ponovo podesite aktualno vrijeme i datum.</li></ul>
Na zaslonu se neočekivano pojavljuje informacija. "Maksimalno trajanje rada je postignuto".	Pećnica je radila neočekivano dugo. Aktiviralo se sigurnosno isključenje. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pritisnite tipku OK. Izbrišite poruku "Postupak završen" dodirom na ↵. Pećnica je potom ponovo spremna za rad.</li></ul>
"Na zaslonu se prikazuje greška 32".	Blokada za čišćenje pirolizom se ne uključuje. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Isključite i ponovo uključite pećnicu. Ponovno započnite željeni postupak čišćenja pirolizom.</li></ul> Ako se kôd greške ponovno prikazuje, nazovite servis.

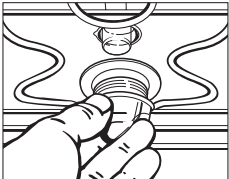
Problem	Uzrok i rješenje
"Na zaslonu se prikazuje greška 33".	<p>Ne otvara se blokada vrata za čišćenje pirolizom.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Isključite i ponovo uključite pećnicu.</li> </ul> <p>Ako se vrata ne otključavaju, nazovite servis.</p>
"⚠ Na zaslonu se prikazuje greška XX".	<p>Problem kojeg ne možete sami riješiti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Obratite se servisu.</li> </ul>
Po odabiru načina rada Klimatsko pečenje  ili funkcije "Uklanjanje kamenca" prikazuje se poruka "Ova funkcija nije raspoloživa".	<p>Sustav za isparavanje je u kvaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Obratite se servisu.</li> </ul>
Po odabiru nekog automatskog programa prikazuje se poruka "Upravljanje vlagom neispravno - Automatski programi se odvijaju bez vlage".	<p>Sustav za isparavanje je u kvaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Obratite se servisu.</li> </ul> <p>Automatski program može se odvijati i bez dodavanja vlažnosti.</p>
Kod postupka pripreme s dodavanjem vlage ne usisava se voda.	<p>Aktiviran je prezentacijski način rada.</p> <p>Kada je uključen prezentacijski način rada pećnicom možete upravljati ali pumpa sustava za isparavanje ne funkcionira.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deaktivirajte prezentacijski način rada (pogledajte poglavlje "Postavke – Prodajna mjesta").</li> </ul>
Prilikom umetanja ili vađenja rešetke ili drugog pribora čuju se zvukovi.	<p>Prilikom umetanja ili vađenja pribora dolazi do trenja zbog površine rešetke za prihvat koja je otporna na pirolizu.</p> <p>Kako bi se izbjeglo trenje na papir za pečenje kapnite nekoliko kapi jestivog ulja namijenjenog pripremi na visokim temperaturama i podmažite rešetku za prihvat.</p> <p>Ovaj postupak ponovite nakon svakog čišćenja pirolizom.</p>

## U slučaju problema

---

Problem	Uzrok i rješenje
Nakon završenog postupka pripreme hrane čuje se rad uređaja.	Nakon postupka pripreme jela, ventilator za hlađenje ostaje uključen (pogledajte poglavlje "Postavke - Naknadni rad rashladnog ventilatora").
Pećnica se samostalno isključila.	Pećnica se zbog štednje energije automatski isključuje ako nakon uključanja pećnice ili po završetku postupka pripreme jela u nekom određenom vremenskom intervalu ne izvršite nikakvu drugu radnju upravljanja pećnicom. ■ Ponovo uključite pećnicu.
Kolač/pecivo i nakon isteka vremena, koje je navedeno u tablici za pečenje, još nije ispečen(o).	Odabrana temperatura drugačija je od navedene u receptu. ■ Odaberite temperaturu navedenu u receptu.
	Količine sastojaka drugačije su od navedenih u receptu. ■ Provjerite jeste li promijenili recept. Dodavanjem više vode ili jaja tijesto je vlažnije i treba duže vrijeme pečenja.
Kolač/pecivo nema ravnomjernu smeđu boju.	Odabrana je pogrešna temperatura ili razina. ■ Uvijek postoji izvjesna razlika u boji. Ako je riječ o velikoj razlici provjerite jeste li odabrali pravu temperaturu i razinu.
	Materijal ili boja kalupa nisu usklađeni s načinom rada. ■ Za gornji/donji grijač  nisu baš prikladni svijetli ili bijeli kalupi. Koristite mat, tamne kalupe.



Problem	Uzrok i rješenje
Osvjetljenje prostora za pripremu jela ubrzo se isključuje.	Osvjetljenje prostora za pripremu jela je tvornički tako postavljeno da se automatski isključuje nakon 15 sekundi. Ovu tvorničku postavku možete promijeniti (pogledajte poglavlje "Postavke – Osvjetljenje").
Osvjetljenje prostora za pripremu jela se ne uključuje.	<p data-bbox="372 367 731 403">Halogena žarulja je neispravna.</p> <div data-bbox="372 411 1044 544" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="395 435 994 528">Opasnost od opekotina! Grijači moraju biti isključeni. Prostor za pripremu jela mora biti ohlađen.</p></div> <ul data-bbox="372 563 983 655" style="list-style-type: none"><li>■ Pećnicu isključite iz električne mreže. Za to izvucite utikač iz utičnice ili isključite osigurač električne instalacije.</li></ul>  <ul data-bbox="372 863 1042 1161" style="list-style-type: none"><li>■ Odvrnite poklopac žarulje okretanjem za četvrtinu kruga ulijevo i izvadite ga primivši za brtveni prsten iz kućišta prema dolje.</li><li>■ Zamijenite halogenu žarulju (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9).</li><li>■ Postavite poklopac žarulje s brtvenim prstenom u kućište i pričvrstite ga okretanjem nadesno.</li><li>■ Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.</li></ul>

# Servis i jamstvo

---

## Servis

U slučaju problema koje ne možete sami riješiti, molimo kontaktirajte:

– Miele specijaliziranu prodavaonicu

ili

– Miele servis.

Telefonski broj Miele servisa možete pronaći na kraju ovih uputa za uporabu i montažu.

Servisu je potrebna oznaka modela i tvornički broj.

Ovi podatci nalaze se na natpisnoj pločici koju možete vidjeti na okviru prednje strane uređaja, kad su vrata otvorena.

## Trajanje i uvjeti jamstva

Trajanje jamstva je 2 godine.

Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.



Opasnost od ozljeda!

Priključak na električnu mrežu smije izvršiti isključivo kvalificirani električar koji poznaje opće i lokalne propise javne elektroenergetske mreže dotične zemlje i striktno ih se pridržava.

Nepropisnim instaliranjem i održavanjem ili popravcima mogu nastati znatne opasnosti za korisnika za koje Miele ne preuzima odgovornost.

Priključak se smije izvršiti samo na električnu instalaciju izvedenu prema VDE 0100.

Preporučuje se **priključak na utičnicu** (prema VDE 0701), jer on olakšava odvajanje s električne mreže u slučaju servisa.

Ako korisnik više ne može dosegnuti utičnicu, ili je predviđen **fiksni priključak** mora u sklopu instalacije postojati naprava za odvajanje za svaki pol.

Napravom za odvajanje smatraju se dostupne sklopke s kontaktnim otvorom od minimalno 3 mm. Tu se ubrajaju LS-prekidači (automatske zaštitne sklopke), osigurači i releji (EN 60335).

## Priključni podaci

Odgovarajući priključni podaci nalaze se na natpisnoj pločici, koja se može vidjeti na okviru prednje strane uređaja, kad su vrata otvorena.

Ti podaci moraju se podudarati s podacima električne mreže.

U slučaju pitanja u Miele prodajnom centru uvijek navedite sljedeće:

- oznaku modela,
- tvornički broj uređaja,
- podatke o priključku (mrežni napon/frekvencija/maksimalna priključna vrijednost).

U slučaju promjene priključka ili kod zamjene priključnog kabela mora se upotrijebiti kabel tipa H 05 VV-F s odgovarajućim presjekom.

## Pećnica

Pećnica je opremljena 3-žilnim priključnim kabelom dužine oko 1,7 m s utikačem i spremna je za spajanje na izmjeničnu struju s 230 V, 50 Hz.

Osigurač je 16 A.

Priključak se smije izvršiti samo na uredno instaliranu utičnicu sa zaštitnim kontaktom.

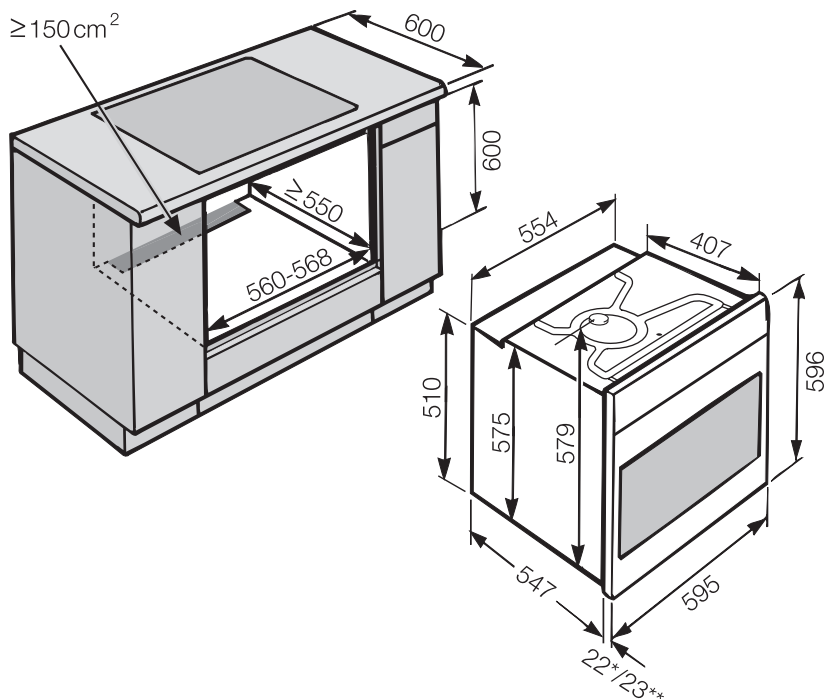
Maksimalna vrijednost za priključenje nalazi se na natpisnoj pločici s oznakom tipa.

# Mjerne skice za ugradnju

## Dimenzije i mjere izreza u ormaru

Mjere su navedene u mm.

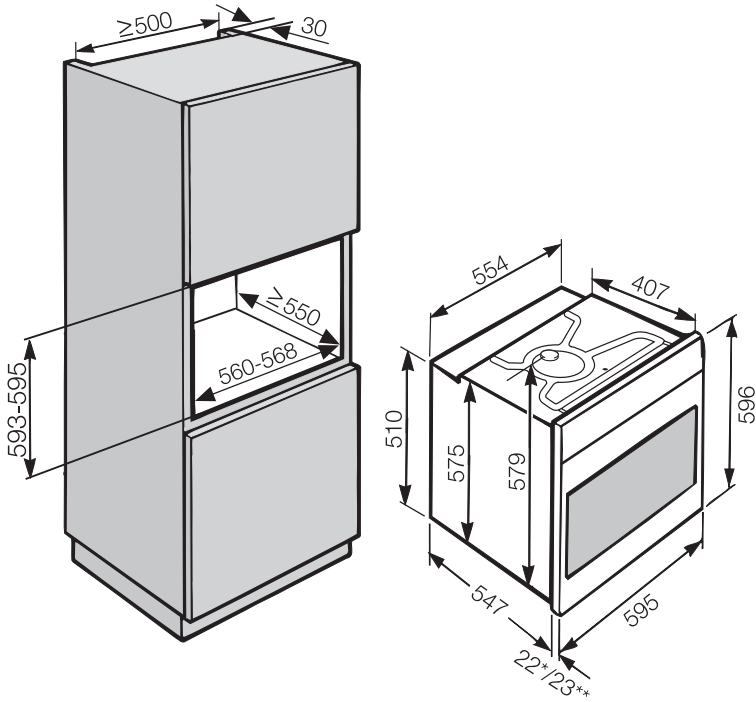
### Ugradnja u donji kuhinjski ormarić



\* Pećnica sa staklenom prednjom stranom

\*\* Pećnica s metalnom prednjom stranom

## Ugradnja u visoki kuhinjski ormarić



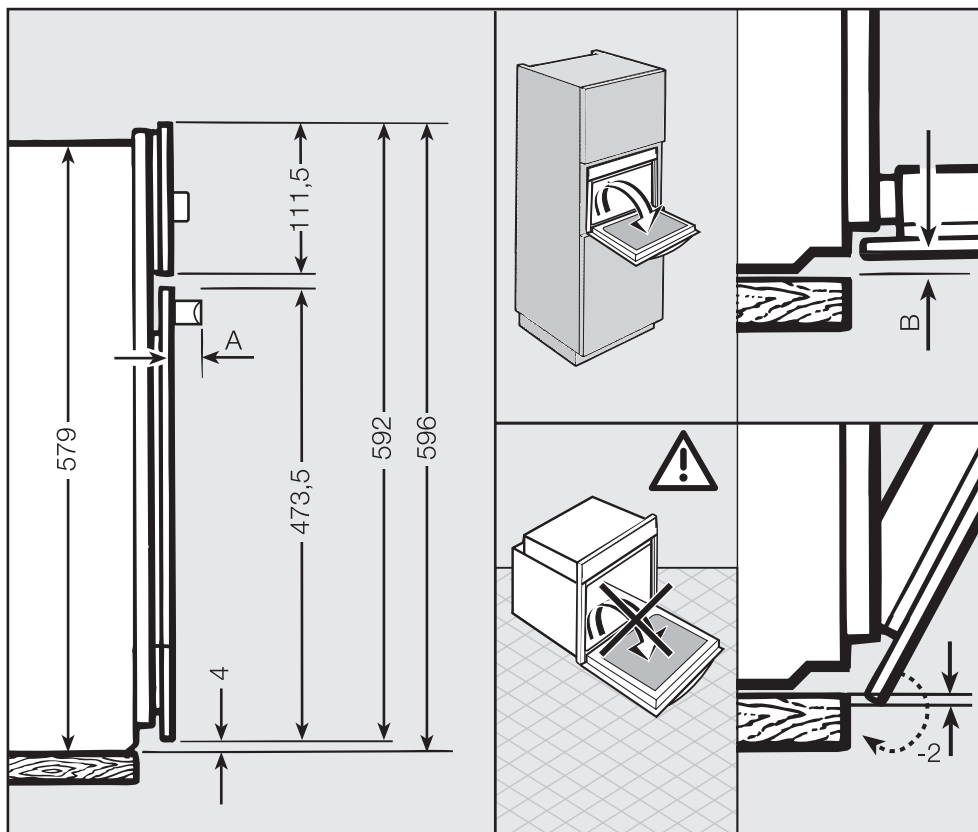
\* Pećnica sa staklenom prednjom stranom

\*\* Pećnica s metalnom prednjom stranom

# Mjerne skice za ugradnju


## Detaljne mjere prednje strane pećnice

Mjere su navedene u mm.



**A** 42 mm

**B** Pećnica sa staklenom prednjom stranom: 2,2 mm  
Pećnica s metalnom prednjom stranom: 1,2 mm

 Pećnica se smije upotrebljavati samo kada je ugrađena.

Za besprijekoran rad štednjak treba adekvatan dovod zraka za hlađenje. Stoga kod ugradnje pazite na to da

- u ormariću za ugradnju nije postavljena stražnja stranica.
- međupodloga na koju je postavljen uređaj ne smije biti prislonjen na zid.
- na bočnim stjenkama ormarića za ugradnju nema montiranih letvica za zaštitu od topline.

Povrh toga potreban zrak za hlađenje ne smije biti prekomjerno zagrijan kroz druge izvore topline (primjerice peći na kruta goriva).

## Prije ugradnje

- Uvjerite se da je utičnica za priključak na napajanje bez napona.

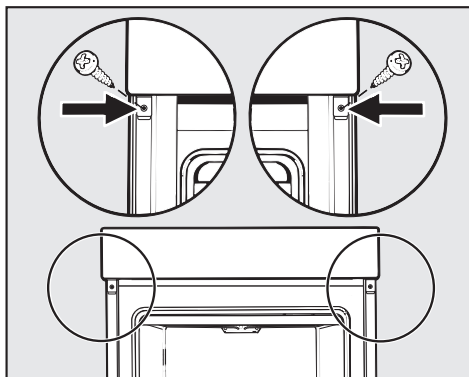
## Ugradnja pećnice

- Priključite pećnicu na električnu struju.

Vrata se mogu oštetiti ako pećnicu prilikom transporta nosite za vrata. Za nošenje koristite udubljene ručke koje se nalaze sa strane na kućištu.

Prije ugradnje vrata bi trebalo skinuti (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje – Demontaža vrata"), a pribor izvaditi. Pećnica je tada lakša kad ju gurate u ugradbeni ormarić, a i nećete ju slučajno primiti za ručku vrata.

- Gurnite pećnicu u ormarić i postavite je u ispravan položaj.
- Ako vrata niste skinuli, otvorite ih.



- Pomoću priloženih vijaka pećnicu pričvrstite na stranice ormara.
- Vrata eventualno ponovo ugradite (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje – Ugradnja vrata").

# Podaci za ispitivačke institute

## Jela ispitana u skladu s EN 60350

Ispitano jelo	Limovi/kalup	Način rada	🔥 [°C]	📏 <sup>5</sup>	⌚ [min]	Prethodno zagrijavanje
Mali kolačići (8.4.1)	1 lim		140 <sup>2)</sup>	2	30–40	ne
	2 lima <sup>1)</sup>		140 <sup>2)</sup>	1 + 3	30–45	ne
	1 lim		160 <sup>2)</sup>	2	15–33	da
Sitni kolačići (8.4.2)	1 lim		150 <sup>2)</sup>	2	25–40	ne
	2 lima		150 <sup>2)</sup>	2 + 4	25–40	da
	1 lim		160 <sup>2)</sup>	3	20–30	da
Torta s biskvitom s vodom (8.5.1)	Rastavljivi kalup Ø 26 cm <sup>3)</sup>		180 <sup>2)</sup>	2	22–30	ne
	Rastavljivi kalup Ø 26 cm <sup>3) 4)</sup>		150–180 <sup>2)</sup>	2	20–45	da
Pita s jabukama (8.5.2)	Rastavljivi kalup Ø 20 cm <sup>3)</sup>		160 <sup>2)</sup>	2	85–105	ne
	Rastavljivi kalup Ø 20 cm <sup>3)</sup>		180 <sup>2)</sup>	1	80–95	ne
Pripremanje tosta (9.1)	Rešetka		300	3	5–10	ne
Goveđa pljeskavica priprema jela na roštilju (9.2)	Rešetka na univerzalnom limu		300	4	1. strana: 8–13 2. strana: 6–11	da, 5 minuta

Vrući zrak plus / Gornji/donji grijač / Roštilj velike površine

🔥 Temperatura / 📏<sup>5</sup> Razina / ⌚ Vrijeme pripreme

- 1) Lim izvadite ranije ako je hrana i prije isteka navedenog vremena pečenja dovoljno potamnila.
- 2) Tijekom faze zagrijavanja isključite funkciju Brzo zagrijavanje. Dodirnite osvijetljenu senzorsku tipku .
- 3) Kalup stavite na rešetku.
- 4) Odaberite općenito nižu temperaturu i provjerite namirnice nakon kratkog vremena.




## Klasa energetske učinkovitosti

Utvrđivanje energetske učinkovitosti vrši se u skladu s normom EN 50304/EN 60350.

Klasa energetske učinkovitosti: A+

Pridržavajte se napomena u nastavku pri vršenju mjerenja:

- Mjerenje se vrši u načinu rada Gratiniranje .
- Za osvjetljenje prostora za pripremu jela odaberite funkciju "Uključeno na 15 sekundi" (pogledajte poglavlje "Postavke").
- Tijekom mjerenja u prostoru za pripremu jela nalazi se samo pribor potreban za mjerenje.  
Nemojte upotrebljavati dodatni eventualno postojeći pribor kao što su vodilice FlexiClip ili katalitički obloženi dijelovi, kao što su bočne stjenke ili gornji lim.
- Važna pretpostavka kod određivanja razreda energetske učinkovitosti je da su vrata tijekom mjerenja dobro zatvorena.  
Ovisno o mjernim elementima izolacija brtve vrata može biti više ili manje poremećena, što može negativno utjecati na rezultat mjerenja.  
Ovaj se nedostatak može anulirati pritiskanjem vrata. Ako su okolnosti nepovoljne za to mogu biti potrebna i odgovarajuće tehnička pomoćna sredstva. Ovakav se nedostatak ne javlja pri normalnoj, praktičnoj uporabi.

## List s podacima o proizvodu

U nastavku su priloženi listovi s podacima o modelima koji su opisani u ovim uputama za uporabu i postavljanje.

# Informacijski list za kućanske pećnice

---

prema delegiranoj Uredbi (EU) br. 65/2014 i Uredbi (EU) br. 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Identifikacijska oznaka modela</b>	H 6461 BP
Indeks energetske učinkovitosti/Prostor za pečenje ( $EEI_{cavity}$ )	81,9
Razred energetske učinkovitosti/Prostor za pečenje	
A+++ (najviša učinkovitost) do D (najniža učinkovitost)	A+
Potrošnja energije po ciklusu za prostor za pečenje pri uobičajenom načinu rada	1,10 kWh
Potrošnja energije po ciklusu za prostor za pečenje pri načinu rada s ventilatorom	0,71 kWh
Broj prostora za pečenje	1
Izvori topline po prostoru za pečenje	Elektro
Zapremina prostora za pečenje	76 l
Masa uređaja	47 kg

# Miele

Miele trgovina i servis d.o.o.  
Buzinski prilaz 32  
10 000 Zagreb  
Telefon: 01 6689 000  
Faks: 01 6689 090  
Servis: 01 6689 010  
E-mail: info@miele.hr  
www.miele.hr

**Izjava o sukladnosti dostupna je na stranici: [www.miele.hr](http://www.miele.hr)**

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



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)

H6461BP



hr - HR

M.-Nr. 10 111 720 / 00