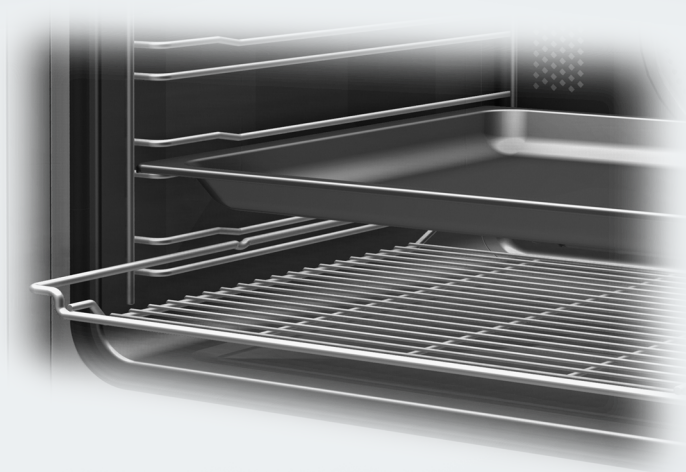




Upute za uporabu i ugradnju Pećnica





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

Sadržaj

Sigurnosne napomene i upozorenja	8
Vaš doprinos zaštiti okoliša	19
Pregled pećnice	20
Upravljački elementi	21
Tipka za uključivanje i isključivanje ①	22
Senzorske tipke	22
Zaslon na dodir	23
Glavni izbornik.....	24
Simboli.....	24
Princip rukovanja.....	25
Oprema	27
Oznaka modela	27
Tipka naljepnica.....	27
Sadržaj isporuke.....	27
Isporučeni i dodatni pribor	27
Vodilice za prihvrat	28
Lim za pečenje, univerzalni lim i rešetka sa sustavom zaštite od izvlačenja....	28
FlexiClip teleskopske vodilice HFC 72	29
Upravljanje pećnicom.....	33
Sigurnosne značajke pećnice.....	33
Blokada uključivanja 	33
Blokada tipki za pećnicu	33
Sigurnosno isključivanje	33
Ventilator za hlađenje	34
Vrata s prolaskom zraka	34
Zaključavanje vrata kod čišćenja pirolizom	34
Površine oplemenjene slojem PerfectClean	34
Pribor prikladan za pirolizu	35
Prva uporaba	36
Osnovne postavke.....	36
Prvo zagrijavanje pećnice i ispiranje sustava isparavanja	38
Postavke	40
Pozivanje izbornika "Postavke"	40
Promjena i pohrana postavki.....	40
Pregled postavki.....	41
Jezik 	42
Vrijeme.....	42
Prikaz.....	42



Prikaz sata	42
Format prikaza vremena	42
Podešavanje	42
Sinkronizacija	42
Datum	43
Osvjetljenje	43
Početni zaslon	43
Svjetlina	43
Glasnoća	44
Signalni tonovi	44
Zvuk tipki	44
Pozdravna melodija	44
Jedinice	44
Težina	44
Temperatura	44
Naknadni rad rashladnog ventilatora	45
Preporučene temperature	45
Piroliza	45
Sigurnost	46
Blokada uključivanja 	46
Blokada tipki	46
Katalizator	47
Prodajno mjesto	47
Prezentacija	47
Tvorničke postavke	47
MyMiele	48
Dodavanje zapisa	48
Modifikacija funkcije MyMiele	49
Brisanje unosa	49
Sortiranje unosa	49
Alarm + Podsjetnik minuta	50
Uporaba alarma 	50
Podešavanje alarma	50
Promjena alarma	50
Brisanje alarma	50
Korištenje funkcije Podsjetnik minuta 	51
Podešavanje podsjetnika minuta	51
Promjena podsjetnika minuta	52
Poništavanje podsjetnika minuta	52
Pregled načina rada	53

Sadržaj

Savjeti za uštedu energije	55
Rukovanje pećnicom	57
Jednostavno upravljanje.....	57
Ventilator za hlađenje	57
Prošireno upravljanje	58
Promjena temperature	59
Brzo zagrijavanje	59
Funkcija Brzo zagrijavanje.....	60
Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela	60
Korištenje funkcije Crisp (smanjenje vlage)	61
Promjena načina rada.....	61
Podešavanje vremena pripreme	62
Automatsko isključivanje postupka pripreme jela	62
Automatsko uključivanje i isključivanje postupka pripreme jela.....	63
Istek postupka pripreme, koji se automatski uključuje ili isključuje	63
Primjena podešenog vremena pripreme	64
Prekid postupka pripreme	64
Klimatsko pečenje 	65
Tijek pripreme jela u načinu rada Klimatsko pečenje 	66
Podešavanje temperature.....	66
Podešavanje broja dodavanja pare	66
Trenutak dodavanja pare	67
Priprema vode i početak usisavanja tekućine	67
Promjena vrste grijanja	68
Aktivacija dodavanja pare	69
Automatsko dodavanje pare	69
1, 2 ili 3 dodavanja pare	69
Isparavanje preostale vode	70
Isparavanje preostale vode odmah nakon pripreme	71
Preskakanje isparavanja preostale vode	71
Automatski programi	72
Popis kategorija jela	72
Korištenje automatskih programa	72
Napomene za korištenje.....	73
Funkcija "Traži"	74
Osobni programi	75
Sastavljanje osobnih programa	75
Pokretanje osobnih programa	76

Promjena osobnih programa	77
Promjena koraka pripreme	77
Promjena naziva	77
Brisanje osobnih programa	78
Pečenje	79
Napomene za tablice za pečenje	80
Tablice za pečenje	81
Miješano tijesto	81
Prhko tijesto.....	83
Dizano tijesto/tijesto od sira i ulja.....	85
Biskvitno tijesto	87
Tijesto za krafne, lisnato tijesto, tijesto od bjelanjaka	88
Pečenje mesa	89
Napomene uz tablice za pečenje	90
Tablice pečenja.....	91
Govedina, teletina	91
Svinjetina	92
Janjetina, divljač	93
Perad, riba	94
Termometar za hranu.....	95
Način rada	95
Mogućnosti primjene.....	96
Važne napomene za primjenu	96
Uporaba termometra za hranu	98
Prikaz preostalog vremena.....	99
Iskorištavanje preostale topline	99
Priprema jela na niskim temperaturama	100
Posebna primjena "Priprema jela na niskim temperaturama"	101
Priprema jela na niskim temperaturama s ručnim postavkama temperature	102
Priprema jela na roštilju	103
Napomene za tablicu za roštilj	105
Tablica za roštilj	106
Posebne primjene	107
Odmrzavanje	108
Sušenje.....	109
Zagrijavanje	110
Zagrijavanje posuđa	110
Dizanje tijesta s kvascem	111
Pizza	111

Sadržaj

Šabat način rada	112
Gratiniranje	113
Ukuhavanje.....	114
Duboko zamrznuti proizvodi/Gotova jela	115
Čišćenje i održavanje	116
Neprikladna sredstva za čišćenje	116
Savjeti	117
Normalna zaprljanja.....	117
Termometar za hranu.....	117
Tvrdokorna zaprljanja (osim FlexiClip teleskopskih vodilica).....	118
Čišćenje prostora za pripremu jela pirolizom 	119
Priprema čišćenja pirolizom	119
Pokretanje čišćenja pirolizom	120
Pokretanje čišćenja pirolizom	120
Odgoda početka čišćenja pirolizom	120
Po završetku čišćenja pirolizom	121
Postupak čišćenja pirolizom je prekinut	122
Demontaža vrata	123
Rastavljanje vrata	124
Ugradnja vrata	128
Demontaža rešetki za prihvat s FlexiClip teleskopskim vodilicama	129
Preklapanje gornjeg grijača/roštilja prema dolje	130
Uklanjanje kamenca sa sustava za isparavanje 	131
Tijek postupka uklanjanja kamenca	131
Priprema za postupak uklanjanja kamenca.....	132
Provođenje postupka uklanjanja kamenca.....	132
Što učiniti ako	136
Servis i jamstvo	141
Električni priključak.....	142
Skice za ugradnju	143
Dimenzije i mjere izreza u ormaru.....	143
Ugradnja u donji kuhinjski ormarić	143
Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić	144
Detaljne mjere prednje strane pećnice	145
Ugradnja pećnice	146
Podaci za ispitivačke institute.....	147
Ispitna jela prema EN 60350-1	147

Sadržaj

Razred energetske učinkovitosti	148
Informacijski listovi za kućanske pećnice	148
Autorska prava i licence	150
Miele@home.....	151

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.
- ▶ Ova pećnica je uslijed posebnih zahtjeva (npr. temperature, vlage, otpornosti na kemikalije, trošenje i vibracije) opremljena specijalnim rasvjetnim tijelima (ovisno o modelu). Ova rasvjetna tijela se smiju koristiti samo za predviđenu namjenu. Navedena nisu prikladna za osvjetljenje prostorija.

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 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.
- ▶ **Opasnost od ozljeda!** Vrata se mogu opteretiti do maksimalno 15 kg. Djeca se mogu ozlijediti o otvorena vrata. Djeca ne smiju stajati pored otvorenih vrata, na njima sjediti ili se o njih vješati.

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).
- ▶ 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.

Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ 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 osvjetljenje 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
 - izvučete mrežni utikač (ako postoji) iz utičnice. Pri tome nemojte povlačiti žicu već utikač.
- ▶ 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 toplina i vlaga. Time se može oštetiti pećnica, ormarić i pod. Vrata ormarića zatvorite tek kad se pećnica ohladi.

Sigurnosne napomene i upozorenja

Propisna uporaba

 Opasnost od opekline!

Pećnica se zagrijava.

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

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 i plamen 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.

► 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.

Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ 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 prekrijte namirnice.
- ▶ Emajl na dnu prostora za pripremu jela može zbog nastale toplinske brane puknuti ili se rasprsnuti.
Dno prostora za pripremu jela nikada ne prekrivajte primjerice aluminijskom folijom ili zaštitnom folijom za pećnice.
Ako dno prostora za pripremu jela tijekom pripreme želite koristiti kao površinu za odlaganje ili za zagrijavanje posuđa, u tom slučaju upotrebjavajte isključivo načine rada Vrući zrak plus  ili Gratiniranje . Pritom uvijek isključite brzo zagrijavanje.
- ▶ Emajl dna prostora za pripremu jela može se oštetiti pomicanjem predmeta.
Ako na dno prostora za pripremu jela odlažete lonce, tave ili posuđe nemojte ih gurati po dnu.
- ▶ 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.

Sigurnosne napomene i upozorenja


- ▶ 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.
- ▶ Vodilice za prihvat možete skinuti (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje").
Potom ih ponovo vratite u uređaj.
- ▶ 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.

Sigurnosne napomene i upozorenja

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 HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL/HUB 5001-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.
- ▶ Upotrebljavajte samo priloženi Miele termometar za hranu. Ako je termometar u kvaru, morate ga zamijeniti samo originalnim Miele termometrom za hranu.
- ▶ Plastika termometra za hranu može se otopiti na visokim temperaturama. Termometar nemojte upotrebljavati kod načina rada pripreme na roštilju (iznimka: roštilj s kruženjem zraka ). Termometar nemojte čuvati u prostoru za pripremu jela.
- ▶ 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").

Zbrinjavanje ambalaže

Ambalaža štiti uređaj od oštećenja tijekom transporta. Ambalažni materijal odabran je imajući u vidu utjecaj na okoliš i mogućnost zbrinjavanja te se zato može reciklirati.

Recikliranjem ambalažnog materijala štede se sirovine i smanjuje nakupljanje otpada.

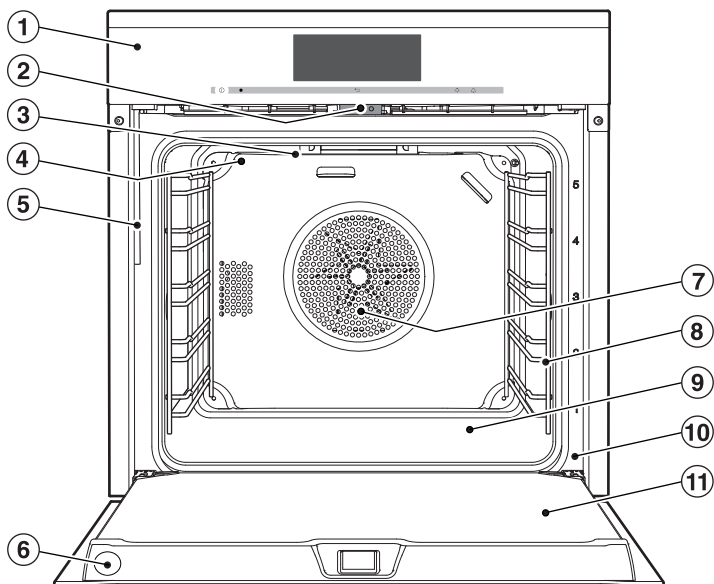
Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

Električni i elektronički uređaji sadrže brojne korisne materijale. Sadrže i određene tvari, mješavine i dijelove, koji su bili neophodni za njihovu funkciju 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.

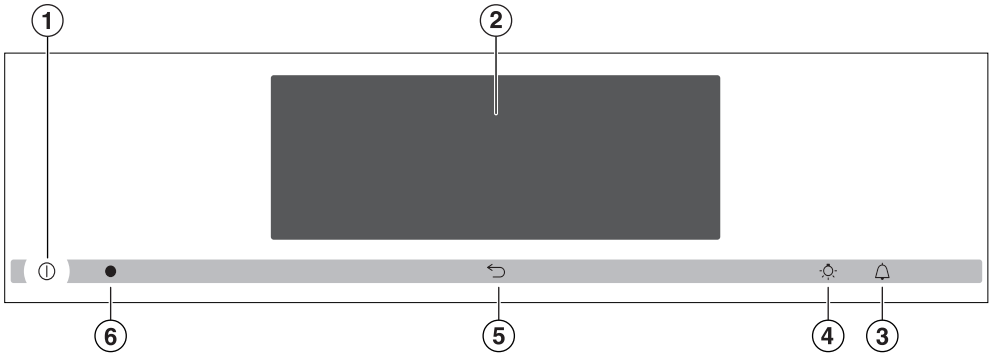


Umjesto takvog načina zbrinjavanja koristite službene sabirne centre za prihvatanje i daljnju obradu dotrajalih električnih i elektroničkih uređaja u zajednici, na prodajnom mjestu ili kod Miele. Ukoliko se na uređaju nalaze osobni podaci, iste preporučujemo izbrisati. Ukoliko ih ostavite na uređaju, to činite na vlastitu odgovornost. Molimo pazite da je do transporta Vaš stari uređaj zbrinut na način da ne dovodi djecu u opasnost.

Pregled pećnice



- ① Upravljački elementi
- ② Zaključavanje vrata kod čišćenja pirolizom
- ③ Gornji grijač/roštilj s antenom za bežični termometar za hranu
- ④ Otvori za dovod pare
- ⑤ Usisna cijev za punjenje sustava za isparavanje
- ⑥ Mjesto za spremanje termometra za hranu
- ⑦ Usisni otvor za ventilator s prstenastim grijačem iza
- ⑧ Vodilice za prihvat s 5 razina
- ⑨ Dno prostora za pripremu jela s ispod položenim donjim grijačem
- ⑩ Prednji okvir s tipskom naljepnicom
- ⑪ Vrata



- ① Tipka za uključivanje i isključivanje Ⓜ u udubljenju
Uključivanje i isključivanje
- ② Zaslون
Prikaz dnevnog vremena i informacije o upravljanju
- ③ Senzorska tipka 🔔
Podešavanje podsjetnika minuta
- ④ Senzorska tipka ☀️
Uključivanje i isključivanje osvjetljenja prostora za pripremu jela
- ⑤ Senzorska tipka ↔️
Vraćanje koracima unatrag
- ⑥ Optičko sučelje
(samo za Miele servis)

Upravljački elementi





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 – Glasnoća – Ton tipki").

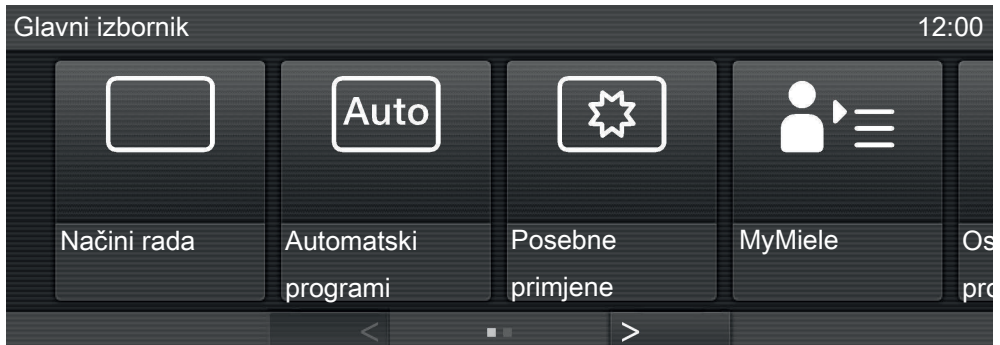
Senzorska tipka	Funkcija	Napomene
	Za podešavanje podsjetnika minuta ili alarma	Kada se na zaslonu prikaže izbornik ili se odvija postupak pripreme jela, u svakom trenutku možete podesiti podsjetnik minuta (primjerice za kuhanje jaja) ili alarm, što znači podešavanje točnog vremena (pogledajte poglavlje "Alarm + Podsjetnik minuta"). Ako je zaslon taman prvo morate uključiti pećnicu kako bi ta senzorska tipka reagirala.
	Za uključivanje i isključivanje osvjetljenja prostora za pripremu jela	Kada se na zaslonu prikaže izbornik ili se odvija postupak pripreme jela, odabirom  možete uključiti i isključiti osvjetljenje prostora za pripremu jela. Ako je zaslon taman prvo morate uključiti pećnicu kako bi ta senzorska tipka reagirala. Ovisno o odabranoj postavci osvjetljenje prostora za pripremu jela gasi se kod postupka pripreme jela za 15 sekundi ili ostaje stalno uključeno.
	Za postepeno vraćanje na prethodne postavke	

Zaslon na dodir



Oštri predmeti, poput olovaka, mogu oštetiti zaslon osjetljiv na dodir. Zaslon osjetljiv na dodir pritišćite isključivo prstima.

Dodirom prsta inicira se električni signal čime se potiče električni impuls, koji prepoznaje površina zaslona osjetljivog na dodir.

Zaslon je podijeljen u tri područja.



Gore lijevo prikazuje se traka izbornika. Ona pokazuje u kojem se izborniku ili podizborniku nalazite. Pojedine točke izbornika međusobno su odijeljene okomitom crtom. Ako se traka izbornika zbog nedovoljnog prostora ne može u cijelosti prikazati, prethodne točke izbornika prikazuju se s ... I.








Gore desno prikazuje se Vrijeme, Alarm  i Podsjetnik minuta .

U sredini se prikazuje aktualni izbornik s točkama izbornika. U ovom području možete u izborniku dodirom na zaslon prelistavati udesno ili ulijevo.

Dolje se nalaze strelice < i >, kojima možete "listati" ulijevo i udesno. Broj malih kvadrata između strelica pokazuje Vam raspoložive stranice u položaj u aktualnom izborniku.








Upravljački elementi

Glavni izbornik

-  Načini rada
-  Automatski programi
-  Posebne primjene
-  MyMiele
-  Osobni programi
-  Postavke
-  Održavanje

Simboli

Na zaslonu se mogu prikazati sljedeći simboli:

Simbol	Značenje
	Postavke kao što su svjetlost zaslona ili jačina zvuka, prikazane su na segmentnom klizaču.
	Ovaj simbol označava dodatne informacije i napomene za rukovanje. Ove prozorčice s informacijama potvrdite s OK.
	Uključena je blokada uključivanja (pogledajte poglavlje "Postavke – Sigurnost"). Korištenje uređaja je blokirano.
	Alarm
	Podsjetnik minuta
	Temperatura jezgre kod upotrebe termometra za hranu
	Napomena o postojanju prethodne točke izbornika koja se zbog nedovoljnog prostora više ne može prikazati.

Princip rukovanja

Svaki dodir na mogući izbor odgovarajuće će polje obojiti narančasto.

Odabir ili pozivanje izbornika

- Jednim pritiskom prsta odaberite željeno polje.

"Listanje"

Možete "listati" ulijevo ili udesno.

- Povucite prstom po zaslonu, što znači da položite prst na zaslon na dodir i prst pomičete u željenom smjeru.
- Ili: Prstom pritisnite tipku sa strelicom < i >, kako biste listali lijevo ili desno.

Napuštanje razine izbornika

- Dodirnite ↵ ili u traci izbornika pritisnite prethodnu točku izbornika ili pritisnite ... l.

Ovisno o izborniku u kojem se nalazite vratite ćete se u prethodni izbornik ili u glavni izbornik.

Funkcija "Pomoć"

U nekim se točkama izbornika/funkcija prikazuje polje Pomoć.

- Dodirnite polje.

Prikazati će se pomoćna tumačenja u tekstu i slici.

Upravljački elementi

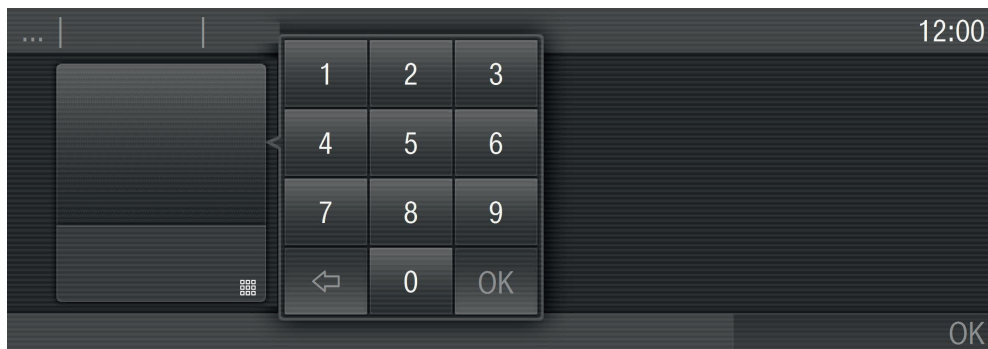
Unos brojeva

Brojeve unosite pomoću brojčanika ili polja s brojkama.

Ako želite unijeti brojke na brojčaniku:

- Pomičite po brojčaniku prema gore ili dolje dok se ne pojavi željena vrijednost.

Ako unosite brojeve pomoću polja s brojkama:



- Pritisnite  u desnom donjem području polja za unos.

Prikazuje se polje s brojkama.

- Pritisnite željene brojeve.

Kada ste unijeli važeću vrijednost, polje OK postaje zeleno.
Strelicom brišete posljednju unesenu brojku.

- Pritisnite OK.

Unos slova

Nazive unosite pomoću tipkovnice. Odaberite kratke nazive, koji se lako pamte.

- Pritisnite željena slova ili znakove.
- Pritisnite Pohraniti.

Oznaka modela

Na zadnjoj stranici ćete naći popis opisanih modela.

Tipska naljepnica


Tipsku naljepnicu 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.

Sadržaj isporuke

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 uklanjanje 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.

Možete ga naručiti putem Miele internet trgovine, u Miele servisu i kod Vašeg Miele prodavača.

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

Oprema

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.

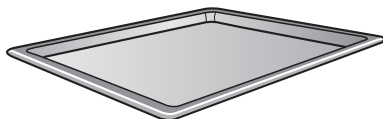
Pribor (primjerice rešetka) se umeće između prečki.

FlexiClip teleskopske vodilice (ako postoje) postavljate na donju prečku.

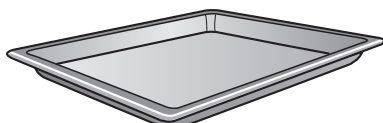
Rešetku za prihvat možete skinuti (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje").

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

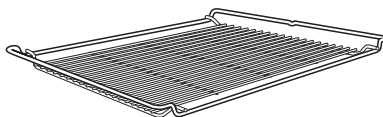
Lim za pečenje HBB 71:



Univerzalni lim HUBB 71:



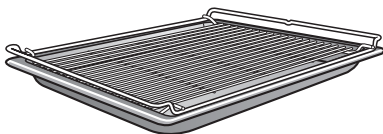
Rešetka HBBR 72:



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

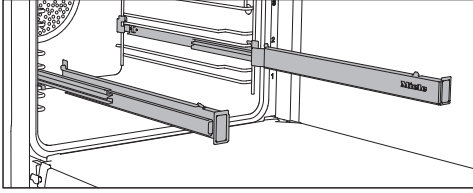
Rešetku umetnite uvijek s površinom za odlaganje prema dolje.

Na kraćoj strani ove opreme, u sredini, nalazi se zaštita od izvlačenja. Ona sprečava pribor da isklizne iz vodilica za prihvat, kada pribor želite samo djelomično izvući.



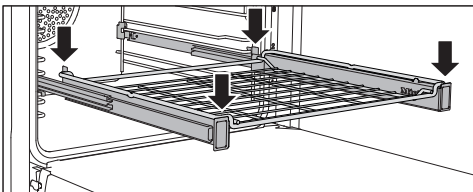
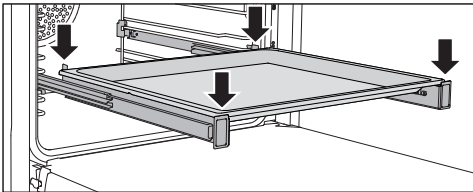
Kada koristite univerzalni lim s položenom rešetkom, univerzalni se lim umeće između prečki te razine, a rešetku automatski stavite iznad.

FlexiClip teleskopske vodilice HFC 72



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 maksimalno 15 kg.

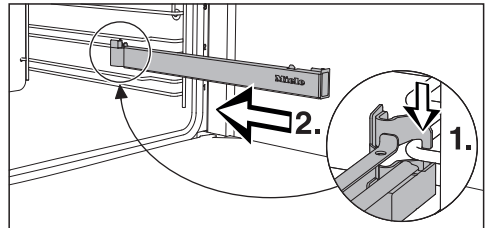
Ugradnja i vađenje FlexiClip teleskopskih vodilica

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

FlexiClip teleskopske vodilice umeću se između prečki neke razine.

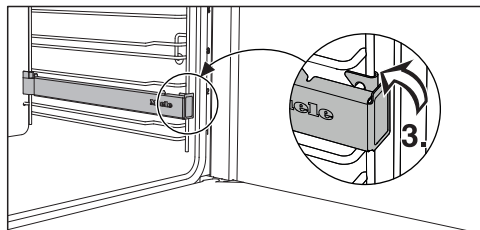
Teleskopska vodilica FlexiClip ugrađuje se s natpisom Miele desno.

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.).

Oprema

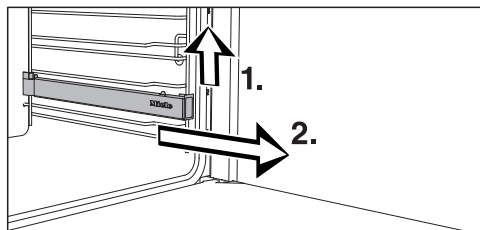


- Postavite FlexiClip teleskopsku vodilicu tako da se uglavi na donjoj prečki razine (3.).

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 sprijeda (1.) i povucite ju prema van duž prečke razine na kojoj je položena (2.).

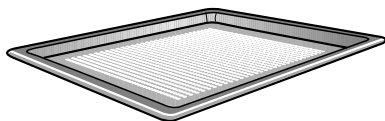
Okrugli kalup za pečenje HBF 27-1



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.

Gourmet perforirani lim za pečenje HBBL 71



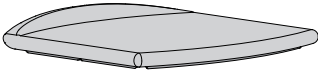
Gourmet perforirani lim za pečenje patentiran je specijalno za pripremu peciva od svježeg dizanog tijesta ili tijesta sa svježim sirom i uljem, kruha i peciva. Fina perforacija omogućava da se zapeče i donja strana.

Posudu možete koristiti i za sušenje/isušivanje.

Emajlirana površina oplemenjena je slojem PerfectClean.

Jednake mogućnosti primjene nudi Vam i **perforirani okrugli kalup za pečenje HBFP 27-1**.

Kamen za pečenje HBS 60

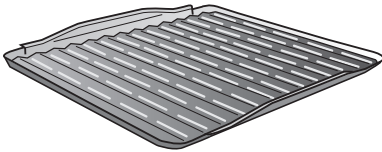


S kamenom za pečenje ostvarit ćete optimalan rezultat pečenja kod jela koja moraju imati hrskavo pečeno dno, kao što je pizza, quiche, kruh, peciva, pikantna peciva ili slično.

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

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

Lim za roštilj i pečenje HGBB 71



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.

Gourmet pekač HUB Poklopac HBD

Miele Gourmet pekači se mogu, za razliku od drugih posuda, umetnuti direktno u vodilice za prihvat. One kao i rešetka imaju zaštitu od izvlačenja. Površina pekača sadrži sloj protiv prljanja.

Postoje Gourmet pekači različite dubine. Širina i visina su jednake.

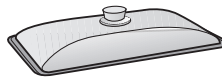
Odgovarajuće poklopce možete posebno naručiti. Pri kupovini navedite oznaku modela.

Dubina: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M *

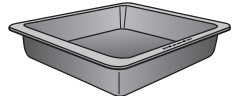


HBD 60-22

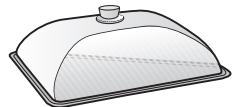


Dubina: 35 cm

HUB 5000-XL
HUB 5001-XL *



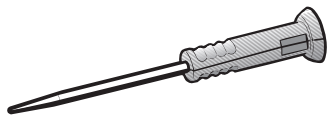
HBD 60-35



* prikladno za indukcijske ploče za kuhanje

Oprema

Termometar za hranu

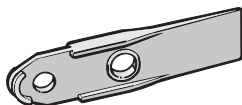


Vaša je pećnica opremljena bežičnim termometrom za hranu kojim točno možete nadzirati postupak pripreme jela (pogledajte poglavlje "Pečenje – Termometar za hranu"). Termometar za hranu čuva se u vratima.

Ako je termometar za hranu samo djelimice u utoru vrata se prilikom zatvaranja mogu oštetiti.

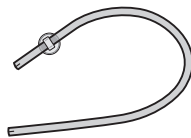
Termometar za hranu nakon svake uporabe vratite u utor. Pazite da je u cjelosti gurnut u utor.

Otvarač



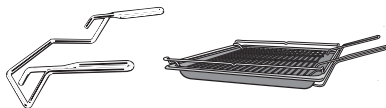
S otvaračem možete ukloniti poklopac bočnog osvjetljenja prostora za pripremu jela.

Tablete za uklanjanje kamenca, plastično crijevo s držačem



Taj pribor Vam je potreban za uklanjanje kamenca iz pećnice.

Držač za vađenje HEG



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

Miele univerzalna 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.

Upravljanje pećnicom

Upravljanje pećnicom omogućava korištenje različitih načina rada za pečenje mesa, kolača i pripremu na roštilju.

Osim toga nudi i:

- Prikaz aktualnog vremena
- Podsjetnik minuta
- Automatsko uključivanje i isključivanje postupaka pripreme jela
- Priprema s regulacijom vlažnosti
- Korištenje automatskih programa
- Izradu vlastitih programa
- Odabir individualnih postavki

Sigurnosne značajke pećnice

Blokada uključivanja

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

Blokada uključivanja ostaje uključena i nakon nestanka napajanja.

Blokada tipki za pećnicu

Blokada tipki sprječava neželjeno isključivanje ili promjenu postupka pripreme. Kada je blokada tipki aktivirana, ne početku postupka pripreme blokiraju se sve senzorske tipke i polja na zaslonu (pogledajte poglavlje "Postavke – Zaštita – Blokada tipki").

Sigurnosno isključivanje

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

Oprema

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 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.

Ovaj naknadni rad rashladnog ventilatora automatski se isključuje nakon određenog vremena (pogledajte poglavlje "Postavke – Naknadni rad rashladnog ventilatora").

Vrata s prolaskom zraka

Vrata su djelomice 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.

Površine oplemenjene slojem PerfectClean održavaju se jednako lako kao staklo.

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
- Okrugli perforirani kalup za pečenje

Pribor prikladan za pirolizu


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

- Vodilice za prihvat
- FlexiClip teleskopske vodilice
- Rešetka

Pročitajte upute u poglavlju "Čišćenje i održavanje".

Prva uporaba

Osnovne postavke

 Pećnica se smije upotrebljavati samo kada je ugrađena.

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

Prikaz dobrodošlice

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

- Slijedite upute na zaslonu.

Odabir jezika

- Odaberite željeni jezik.
- Potvrdite s *OK*.

Odabir zemlje

- Odaberite željenu zemlju.
- Potvrdite s *OK*.

Podešavanje datuma

Brojeve možete unijeti pomicanjem prsta po brojčaniku i utipkavanjem ili pomoću polja s brojkama.

- Jedan za drugim podesite dan, mjesec i godinu.
- Potvrdite s *OK*.

Podešavanje sata

Brojeve možete unijeti pomicanjem prsta po brojčaniku i utipkavanjem ili pomoću polja s brojkama.

- Podesite vrijeme u satima i minutama.
- Potvrdite s *OK*.

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

Prikaz aktualnog vremena

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

– Uključeno

Vrijeme se uvijek pojavljuje na zaslonu.

– Isključeno

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.

■ Odaberite željeni format prikaza.

■ Potvrdite s *OK*.

Prikazuje se informacija o potrošnji energije.

■ Potvrdite s *OK*.

■ Pridržavajte se eventualnih uputa u nastavku.

Prikazuje se informacija Prvo puštanje u pogon uspješno završeno.

■ Potvrdite s *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 očistite prostor za pripremu jela od eventualne prašine i ostataka ambalaže, najbolje vlažnom krpom.
- FlexiClip teleskopske vodilice ugradite na rešetke za prihvat te umetnite sve limove i rešetku.
- Pećnicu uključujete pomoću tipke za uključivanje i isključivanje ①.

Prikazuje glavni izbornik.

- Odaberite Načini rada .
- Odaberite način rada Klimatsko pečenje .

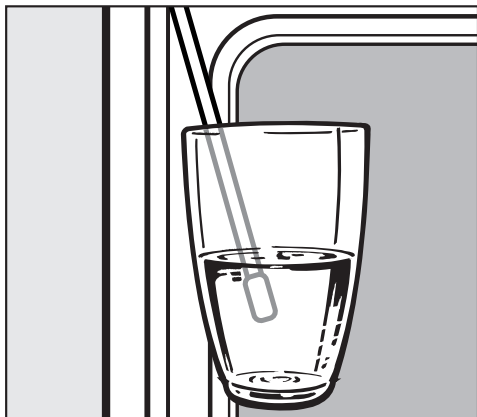
Prikazuje se preporučena temperatura (160°C).

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

- Podesite najvišu moguću temperaturu (250°C).
- Potvrdite s OK.
- Odaberite Automatsko dodavanje pare.

Javlja se zahtjev za usisavanjem 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.
- Potvrdite s OK.

Postupak usisavanja se pokreće.

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


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

- Zatvorite vrata.

Napomena se gasi.


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

Nakon nekog vremena automatski se pokreće dodavanje pare.


 **Opasnost od ozljeda!**
Vodena para može prouzročiti opekotine.
Ne otvarajte vrata tijekom dodavanja pare.



Pećnicu zagrijavajte barem jedan sat.

Nakon minimalno jedan sat:

- Pećnicu isključite pomoću tipke za uključivanje i isključivanje .

Nakon prvog zagrijavanja

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


- Pećnicu uključujete pomoću tipke za uključivanje i isključivanje .
- Osvjetljenje prostora za pripremu jela uključite pomoću senzorske tipke .
- 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

Pozivanje izbornika "Postavke"


Nalazite se u glavnom izborniku.

- Odaberite  Postavke.

Sada možete provjeriti ili promijeniti postavke.

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

Promjena i pohrana postavki

- Odaberite  Postavke.
- Prelazite prstom po zaslonu dok se ne pojavi željena postavka i odaberite ju.



Aktualno odabrane postavke prepoznat ćete po obojanom okviru.

- Prelazite prstom po zaslonu dok se ne pojavi željena funkcija i odaberite ju.

- Potvrdite s *OK*.

Postavka je pohranjena.

Pregled postavki

Stavka izbornika	Moguće postavke
Jezik 	... / deutsch / english / ... Zemlja
Dnevno vrijeme	Prikaz [Uključeno / Isključeno * / Noćno isključivanje] Prikaz sata [Analogni * / Digitalni] Format prikaza vremena [24 h * / 12 h (am/pm)] Podešavanje
Datum	
Osvjetljenje	Uključeno / Uključeno na 15 sekundi *
Početni zaslon	Glavni izbornik Načini rada Automatski programi Posebne primjene MyMiele Osobni programi
Svjetlina	■■■■■
Glasnoća	Signalni tonovi Ton tipki Pozdravna melodija
Jedinice	Težina [g * / lb / lb/oz] Temperatura [°C * / °F]
Naknadni rad rashl. ventilat.	Vremenski upravljano Upravljano temperaturom *
Piroliza	S preporukom Bez preporuke *
Preporučene temperature	
Sigurnost	Blokada uključ. uređaja  [Uključeno / Isključeno *] Blokada tipki [Uključeno / Isključeno *]
Katalizator	■■■■■
Prodajno mjesto	Prezentacija [Uključeno / Isključeno *]
Tvorničke postavke	Postavke Osobni programi Preporučene temperature MyMiele




* Tvornička postavka

Postavke

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, odaberite  Postavke i orijentirajte se prema simbolu , kako biste opet došli u podizbornik Jezik .

Vrijeme

Prikaz

Odaberite način prikaza dnevnog vremena za isključenu pećnicu:

- Uključeno
Dnevno vrijeme se uvijek prikazuje na zaslonu. Navedene senzorske tipke možete izravno odabrati te otvoriti vrata , uključiti i isključiti osvjetljenje ili koristiti funkcije Alarm + Podsjetnik minuta .
- Isključeno
Zaslon je zbog uštede energije taman. Pećnicu morate uključiti kako biste njome mogli rukovati. To vrijedi i za korištenje funkcije Alarm + 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 pa pećnicu morate uključiti kako bi njime mogli upravljati.

Prikaz sata

Dnevno vrijeme možete prikazati analognu (u obliku sata s kazaljka) ili digitalno (sat:min).

Kod digitalnog zaslona dodatno se prikazuje datum.

Format prikaza vremena

Možete odabrati format prikaza vremena za aktualno vrijeme:

- 24 h
Aktualno vrijeme se prikazuje u formatu od 24 sata.
- 12 h (am/pm)
Aktualno vrijeme se prikazuje u formatu od 12 sati.

Podešavanje

Podešavaju se sati i minute.

Nakon nestanka opskrbe električnom energijom ponovno se prikazuje aktualno vrijeme. Pećnica pohranjuje ovu informaciju oko 200 sati.

Sinkronizacija


Ova točka izbornika prikazuje se u slučaju da raspolazete sa Miele@home sustavom (pogledajte zasebne upute za uporabu).

Datum

Podešava se datum.

Datum se prikazuje kod isključene pećnice samo kod postavke "Dnevno vrijeme – Prikaz – digitalno".

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. Izborom oznake  osvjetljenje ponovo uključujete na 15 sekundi.

Početni zaslon

Tvornički se kod uključivanja pećnice pojavljuje glavni izbornik. Umjesto njega kao početni prikaz na ekranu možete izravno odabrati primjerice načine rada ili unose pod MyMiele (pogledajte poglavlje "MyMiele").

Svjetlina

Svjetlina zaslona se prikazuje nizom od sedam segmenata.



- Odaberite Tamnije ili Svjetlije, kako bi promijenili razinu osvjetljenja.

Postavke

Glasnoća

Signalni tonovi

Glasnoća se prikazuje nizom od sedam segmenata.



Ako su svi segmenti ispunjeni, odabrana je maksimalna glasnoća. Ako nije ispunjen niti jedan segment, signalni ton je isključen.

- Odaberite *Tiše* ili *Glasnije*, kako bi promijenili glasnoću.
- Odaberite *Uključeno* ili *Isključeno*, kako bi uključili ili isključili zvučne signale.

Zvuk tipki

Glasnoća se prikazuje nizom od sedam segmenata.



Ako su svi segmenti ispunjeni, odabrana je maksimalna glasnoća. Ako nije ispunjen niti jedan segment, signalni ton je isključen.

- Odaberite *Tiše* ili *Glasnije*, kako bi promijenili glasnoću.
- Odaberite *Uključeno* ili *Isključeno*, kako bi uključili ili isključili ton tipki.

Pozdravna melodija

Zvuk koji se oglašava prilikom dodirana na tipku za uključenje/isključenje ① možete isključiti ili uključiti.

Jedinice

Težina

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

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.

- Upravljanje temperaturom
Ventilator za hlađenje isključuje se ako je temperatura u prostoru za pripremu jela ispod 70°C.
- Vremenski upravljano
Ventilator za hlađenje isključuje se nakon otprilike 25 minuta.

Kondenzat može oštetiti ormarić u koji je uređaj ugrađen i radnu ploču te može izazvati pojavu korozije u pećnici.

Ako u prostoru za pripremu jela održavate jelo toplim, pri postavljanju Vremenski upravljano raste vlažnost zraka. Ako i dovodi do zamagljivanja upravljačke ploče, rošenja radne ploče ili do nakupljanja vlage na prednjim stranama kuhinjskog namještaja.

Kada je podešena postavka Vremenski upravljano u prostoru za pripremu jela nemojte grijati namirnice.

Preporučene temperature

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

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

- Odaberite željeni način rada.

Prikazuje se preporučena temperatura uz istovremeni prikaz temperaturnog područja, u kojem možete mijenjati iznos temperature.

- Promijenite preporučenu temperaturu.
- Potvrdite s *OK*.

Piroliza

- S preporukom

Prikazuje se preporuka za provođenje postupka pirolize.

- Bez preporuke

Preporuka za provođenje postupka pirolize se ne prikazuje.

Postavke

Sigurnost


Blokada uključivanja

Blokada uključivanja sprečava neželjeno uključivanje pećnice.

Blokada uključivanja ostaje zadržana i nakon nestanka napajanja.


Za aktivaciju blokade uključivanja morate odabrati postavku *Uključeno*.

Kada je blokada uključivanja aktivirana odmah možete podesiti alarm i podsetnik minuta.

- *Uključeno*
Blokada uključivanja je aktivirana. Prije no što možete koristiti pećnicu uključite ju i pritisnite simbol  barem 6 sekundi.
- *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 i polja na zaslonu.

- *Uključeno*
Blokada tipki je aktivirana. Prije no što ponovno možete upotrebljavati senzorske tipke, morate dodirnuti simbol  barem 6 sekundi. Blokada tipki se tada na kratko deaktivira.
- *Isključeno*
Blokada tipki je deaktivirana. Sve senzorske tipke reagiraju čim ih doirnete.

Katalizator

Smanjenje mirisa prikazuje se nizom od sedam segmenata.



Ako su svi segmenti ispunjeni, odabrano je maksimalno smanjenje mirisa. Ako nije ispunjen niti jedan segment, katalizator je isključen.

- Odaberite Mini ili Max., kako biste promijenili smanjenje mirisa.
- Odaberite Uključeno ili Isključeno, kako bi uključili ili isključili katalizator.

Prodajno mjesto

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


Prezentacija

Ako pećnicu uključite dok je aktivirana prezentacija, prikazuje se napomena Prezentacija uključena. Uređaj se ne zagrijava.

- Uključeno
Prezentacija je aktivirana kada *OK* dodirujete barem 4 sekunde.
- Isključeno
Prezentacija se deaktivira kada polje *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.
- Preporučene temperature
Promijenjene preporučene temperature vraćaju se na tvorničke postavke.
- MyMiele
Brišu se svi MyMiele unosi.

Funkcijom MyMiele  pećnicu možete prilagoditi vlastitim potrebama i željama, na način da tu pohranite često korištene načine primjene.

Posebice kod automatskih programa onda više ne morate prolaziti kroz sve razine izbornika, kako biste pokrenuli program.



Točke izbornike koje ste unijeli u MyMiele možete postaviti i kao početni prikaz na zaslonu (pogledajte poglavlje "Postavke – Početni prikaz na zaslonu").

Dodavanje zapisa

Možete dodati do 20 unosa.

- Odaberite MyMiele .
- Odaberite Dodavanje zapisa.

Možete odabrati točke iz sljedećih rubrika:

- Načini rada
- Automatski programi Auto
- Posebne primjene 
- Osobni programi 

- Potvrdite s OK.

Na listi se prikazuje odabrana točka i pripadajući simbol.



- Isto tako postupite s ostalim unosima. Na izbor su ponuđene samo još ne odabrane točke.

Modifikacija funkcije MyMiele

Nakon odabira funkcije Uređivanje možete

- dodati unose, ako MyMiele sadrži manje od 20 unosa,
- brisati unose,
- sortirati unose, ako MyMiele sadrži više od 4 unosa.



Brisanje unosa

- Odaberite MyMiele  .
- Odaberite Uređivanje.
- Odaberite Brisanje zapisa.
- Odaberite unos koji želite brisati.
- Potvrdite s *OK*.

Unos se briše s liste.


Sortiranje unosa

Kod više od 4 unosa možete mijenjati redoslijed unosa.

- Odaberite MyMiele  .
- Odaberite Uređivanje.
- Odaberite Razvrstavanje zapisa.
- Odaberite unos.
- Odaberite položaj na kojem želite prikaz unosa.
- Potvrdite s *OK*.

Unos se prikazuje na željenom položaju.

Alarm + Podsjetnik minuta

Senzorskom tipkom  možete podesiti podsjetnik minuta (primjerice za kuhanje jaja) ili alarm, odnosno fiksno vrijeme.


Istovremeno možete podesiti dva alarma, dva podsjetnika minuta ili jedan alarm i jedan podsjetnik minuta.


Uporaba alarma


Alarm možete koristiti kako biste podesili točno vrijeme kada se signal treba oglasiti.

Podešavanje alarma



Kad ste odabrali postavku Dnevno vrijeme – Prikaz – Isključeno, uključite pećnicu kako biste podesili alarm. Preostalo vrijeme alarm tada se prikazuje kad je pećnica isključena.

- Odaberite .
- Odaberite Novi alarm.
- Podesite vrijeme alarma.
- Potvrdite s OK.

Kada je pećnica isključena, pojavljuje se vrijeme alarma i  umjesto dnevnog vremena.


Kada istovremeno traje priprema jela ili ako se nalazite u izborniku, prikazuje se dnevno vrijeme za alarm i  gore desno na zaslonu.

Uz podešeno vrijeme alarma:

-  treperi pored vremena na zaslonu.
- Zvučni se signal oglašava, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke - Glasnoća zvuka - Signalni tonovi").
- Odaberite  ili alarm gore desno na zaslonu.


Isključuju se zvučni i optički signali.

Promjena alarma

- Pritisnite alarm gore desno na zaslonu ili pritisnite  i dodirnite pojedini alarm.
- Prikazuje se podešeni alarm.
- Podesite novo vrijeme alarma.
- Potvrdite s OK.

Promijenjeni alarm se pohranjuje i prikazuje na zaslonu.

Brisanje alarma

- Pritisnite alarm gore desno na zaslonu ili pritisnite  i dodirnite pojedini alarm.
- Prikazuje se podešeni alarm.
- Odaberite Resetiranje.
- Potvrdite s OK.


Alarm se briše.

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 59 sekundi.


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


Podešavanje podsjetnika minuta

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

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

- Odaberite .
- Odaberite Novi podsjetnik minuta.
- Podesite podsjetnik minuta.
- Potvrdite s OK.

Kad je pećnica isključena prikazuje se podsjetnik minuta koja istječe i  umjesto dnevnog vremena.

Kada istovremeno istječe priprema jela ili ako se nalazite u izborniku, prikazuje se podsjetnik minuta koji istječe i  gore desno na zaslonu.

Alarm + Podsjetnik minuta

Po isteku podsjetnika minuta:

- 🔔 treperi.
- Vrijeme se broji uzlazno.
- Zvučni signal se oglašava, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke – Glasnoća zvuka – Signalni tonovi").
- Odaberite 🔔 ili podsjetnik minuta gore desno na zaslonu.

Isključuju se zvučni i optički signali.

Promjena podsjetnika minuta

- Dodirnite podsjetnik minuta gore desno na zaslonu ili dodirnite 🔔 i naknadno pritisnite podsjetnik minuta.

Prikazuje se podešeni podsjetnik minuta.

- Podesite novi podsjetnik minuta.
- Potvrdite s *OK*.

Pohranjen je promijenjeni podsjetnik minuta i ističe u sekundama.

Poništavanje podsjetnika minuta

- Dodirnite podsjetnik minuta gore desno na zaslonu ili dodirnite 🔔 i naknadno pritisnite podsjetnik minuta.







Prikazuje se podešeni podsjetnik minuta.

- Odaberite *Resetiranje*.
- Potvrdite s *OK*.








Podsjetnik minuta je poništen.

Pregled načina rada





Za pripremu jela na raspolaganju su Vam različiti načini rada.

Način rada	Preporučena temperatura	Raspon temperature
Vrući zrak plus  Za pečenje. Jelo istovremeno možete pripremati na više razina. Možete pripremati na nižim temperaturama kao i u načinu rada s gornjim/donjim grijačem  , jer se toplina odmah raspodjeljuje u prostoru za pripremu jela.	160 °C	30–250 °C
Klimatsko pečenje  Za pečenje mesa i kolača s regulacijom vlažnosti.	160 °C	130–250 °C
Intenzivno pečenje  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.	170 °C	50–250 °C
Automatsko pečenje  Za pečenje mesa. Tijekom faze pečenja pećnica se najprije zagrijava na visoku temperaturu (230°C). Čim se ova temperatura dosegne, pećnica sama smanjuje na podešenu temperaturu za pripremanje jela (temperaturu nastavka pečenja).	160 °C	100–230 °C
Gornji/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.	180 °C	30–280 °C

Pregled načina rada

Način rada	Preporučena temperatura	Raspon temperature
Gornji grijač  Ova način rada upotrijebite prije završetka pečenja ako namirnice treba više zapeći s gornje strane.	190 °C	100–250 °C
Donji grijač  Ova način rada upotrijebite prije završetka pečenja ako namirnice treba više zapeći s donje strane.	190 °C	100–280 °C
Roštilj velike površine  Za pripremu tankih komada na roštilju ili ako jelo treba zapeći. Gornji/donji grijač je užaren (crveno) kako bi se stvorilo potrebno infracrveno zračenje.	240 °C	200–300 °C
Roštilj male površine  Za pripremu plosnatih namirnica na roštilju (primjerice odrezaka) u manjim količinama i za gratiniranje u manjim kalupima. Uključeno je i užareno (crveno) samo unutarnje područje grijača kako bi se stvorilo potrebno infracrveno zračenje.	240 °C	200–300 °C
Roštilj s kruženjem zraka  Za pripremanje namirnica velikog promjera na roštilju (primjerice piletina). Možete pripremati na nižim temperaturama nego kod načina rada Roštilj  , jer se toplina odmah raspršuje u prostoru za pripremu jela.	200 °C	100–260 °C
Gratiniranje  Za manje količine poput primjerice zamrznute pizze, gotovih zamrznutih peciva, kolačića iz modlica, ali i za jela od ribe i za pečenje. Ako tijekom postupka pripreme ne otvarate vrata pećnice, štedite do 30 % energije u usporedbi s uobičajenim načinima rada.	190 °C	100–250 °C

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 namirnice.
- 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 se toplina odmah raspodjeljuje u prostoru za pripremu jela. Osim toga jelo možete istovremeno pripremati na više razina.
- Gratiniranje  je inovativni način rada s optimalnim korištenjem preostale topline. Ako tijekom postupka pripreme ne otvarate vrata pećnice, štedite do 30 % energije u usporedbi s uobičajenim načinima rada.
- 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.

Savjeti za uštedu energije

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 toplina dovoljna je da se jelo do kraja ispeče. 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 toplina je dovoljna, kako bi se postupak pripreme jela završio.
- Kada postupak pripreme jela kontrolirate s Miele termometrom za hranu, zagrijavanje prostora za pripremu jela samostalno se isključuje kratko prije kraja postupka. Na zaslonu se prikazuje Faza uštede energije. Postojeća preostala toplina dovoljna je kako bi se završio postupak pripreme jela.
- Ako želite provesti postupak čišćenja pirolizom, najbolje ga je započeti odmah po završetku postupka pripreme jela. Postojeća preostala toplina 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 senzorskom tipkom .

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").

Jednostavno upravljanje

- Uključite pećnicu.

Prikazuje glavni izbornik.

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

Prikazuju se način rada i preporučena temperatura.

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

- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu.

Preporučena temperatura preuzima se unutar nekoliko sekundi. Ako potrebno odaberite Promijeniti, za povratak na postavke temperature (pogledajte poglavlje "Prošireno upravljanje – Promjena temperature").

- Potvrdite s OK.

Prikazuju se željena i trenutna temperatura.

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

Nakon postupka pripreme:

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

Ventilator za hlađenje

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.

Ovaj naknadni rad rashladnog ventilatora automatski se isključuje nakon određenog vremena (pogledajte poglavlje "Postavke – Naknadni rad rashladnog ventilatora").






Prošireno upravljanje

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

Odabirom funkcije Otvaranje proširenih postavki možete podesiti vrijeme pripreme, ali promijeniti i druge postavke vremena pripreme.

- Odaberite Promijeniti.
- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.

Prikazuju se slijedeće stavke izbornika:


- Vrij. pripreme
- Temperatura jezgre (prikazuje se samo kada upotrebljavate termometar za hranu. U tom slučaju ne možete podesiti vrijeme pripreme.)
- Završetak u
- Početak u (prikazuje se tek kada je podešena funkcija Vrij. pripreme ili Završetak u.)
- Brzo zagrijavanje (Prikazuje se samo u načinu rada Vrući zrak plus , Automatsko pečenje , Gornji/donji grijač  i Klimatsko pečenje , kada podesite temperaturu višu od 100°C.)
- Crisp function (Smanjenje vlažnosti možete koristiti za hrskave površine ili kolače s vlažnim nadjevom)
- Promjena vrste grijanja (Prikazuje se samo u načinu rada Klimatsko pečenje ). Dodavanje pare možete kombinirati s nekim drugim načinom grijanja.)
- Promjena načina rada (Tijekom postupka pripreme možete promijeniti način rada.)

Promjena temperature

Čim odaberete neki način rada, prikazuje se odgovarajuća preporučena temperatura s mogućim rasponom temperature (pogledajte poglavlje "Pregled načina rada").

- Ako preporučena temperatura odgovara vašim receptima, potvrdite je s *OK*.
- Ako preporučena temperatura ne odgovara vašim receptima, izmijenite je za taj postupak pripreme jela.

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

Primjer: Podesili ste Vrući zrak plus  i 170°C i možete pratiti promjenu temperature.





Temperaturu želite smanjiti na 155°C.

- Odaberite *Promijeniti*.
- Promijenite temperaturu.
- Potvrdite s *OK*.

Promijenjena željena temperatura se pohranjuje. Prikazuju se željena i trenutna temperatura.

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 automatski kada podesite temperaturu višu od 100°C.

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

Možete isključiti funkciju Brzo zagrijavanje za pojedini postupak pripreme jela.

Prošireno upravljanje

Funkcija Brzo zagrijavanje

– Uključeno

Gornji/donji grijač, prstenasti grijači i ventilator se istovremeno uključuju, kako bi pećnica što prije postigla željenu temperaturu.

– Isključeno

Uključeni su samo pripadajući grijači za odabrani način rada.

Kako biste isključili funkciju Brzo zagrijavanje:

- Odaberite Promijeniti.
- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.
- Odaberite Brzo zagrijavanje.

U polju Brzo zagrijavanje pojavljuje se Isključeno.

■ Potvrdite s OK.

Funkcija Brzo zagrijavanje je isključena.

Umjesto Brzo zagrijavanje prikazuje se Faza zagrijavanja.

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 namirnice i 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, pojavljuje se zvučni signal, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke - Glasnoća - Zvučni signali").

■ Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.

Korištenje funkcije Crisp (smanjenje vlage)

Ova je funkcija namijenjena za vlažna jela koja moraju zadržati hrskavu površinu, npr. duboko zamrznuti pomfrit ili kroketi, kao i pečenje s hrskavom koricom.

Prikladna je i za kolače s vlažnim punjenjem poput kolača sa šljivama ili jabukama.

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

Funkcija za smanjenje vlage "Crisp funkcija" može se koristiti u svakom načinu rada. Mora se aktivirati pojedinačno za svaki postupak pripreme. Postići ćete optimalni učinak ako ju aktivirate na početku postupka pripreme jela.

- Odaberite Promijeniti.
- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.
- Odaberite Crisp function.

U polju Crisp function pojavljuje se Uključeno.

- Potvrdite s OK.

Aktivirano je smanjivanje vlage.

Promjena načina rada

Tijekom postupka pripreme možete promijeniti način rada.

- Odaberite Promijeniti.
- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.
- Odaberite Promjena načina rada.
- Odaberite željeni način rada.

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

- Po potrebi promijenite temperaturu.
- Potvrdite s OK.

Način rada je promijenjen.

Unesena vremena se ne mijenjaju.

Prošireno upravljanje

Podešavanje vremena pripreme

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

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

– Vrij. 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 podesiti iznosi 12:00 sati.

Vrijeme priprema se ne može unijeti ako se koristi termometar za hranu. Ovdje trajanje postupka pripreme jela ovisi o postizanju određene temperature jezgre.

– Završetak u

Određujete vrijeme kad treba završiti neki program. Grijanje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski isključuje.

Završetak u se ne može unijeti kad se koristi termometar za hranu. Ovdje završetak postupka pripreme jela ovisi o postizanju temperature jezgre.

– Početak u

Ovdje određujete razdoblje kad treba pokrenuti neki postupak pripreme jela. Grijanje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski uključuje.

Početak u može se koristiti samo u kombinaciji s funkcijom Vrij. pripreme ili Završetak u, osim kod primjene termometra za hranu.

Automatsko isključivanje postupka pripreme jela

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

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

Nakon tog vremena ili u tom trenutku se postupak pripreme jela isključuje.

Podešavanje "Vremena pripreme"

- Odaberite Promijeniti.
- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.
- Podesite vrijeme pripreme.
- Potvrdite s OK.

Podešavanje funkcije "Završetak u"

- Odaberite Promijeniti.
- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.
- U polju Završetak u podesite vrijeme kada jelo treba biti gotovo.
- Potvrdite s 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:

- Vrij. pripreme i Završetak u
- Vrij. pripreme i Početak u
- Završetak u i Početak u

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

- Odaberite Promijeniti.
- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.
- U polju Vrij. pripreme podesite 00:30 h.
- U polju Završetak u podesite 12:30.
- Potvrdite s OK.

Automatski se obračunava 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 - Glasnoća zvuka - Signalni tonovi").

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

Možete slijediti tijek postupka pripreme jela. Zadnja minuta protječe u sekunda-ma.

Po završetku postupka pripreme oglašava se zvučni signal, ako je signalni ton uključen (pogledajte poglavlje "Postavke - Glasnoća zvuka - Signalni tonovi").

Isključuje se grijanje i osvjetljenje prostora za pripremu jela. Prikazuje se poruka Postupak završen.

Svoje postavke možete pohraniti kao osobni program (pogledajte poglavlje "Osobni programi") ili produljiti pripreme jela putem Promijeniti.

Tijekom faze hlađenja ventilator ostaje uključen.

Prošireno upravljanje

Primjena podešenog vremena pripreme

- Odaberite Promijeniti.

Prikazuju se sve točke izbornika koje možete mijenjati.

- Promijenite željeno vrijeme.
- Potvrdite s *OK*.

Postavke se brišu kod nestanka električnog napajanja.


Prekid postupka pripreme


- Dva puta dodirnite ↶.

Na zaslonu se prikazuje Prekinuti pripremu?.

- Odaberite Da.

Isključuje se grijanje i osvjetljenje prostora za pripremu jela. Podešeno 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  optimizirani 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 mlaz pare
2 mlaza pare
3 mlaza 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.

Klimatsko pečenje

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: Kao izvor ideja za pripremu jela koristite knjižicu s receptima "Pečenje kolača i mesa, klimatsko 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 Načini rada .
- Odaberite način rada Klimatsko pečenje .

Prikazuje se preporučena temperatura (160°C).

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

Podešavanje temperature

- Podesite željenu temperaturu.
- Potvrdite s OK.

Podešavanje broja dodavanja pare

- Ako 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 mlaz pare, 2 mlaza pare ili 3 mlaza pare.

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 želite pripremati namirnice, kao što su primjerice kruh ili peciva, paru je najbolje dodavati ručno. Prvo dodavanje pare vršite odmah nakon što ste stavili namirnicu.

- Ako paru želite dodavati ručno, odaberite **Ručno**. Kao podsjetnik na vrijeme podesite podsjetnik minuta Δ .

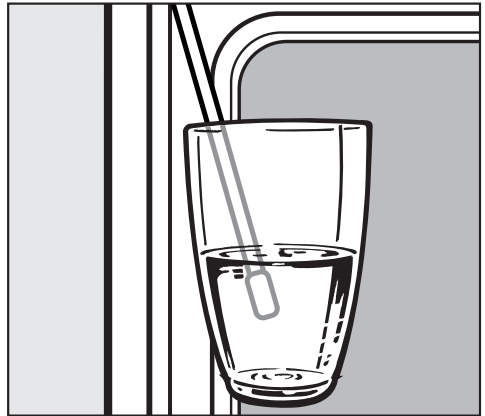
Vremenska regulacija dodavanja parom

- Ako želite podesiti vrijeme za pojedino dodavanje pare odaberite **Vremenski upravljano**.
- Podesite željeno vrijeme za svako dodavanje pare. Pećnica dodaje paru u podešeno vrijeme. Tijek vremena počinje početkom postupka pripreme.
- Potvrdite s **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.
- Potvrdite s **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 u svakom trenutku prekinuti ili ponovno nastaviti odabirom **Stop** ili **Početak**.

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

Klimatsko pečenje


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, javlja se zvučni signal, ako je signalni ton uključen (pogledajte poglavlje "Postavke - Glasnoća - Zvučni signali").

Kada ste odabrali Vremenski upravljano nakon faze zagrijavanja prikazuje se vrijeme kada će se para sljedeći put dodavati. Prije samog dodavanja pare to vrijeme možete promijeniti točkom izbornika Promijeniti.

Promjena vrste grijanja

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

Regulaciju vlažnosti možete kombinirati s drugim načinima grijanja:

- Gornji/donji grijač
- Intenzivno pečenje
- Automatsko pečenje
- Odaberite Promijeniti.
- Odaberite Otvaranje proširenih postavki.
- Odaberite Promjena vrste grijanja.
- Odaberite željeni način rada.
- Potvrdite s OK.

Postupak pripreme nastavlja se promijenjenim načinom grijanja.

Aktivacija dodavanja pare

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

Automatsko dodavanje pare

Na zaslonu se prikazuje Automatski mlaz pare.

Nakon faze zagrijavanja automatski se pokreće dodavanje pare.

Voda isparava u prostor za pripremu jela i na zaslonu se prikazuje Mlaz pare aktivan.

Nakon dodavanja pare na zaslonu se prikazuje Mlaz pare završen.


- Ispecite jelo do kraja.

1, 2 ili 3 dodavanja pare

Ručno dodavanje pare

Ako ste odabrali Ručno paru možete davati, čim se prikaže Početak Ručno dodavanje pare.

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

Savjet: Kada je potrebno dodati paru odredit ćete sukladno navodima u knjižici s receptima "Pečenje mesa, kolača i klimatsko pečenje". Podesite podsjetnik minuta .

- Odaberite Početak Ručno dodavanje pare.

Dodavanje pare se pokreće i na zaslonu se prikazuje Mlaz pare aktivan.

- Sukladno tome postupite kako biste paru dodali sljedeći puta.

Po završetku svakog dodavanja pare na zaslonu se prikazuje Mlaz pare završen.

- 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 svježa voda.

Tijek isparavanja preostale vode

Kod isparavanja preostale vode pećnica se zagrijava i preostala voda isparava u prostor za pripremu jela.


Isparavanje preostale vode može, ovisno o količini vode, trajati i do oko 30 minuta.

Vodena para može izazvati opekline. Tijekom isparavanja preostale vode nemojte otvarati vrata.

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.

Isparavanje preostale vode odmah nakon pripreme

Vodena para može izazvati opekline. Tijekom isparavanja preostale vode nemojte otvarati vrata.

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

Isparavanje preostale vode se prikazuje.

- Odaberite Da.


Prikazuje 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 završen.


- Dodirnite .

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


 U vrlo nepovoljnim okolnostima kod daljnjeg usisavanja vode može doći do prelijevanja sustava isparavanja u prostor za pripremu jela. Po mogućnosti nemojte prekidati isparavanje preostale vode.

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

Isparavanje preostale vode se prikazuje.

- Odaberite Preskočiti.


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

Kod sljedećeg odabira Klimatskog pečenja  ili Automatskog programa s regulacijom vlažnosti, kao i pri isključivanju pećnice ponovno trebat ćete provesti isparavanje preostale vode.

Automatski programi

Vaša pećnica za pripremu raznih jela raspolaže 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.

Popis kategorija jela

Automatske programe pozivate funkcijom Automatski programi .

- Kolači
- Pecivo
- Kruh
- Smjesa za kruh
- Žemlje
- Pizza, Quiche i slično
- Meso
- Divljač
- Perad
- Riba
- Nabujci i zapečena jela
- Zamrznuta jela
- Desert

Korištenje automatskih programa

Nalazite se u glavnom izborniku.

- Odaberite Automatski programi .

Pojavljuje se popis kategorija jela.

- Odaberite željenu kategoriju.

Prikazuju se automatski programi koje imate na raspolaganju u odabranoj kategoriji.

- Odaberite željeni automatski program.

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

Ovisno o automatskom programu, dobit ćete obavijest o sljedećem:

- Kalup za pečenje
- Razina
- Uporaba termometra za hranu
- Količina vode kod automatskih programa s regulacijom vlažnosti
- Vrijeme pripreme
- Slijedite upute na zaslonu.

Savjet: Odabir recepata 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 automatskim 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.
- Kod nekih je automatskih programa nakon određenog vremena potrebno dodati tekućinu. Na pokazivaču se prikazuje odgovarajuća napomena i vrijeme (npr. dodati tekućinu u ...).
- Kod nekih se automatskih programa pećnica mora unaprijed zagrijati prije nego što se jelo umetne u prostor za pripremu jela. Na pokazivaču se prikazuje odgovarajuća napomena s vremenom.
- Prikaz trajanja automatskog programa predstavlja samo okvirnu vrijednost. Trajanje programa može se, ovisno o postupku pripreme jela, skratiti ili produžiti. To se posebno odnosi na uporabu termometra za hranu kada vrijeme pripreme jela ovisi o dostizanju temperature jezgre. Na promjenu trajanja može utjecati i početna temperatura mesa.

Automatski programi

Funkcija "Traži"

(ovisno o jeziku)

Pod Automatski programi možete tražiti naziv kategorije jela i automatskog programa.

Ovdje se radi u pretrazi punog teksta kod kojeg možete tražiti i dijelove riječi.

Nalazite se u glavnom izborniku.

- Odaberite Automatski programi .

Pojavljuje se popis kategorija jela.

- Odaberite Traženje.
- Tipkovnicom unesite tekst kojeg tražite, primjerice "Kruh".

U desnom donjem dijelu zaslona prikazuje se broj pogodaka.

Ako nema točnih rezultata ili ako je pronađeno više od 40 točnih rezultata, polje rezultata se deaktivira i morate promijeniti tekst pretrage.

- Odaberite rezultata.

Prikazuju se pronađene kategorije jela koje imate na raspolaganju.

- Odaberite željeni automatski program ili kategoriju jela, te naknadno željeni automatski program.

Pokreće se automatski program.

- Slijedite upute na zaslonu.

Možete podesiti i pohraniti do 20 osobnih programa.

- Možete kombinirati do deset koraka pripreme kako biste što točnije opisali tijek omiljenih ili često pripremanih recepata. Za svaki korak pripreme odaberite postavke poput primjerice način rada, temperaturu i vrijeme pripreme ili temperaturu jezgre.
- 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 osobnih programa:

- Pohranite nakon isteka automatskog programa sve pod vlastiti program.
- Pohranite nakon isteka postupka pripreme podešeno vrijeme pripreme.

Potom unesite naziv programa.

Sastavljanje osobnih programa

- Odaberite **Osobni programi** .

- Odaberite **Izrada programa.**

Sada možete odrediti postavke za 1. korak pripreme.

Slijedite upute na zaslonu:

- Odaberite i potvrdite željene postavke.

Ovisno o odabranom načinu rada Otvaranje proširenih postavki **možete uključiti funkciju** Brzo zagrijavanje i Crisp function.

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 **Dodati i unesite prije 1. Koraka pripreme jela.**

- Kad ste odredili sve potrebne korake pripreme odaberite **Zaključiti.**

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

- Odaberite željenu(e) razinu(e).

- Potvrdite s **OK.**


Na zaslonu se prikazuje sažetak Vaših postavki.

- Kontrolirajte uključivanje i potvrdite s **OK**, te odaberite **Promijeniti**, kako bi korigirali postavke.

- Odaberite **Pohraniti.**

- Pomoću tipkovnice unesite naziv programa.

Osobni programi

Znakom  duže nazive programa možete prebaciti u drugi red.

- Kada ste unijeli ime programa, odaberite **Pohraniti**.

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


- Potvrdite s **OK**.

Pohranjeni program možete odmah ili vremenski pomaknuto pokrenuti ili izmijeniti korake pripreme.

Točka izbornika **Izmjena koraka pripreme** opisana je u poglavlju "Promjena osobnih programa".

Pokretanje osobnih programa

- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.

- Odaberite **Osobni programi** .

Na zaslonu se prikazuju nazivi programa.

- Odaberite željeni program.

Pohranjeni program možete odmah ili vremenski pomaknuto pokrenuti ili prikazati korake pripreme.

- **Pokretanje odmah**
Program se trenutno pokreće. Odmah se uključuje grijanje prostora za pripremu jela.
- **Kasnije pokretanje**
Prikazuje se samo kada se koristi termometar za pripremu jela. 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.

- **Početak u**
Određujete vrijeme kad program treba početi. Grijanje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski uključuje.

- **Prikaz koraka pripreme**
zaslonu se prikazuje sažetak Vaših postavki. Postavke možete ispraviti putem **Promijeniti** (pogledajte poglavlje "Promjena osobnih programa").

- Odaberite željenu točku izbornika.


- Potvrdite napomenu o tome u koju se razinu umeće namirnica koja se priprema tipkom **OK**.

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 Osobni programi .

Na zaslonu se prikazuju nazivi programa.


- Odaberite Uređivanje.
- Odaberite Izmjena programa.
- Odaberite željeni program.
- Odaberite Izmjena koraka pripreme.

Možete promijeniti podešene postavke pojedinog koraka pripreme ili možete dodati nove korake.

- Program promijenite sukladno svojim željama (pogledajte poglavlje "Osobni programi - Sastavljanje osobnih programa").
- Provjerite postavku i potvrdite s OK.
- Odaberite Pohraniti.

Pohranjeni su promijenjeni koraci pripreme u Vašem programu.

Promjena naziva

- Odaberite Osobni programi .

Na zaslonu se prikazuju nazivi programa.

- Odaberite Uređivanje.
- Odaberite Izmjena programa.
- Odaberite željeni program.
- Odaberite Izmjena naziva.
- Promijenite ime (pogledajte poglavlje "Sastavljanje osobnih programa") i odaberite Pohraniti.


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

- Potvrdite s OK.

Pohranjen je promijenjeni naziv Vašeg programa.

Osobni programi

Brisanje osobnih programa

- Odaberite Osobni programi .

Na zaslonu se prikazuju nazivi programa.





- Odaberite Uređivanje.
- Odaberite Brisanje programa.
- Odaberite željeni program.
- Potvrdite s *OK*.

Program se briše.

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





Nježna obrada namirnica pogoduje Vašem zdravlju. Kolači, pizza, pomfrit 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 : mat i tamni 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 (pogledajte poglavlje "Pribor").

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

Papir za pečenje je potreban za:

- Lužnato pecivo
Natronska lužina koja se upotrebljava kod pripreme tijesta može oštetiti površinu oplemenjenu slojem PerfectClean.
- Biskviti, beze kore, makroni i slično
Ova se tijesta lako zapeku i zalijepe obzirom na veliki udio bjelanjka.
- Priprema zamrznutih proizvoda na rešetki.

Pečenje

Napomene za tablice za pečenje

Podaci o preporučenom načinu rada navedeni su u tablici 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.

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

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

– Vrući zrak plus

- 1 lim: razina 2
- 2 lima: razine 1+3 / 2+4
- 3 lima: razine 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

Tablice za pečenje

Miješano tijesto

Kolači/ sitni kolačići		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Muffini (1 lim)		140–150 ²⁾	2	35–45
	 ¹⁾	150–160 ²⁾	2	30–40
Muffini (2 lima)		140–150 ²⁾	2+4	35–45 ⁵⁾
Cupcakes (1 lim) *		150 ²⁾	2	30–40
	 ¹⁾	160 ^{2) 3)}	3	20–30
Sitni kolači (2 lima) *		150 ^{2) 3)}	2+4	25–35
Sitno pecivo/Keksi (1 lim)		140–150 ^{2) 4)}	2	25–35
		150–160 ^{2) 3) 4)}	3	15–25
Sitno pecivo/keksi (2 lima)		140–150 ^{2) 4)}	2+4	25–35 ⁵⁾
Pješčani kolač		150–160 ²⁾	2	60–70
		150–160 ^{2) 3) 4)}	2	60–70
Pinca		150–160	2	50–60
		170–180	2	55–65

 Način rad /  Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač

















 Temperatura /  ⁵₁ Razina /  Vrijeme pripreme

* Postavke vrijede i za preporuke prema EN 60350-1.

- 1) Prije no što započnete postupak pripreme jela isključite katalizator. Odaberite Postavke – Katalizator – Isključeno.
- 2) Tijekom faze zagrijavanja odaberite Otvaranje proširenih postavki – Brzo zagrijavanje – Isključeno.
- 3) Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela.
- 4) Podesite način rada i temperaturu te dodatno odaberite Otvaranje proširenih postavki – Crisp function – Uključeno.
- 5) Lim izvadite ranije ako je hrana i prije isteka navedenog vremena pečenja dovoljno potamnila.

Pečenje

Miješano tijesto


















Kolači/ sitni kolačići		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Kolač od biskvitnog tijesta (lim)		150-160 ¹⁾	2	30-40
		150-160 ^{1) 2)}	2	30-40
Mramorni kolač, kolač s orasima (kalup)		150-160	2	60-80
		150-160	2	60-80
Voćni kolač s beze korom/preljevom (lim)		150-160 ¹⁾	2	40-50
		170-180 ¹⁾	2	45-55
Voćni kolač (lim)		150-160	2	35-45
		160-170	2	35-55
Voćni kolač (kalup)		150-160	2	55-65
		170-180 ^{1) 2) 3)}	2	35-45
Biskvit za tortu		150-160 ¹⁾	2	25-35
		170-180 ^{1) 2)}	2	15-25

 Način rad /  Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač




 Temperatura / ⁵ Razina /  Vrijeme pripreme

- 1) Tijekom faze zagrijavanja odaberite Otvaranje proširenih postavki – Brzo zagrijavanje – Isključeno.
- 2) Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela.
- 3) Podesite način rada i temperaturu te dodatno odaberite Otvaranje proširenih postavki – Crisp function – Uključeno.

Prhko tijesto

Kolači/ sitni kolačići		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Sitno pecivo (1 lim)		140–150 ²⁾	2	20–30
		160–170 ^{2) 3)}	3	15–25
Sitno pecivo (2 lima)		140–150 ²⁾	1+3	20–30 ⁴⁾
Mali kolačići (1 lim) *		140 ²⁾	2	30–45
	 ¹⁾	160 ^{2) 3)}	3	20–30
Keksi (2 lima) *		140 ²⁾	1+3	35–45 ⁴⁾
Biskvit za tortu		150–160	2	35–45
		170–180 ³⁾	2	20–30
Mrvičasti kolač		150–160	2	45–55
		170–180	2	45–55
Torta od sira		150–160 ²⁾	2	80–95
		170–180 ²⁾	2	80–90
		150–160	2	70–90

 Način rada /  Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač /  Intenzivno pečenje















 Temperatura / ⁵ Razina /  Vrijeme pripreme

* Postavke vrijede i za preporuke prema EN 60350-1.

- 1) Prije no što započnete postupak pripreme jela isključite katalizator. Odaberite Postavke – Katalizator – Isključeno.
- 2) Tijekom faze zagrijavanja odaberite Otvaranje proširenih postavki – Brzo zagrijavanje – Isključeno.
- 3) Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela.
- 4) Lim izvadite ranije ako je hrana i prije isteka navedenog vremena pečenja dovoljno potamnila.

Pečenje

Prhko tijesto

Kolači/ sitni kolačići		 [°C]	 1	 [min]
Pita s jabukama (apple pie) (kalup Ø 20 cm) *		160 ¹⁾	2	90–100
		180 ¹⁾	1	80–95
Prekriveni kolač od jabuka		160–170 ¹⁾	2	50–70
		170–180 ^{1) 2) 3)}	2	60–70
		160–170	2	50–70
Voćni kolač s glazurom (kalup)		150–160	2	55–75
		170–180	2	55–75
		150–160	2	55–65
Kolač prekriven voćem (lim)		220–230 ²⁾	1	30–50
		180–190	1	30–50
















 Način rada /  Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač /  Intenzivno pečenje

 Temperatura /  Razina /  Vrijeme pripreme




* Postavke vrijede i za preporuke prema EN 60350-1.

- 1) Tijekom faze zagrijavanja odaberite Otvaranje proširenih postavki – Brzo zagrijavanje – Isključeno.
- 2) Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela.
- 3) Podesite način rada i temperaturu te dodatno odaberite Otvaranje proširenih postavki – Crisp function – Uključeno.

Dizano tijesto/tijesto od sira i ulja

Kolači/ sitni kolačići		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Kuglof		150-160 ¹⁾	2	50-60
		160-170 ¹⁾	2	50-60
Božićni kruh		150-160	2	45-65
		160-170	2	45-60
Mrvičasti kolač		150-160	2	35-45
		170-180 ²⁾	3	35-45
Voćni kolač (lim)		160-170	2	40-60
		170-180 ²⁾	3	40-60
Šlapice s voćem (1 lim)		150-160	2	25-30
		160-170	2 ³⁾	25-30
Šlapice s voćem (2 lima)		150-160	1+3	25-30 ⁴⁾

















 Način rad /  Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač

 Temperatura / ⁵₁ Razina /  Vrijeme pripreme

- 1) Tijekom faze zagrijavanja odaberite Otvaranje proširenih postavki – Brzo zagrijavanje – Isključeno.
- 2) Podesite način rada i temperaturu te dodatno odaberite Otvaranje proširenih postavki – Crisp function – Uključeno.
- 3) Za dizano tijesto. Kod tijesta sa svježim sirom koristite razinu 3.
- 4) Lim izvadite ranije ako je hrana i prije isteka navedenog vremena pečenja dovoljno potamnila.


Pečenje

Dizano tijesto/tijesto od sira i ulja













Kolači/ sitni kolačići		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Bijeli kruh		180–190	2	35–45
		190–200	2	30–40
Integralni kruh		180–190	2	55–65
		200–210 ¹⁾	2	45–55
Pizza (lim)		170–180	2	30–45
		190–200 ^{1) 2)}	2 ³⁾	30–45
		170–180	2 ³⁾	30–45
Kolač od luka		170–180	2	30–40
		180–190 ^{1) 2)}	2	25–35
		170–180	2	30–40
Dizanje tijesta s kvascem		35	⁴⁾	15–30
		35	⁴⁾	15–30

 Način rada /  Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač /  Intenzivno pečenje




 Temperatura / ⁵₁ Razina /  Vrijeme pripreme

- 1) Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela.
- 2) Podesite način rada i temperaturu te dodatno odaberite Otvaranje proširenih postavki – Crisp function – Uključeno.
- 3) Za dizano tijesto. Kod tijesta sa svježim sirom koristite razinu 3.
- 4) Posuda se može postaviti izravno na dno prostora za pripremu jela. Ovisno o veličini posude možete izvaditi i vodilice za prihvat. Ako koristite način rada Gornji/donji grijač  na dno prostora za pripremu jela dodatno položite rešetku.

Biskvitno tijesto

Kolači/ sitni kolačići		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Biskvit za tortu (2 jaja)		160–170 ²⁾	2	20–30
	 ¹⁾	160–170 ^{2) 3)}	2	15–25
Biskvitna torta (4–6 jaja)		170–180 ²⁾	2	20–35
	 ¹⁾	150–160 ^{2) 3)}	2	30–45
Biskvit s vodom *		180 ²⁾	2	25–35
	 ¹⁾	150–170 ^{2) 3)}	2	20–45
Rolada		170–180 ^{2) 3)}	2	13–25
	 ¹⁾	180–190 ^{2) 3)}	2	12–25

 Način rad /  Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač














 Temperatura / ⁵₁ Razina /  Vrijeme pripreme

* Postavke vrijede i za preporuke prema EN 60350-1.



- 1) Prije no što započnete postupak pripreme jela isključite katalizator. Odaberite Postavke – Katalizator – Isključeno.
- 2) Tijekom faze zagrijavanja odaberite Otvaranje proširenih postavki – Brzo zagrijavanje – Isključeno.
- 3) Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela.

Pečenje

Tijesto za krafne, lisnato tijesto, tijesto od bjelanjaka





Kolači/ sitni kolačići		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Profiterole (1 lim)		160-170	2	30-45
		180-190 ^{2) 3) 4)}	3	25-35
Profiterole (2 lima)		160-170 ⁴⁾	1+3	30-45 ⁵⁾
Lisnato tijesto (1 lim)		170-180	2	20-30
		190-200	3	20-30
Lisnato tijesto (2 lima)		170-180	1+3	20-30 ⁵⁾
Makroni (1 lim)		120-130	2	25-50
	 ¹⁾	120-130 ^{2) 3)}	3	25-45
Makroni (2 lima)		120-130	1+3	25-50 ⁵⁾

 Način rad /  Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač

 Temperatura / ⁵₁ Razina /  Vrijeme pripreme

- 1) Prije no što započnete postupak pripreme jela isključite katalizator. Odaberite Postavke – Katalizator – Isključeno.
- 2) Tijekom faze zagrijavanja odaberite Otvaranje proširenih postavki – Brzo zagrijavanje – Isključeno.
- 3) Prehodno zagrijte prostor za pripremu jela.
- 4) Podesite način rada i temperaturu te dodatno odaberite Otvaranje proširenih postavki – Crisp function – Uključeno.
- 5) Lim izvadite ranije ako je hrana i prije isteka navedenog vremena pečenja dovoljno potamnila.

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.

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.
- Period mirovanja: Po završetku pečenja izvadite jelo iz prostora za pripremu jela, zamotajte aluminijskom folijom i ostavite da odstoji oko 10 minuta. Tako će kod rezanja izaći manje soka od pečenja.
- Pečenje peradi: Perad će dobiti hrvkavu koranicu ako se 10 minuta prije kraja pečenja premaže vodom s malo soli.

Pečenje mesa





Napomene uz tablice za pečenje

Podaci o preporučenom načinu rada navedeni su u tablici 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.

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 ₁



Općenito koristite razinu 2.

Tablice pečenja

Govedina, teletina





















Jelo		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]	 ⁷⁾ [°C]
Goveđe pečenje, oko 1 kg	 / 	170–180	2	100–130 ⁵⁾	85–95
		190–200	2	110–140⁵⁾	
Goveđi file, oko 1 kg ¹⁾	 / 	150–160 ⁴⁾	2	20–50	40–70 ⁸⁾
	 ²⁾	150–160 ⁴⁾	2	20–50	
		180–190⁴⁾	2	20–50	
Rozbif, oko 1 kg ¹⁾	 / 	150–160 ⁴⁾	2	30–60	40–70 ⁸⁾
	 ²⁾	150–160 ⁴⁾	2	30–60	
		180–190⁴⁾	2	30–60	
Teleće pečenje, oko 1,5 kg	 / 	190–200	2	70–90⁵⁾	70–80
	 ³⁾	190–200	2	70–90⁶⁾	
		200–210	2	70–90 ⁵⁾	










 Način rada /  Temperatura / ⁵₁ Razina /  Vrijeme pečenja /  Temperatura jezgre
 Vrući zrak plus /  Automatsko pečenje /  Klimatsko pečenje /  Gornji/donji grijač


- 1) Upotrijebiti univerzalni lim. Meso prethodno zapecite na ploči za kuhanje.
- 2) Kada upotrebljavate način rada Klimatsko pečenje , na početku pripreme jednom dodajte paru.
- 3) Ako koristite način rada Klimatsko pečenje  nakon faze zagrijavanja, ručno dodavajte paru tijekom pripreme.
- 4) Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela.
Tijekom faze zagrijavanja odaberite Otvaranje proširenih postavki – Brzo zagrijavanje – Isključeno.
- 5) Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon pola vremena pripreme uklonite poklopac i dodajte oko 0,5 l tekućine.
- 6) Nakon pola vremena pripreme podlijte sa oko 0,5 l tekućine.
- 7) Ako koristite termometar za hranu, unesite temperaturu jezgre za namirnicu koju pripremate.
- 8) Ovisno o željenom stupnju pripreme: rare/sirovo: 40–45°C, medium: 50–60°C, well done/ dobro pečeno: 60–70°C

Pečenje mesa

Svinjetina

Jelo		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]	 ³⁾ [°C]
Svinjsko pečenje/ Rolana pečenka, oko 1 kg	 / 	160–170	2	100–120 ²⁾	80–90
	 ¹⁾	160–170	2	100–120 ²⁾	
		180–190	2	100–130²⁾	
Svinjsko pečenje s kožom, oko 2 kg	 / 	170–180	2	120–160 ²⁾	80–90
	 ¹⁾	180–190	2	120–160²⁾	
		190–200	2	130–160 ²⁾	
Dimljena svinjetina, oko 1 kg	 / 	150–160	2	60–80 ²⁾	75–80
	 ¹⁾	150–160	2	60–80	
		170–180	2	80–100 ²⁾	
Mesna štruca, oko 1 kg	 / 	170–180	2	60–70 ²⁾	80–85
		200–210	2	70–80²⁾	

 Način rada /  Temperatura / ⁵₁ Razina /  Vrijeme pečenja / ³⁾ Temperatura jezgre
 Vrući zrak plus /  Automatsko pečenje /  Klimatsko pečenje /  Gornji/donji grijač

- 1) Ako koristite način rada Klimatsko pečenje ¹⁾ nakon faze zagrijavanja, ručno dodavajte paru tijekom pripreme.
- 2) Nakon pola vremena pripreme podlijte sa oko 0,5 l tekućine.
- 3) Ako koristite termometar za hranu, unesite temperaturu jezgre za namirnicu koju pripremate.

Janjetina, divljač






















Jelo		[°C]	5 1	[min]	5) [°C]
Janjeći but, oko 1,5 kg	/	170–180	2	90–110 ³⁾	75–80
	1)	170–180	2	90–110 ⁴⁾	
		180–190	2	90–110 ³⁾	
Janjeći hrbat, oko 1,5 kg	/	220–230 ²⁾	2	40–60 ⁴⁾	70–75
	1)	220–230 ²⁾	2	40–60	
		230–240 ²⁾	3	40–60 ⁴⁾	
Pečena divljač, oko 1 kg	/	200–210	2	80–100 ³⁾	80–90
		200–210	2	80–100 ³⁾	





Način rada / Temperatura / 5 Razina / Vrijeme pečenja / Temperatura jezgre
 Vrući zrak plus / Automatsko pečenje / Klimatsko pečenje / Gornji/donji grijač

- 1) Ako koristite način rada Klimatsko pečenje nakon faze zagrijavanja, ručno dodavajte paru tijekom pripreme.
- 2) Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela.
- 3) Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon pola vremena pripreme uklonite poklopac i dodajte oko 0,5 l tekućine.
- 4) Nakon pola vremena pripreme podlijte sa oko 0,5 l tekućine.
- 5) Ako koristite termometar za hranu, unesite temperaturu jezgre za namirnicu koju pripremate.

Pečenje mesa

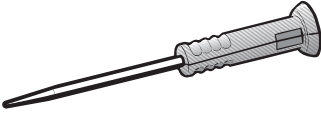
Perad, riba

Jelo		 [°C]		 [min]	 [°C] ³⁾
Perad, 0,8–1 kg	 / 	180–190	2	60–70	85–90
		190–200	2	60–70	
Perad, oko 2 kg	 / 	180–190	2	100–120	85–95
		190–200	3	100–120	
Perad, nadjevena, oko 2 kg	 / 	180–190	2	110–130	85–95
		190–200	3	110–130	
Perad, oko 4 kg	 / 	160–170	2	120–160 ²⁾	85–90
		180–190	2	120–160 ²⁾	
Riba u komadu, oko 1,5 kg	 / 	160–170	2	45–55	75–80
	 ¹⁾	160–170	2	45–55	
		180–190	2	45–55	

Način rada /  Temperatura / ⁵ Razina /  Vrijeme pečenja /  Temperatura jezgre
 Vrući zrak plus / Automatsko pečenje / Klimatsko pečenje / Gornji/donji grijač

- 1) Ako koristite način rada Klimatsko pečenje nakon faze zagrijavanja, ručno dodavajte paru tijekom pripreme.
- 2) Nakon pola vremena pripreme podlijte sa oko 0,5 l tekućine.
- 3) Ako koristite termometar za hranu, unesite temperaturu jezgre za namirnicu koju pripremate.

Termometar za hranu



Pomoću bežičnog termometra za hranu možete nadzirati postupak pripreme hrane uz precizno određivanje temperature.

Način rada

Metalni vrh termometra stavi se u jelo. U njemu se nalazi temperaturni senzor. On mjeri tzv. temperaturu jezgre u unutrašnjosti jela tijekom postupka pripreme.

Temperaturni senzor nalazi se otprilike 2 cm iza vrha. Ubodite metalni vrh tako u jelo, da se senzor temperature nalazi u sredini (pogledajte poglavlje "Važne napomene za uporabu").

Porast temperature jezgre u jelu odražava stupanj pripreme. Ovisno o tome želite li primjerice da meso bude srednje ili jako pečeno, odredite nižu ili višu temperaturu jezgre.

Može se odabrati temperatura jezgre do 99°C. Podaci o jelu koje se priprema i odgovarajućim temperaturama jezgre nalaze se u tablici pečenja i u poglavlju "Priprema jela na niskim temperaturama".

Postupci pripreme jela sa ili bez termometra za hranu imaju podjednako vrijeme pripreme.

Prijenos vrijednosti temperature jezgre na elektroniku pećnice odvija se preko radiosignala između odašiljača u ručici termometra i antene s prijemnikom u stražnjoj stijenki pećnice čim jelo s termometrom umetnete u prostor za pripremu jela.

Besprijekorni prijenos je zajamčen samo kada su vrata zatvorena. Ako se tijekom postupka pripreme jela otvore vrata kako bi se primjerice zalilo pečenje, prijenos signala se prekida i nastavlja se tek nakon zatvaranja vrata. Treba proći nekoliko sekundi da se na zaslonu ponovno pojavi aktualna temperatura jezgre.

Temperaturni senzor uništava se na temperaturi većoj od 100°C. Kada se termometar nalazi u jelu nema opasnosti od oštećenja, jer je temperaturu jezgre moguće podesiti samo do 99°C.







Ukoliko ne koristite termometar za hranu, nemojte ga ostavljati u prostoru za pripremu jela dok spravljate jelo, već ga uvijek vratite u utor.

Pečenje mesa

Mogućnosti primjene

Neki Vas automatski programi i posebne primjene traže da koristite termometar za hranu.

Isti možete upotrebljavati i u osobnim programima i sa sljedećim načinima rada:

- Automatsko pečenje 
- Vrući zrak plus 
- Intenzivno pečenje 
- Gornji/donji grijač 
- Klimatsko pečenje 
- Roštilj s kruženjem zraka 

Važne napomene za primjenu

Za optimalan rad obavezno se pridržavajte sljedećih napomena.

- Ne koristite visoke i uske metalne posude za kuhanje, jer one mogu oslabiti emitirane signale.
- Izbjegavajte metalne predmete iznad termometra poput poklopaca pekača i aluminijske folije ili rešetke i univerzalnih limova na razinama iznad trenutne razine. Možete upotrebljavati staklene poklopce.
- Ne koristite istovremeno drugi uobičajeni metalni termometar za hranu.
- Izbjegavajte da ručka termometra leži u tekućini od pečenja ili da leži na jelu ili na rubu posude za pečenje.

Opasnost od loma!

Nemojte upotrebljavati termometar za prenošenje jela.

Osim toga imajte u vidu:

- Možete staviti meso u lonac ili na rešetku s univerzalnim limom za pečenje.
 - Metalni vrh termometra mora biti potpuno umetnut u jelo tako da senzor temperature otprilike doseže jezgru. Ručka pri tome mora biti usmjerena ukoso prema gore, a ne paralelno u smjeru rubova prostora za pripremu jela ili vrata pećnice.
 - Kod peradi metalni vrh termometra treba umetnuti u najdeblje mjesto na području prsa. Opipajte područje prsa palcem i kažiprstom, kako bi pronašli najdeblje mjesto.
 - Metalni vrh ne smije dodirivati kost i ne treba ga umetnuti u posebno masno mjesto. Masno tkivo i kosti mogu uzrokovati prijevremeno isključivanje.
- Ako je meso izrazito prošarano masnim tkivom odaberite višu vrijednost iz područja temperature jezgre navedene u tablici pečenja.
 - Ako upotrebljavate crijevo ili vrećicu za pečenje ili aluminijsku foliju, umetnite termometar kroz foliju do jezgre jela. Termometar možete ostaviti u mesu unutar folije. Poštujte upute proizvođača folije.
 - Kod vrlo tankih jela poput ribe, termometar treba umetnuti gotovo vodravno. Zbog toga vrlo tanka jela stavite u posudu od stakla ili keramike, jer će stijenke metalne posude ometati radiosignale.

Ako se termometar za hranu jela tijekom pripreme jela više ne prepoznaje, prikazuje se za zaslonu odgovarajuća napomena. Promijenite položaj termometra za hranu u namirnici.

Pečenje mesa

Uporaba termometra za hranu

- Izvucite termometar za hranu iz utora na vratima.
- Umetnite cijeli metalni vrh termometra u jelo. Ručka mora pokazivati ukoso prema gore.
- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Zatvorite vrata.
- Odaberite način rada ili automatski program.

Pojavljuje se upozorenje Nastavak pripreme sa termometrom za hranu?.

- Odaberite Da.
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu.
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu jezgre.

Kod automatskih programa vrijednosti temperature jezgre unaprijed su fiksno određene.

Možete i kasnije pokrenuti postupak pripreme jela. Odaberite Otvaranje proširenih postavki i u polju Početak u podesite vrijeme. U automatskim programima odaberite Kasnije pokretanje.

Vrijeme završetka može se otprilike procijeniti, jer trajanje postupka pripreme jela s termometrom otprilike odgovara trajanju postupka pripreme jela bez termometra.

Vrij. pripreme i Završetak u ne mogu se podesiti jer se ukupno vrijeme pripreme ovisi o postizanju temperature jezgre.

Prikaz preostalog vremena

Ako je pri postupku pripreme jela podešena temperatura viša od 140°C, nakon određenog vremena na zaslonu se prikazuje procijenjeno, preostalo trajanje postupka pripreme jela (preostalo vrijeme).

Preostalo vrijeme izračunava se iz podešene temperature pripreme jela, podešene temperature jezgre i tijekom porasta temperature jezgre.

Prikaz preostalog vremena na početku je procijenjena vrijednost. Kako se preostalo vrijeme stalno nanovo izračunava tijekom postupka pripreme jela, vrijednost na zaslonu se stalno korigira i postaje sve preciznija.

Sve informacije o preostalom vremenu se brišu kada se izmjeni temperatura pripreme i jezgre ili kada odaberete drugi način rada. Ako su vrata bila duže vrijeme otvorena, preostalo vrijeme se ponovno izračunava.

Prikaz temperature jezgre

Čim se pojavljuje preostalo vrijeme, možete dodatno prikazati stvarna temperatura jezgre.

- Odaberite Promijeniti.
- Odaberite Prikaz temp. jezgre.
- Odaberite Uključeno.
- Potvrdite s OK.

Na zaslonu se dodatno prikazuje stvarna temperatura jezgre.

Iskorištavanje preostale topline

Kratko prije završetka postupka isključuje se grijanje prostora za pripremu jela. Postojeća toplota dostatna je za završavanje postupka pripreme jela.

Ovim se automatskim korištenjem preostale topline štedi energija.

Na zaslonu se ova funkcija štednje energije prikazuje kao Faza uštede energije. Izmjerena temperatura jezgre tada se više ne prikazuje.

Ventilator za hlađenje i, ovisno o načinu rada, ventilator za vrući zrak ostaju uključeni.

Kada se dostigne podešena temperatura jezgre:

- Postupak završen se prikazuje.
- Zvučni signal se oglašava, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke – Glasnoća zvuka – Signalni tonovi").

Savjet: Ako meso još nije ispečeno po Vašoj želji, umetnite termometar na drugo mjesto i ponovite postupak.

Priprema jela na niskim temperaturama

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

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

Potom ga 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. Kostii 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.

Vrijeme pripreme / temperature unutrašnjosti mesa

Meso	 [min]	 [°C]
Goveđi file	80–100	59
Rozbif		
– rare/engleski:	50–70	48
– medium/srednje pečeno	100–130	57
– well done/dobro pečeno	160–190	69
Svinjski file	80–100	63
Dimljena svinjetina *	140–170	68
Teleći filet	80–100	60
Teleći hrbat *	100–130	63
Janjeći hrbat*	50–80	60

 Vrijeme pripreme

 Temperatura jezgre

* bez kostiju


Nakon postupka pripreme


- Meso možete odmah rezati. Vrijeme mirovanja nije potrebno.
- Meso možete do posluživanja bez problema ostaviti u prostoru za pripremu jela. Rezultat njegove pripreme neće biti narušen.
- Meso ima optimalnu temperaturu za posluživanje. Posložite ga na prethodno zagrijane tanjure i poslužite s vrlo vrućim umakom kako se ne bi prebrzo ohladilo.

Priprema jela na niskim temperaturama


Posebna primjena "Priprema jela na niskim temperaturama"

Pridržavajte se uputa iz poglavlja "Pečenje – Termometar za hranu".

- Odaberite Posebne primjene .
- Odaberite Priprema na niskoj temp..
- Podesite temperaturu.
- Podesite temperaturu jezgre.
- Slijedite upute na zaslonu. Tijekom prethodnog zagrijavanja ostavite rešetku i univerzalni lim u prostoru za pripremu jela.
- Dok se prostor za pripremu jela zagrijava zapecite meso sa svih strana na ploči za kuhanje.

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

- Čim se prikaže poruka Upotrijebite termometar za hranu stavite zapečeno meso na rešetku i ubodite termometar za hranu, tako da je metalni vrh u sredini mesa.

 **Opasnost od opeklina!**
Grijač za gornje zagrijavanje/roštilj je vruć.

- Zatvorite vrata.

Nakon isteka programa prikazuje se Postupak završen i pojavljuje se zvučni signal, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke - Glasnoća - Signalni tonovi").

Ako meso nije ispečeno po vašim željama, možete produžiti postupak pripreme jela.

Priprema jela na niskim temperaturama

Priprema jela na niskim temperaturama s ručnim postavkama temperature

Koristite univerzalni lim s položenom rešetkom.

Za prethodno zagrijavanje nemojte koristiti funkciju Brzo zagrijavanje.

- Umetnite univerzalni lim s rešetkom u razinu 2.
- Odaberite Načini rada .
- Odaberite način rada Gornji/donji grijač i temperaturu od 130°C.
- Funkciju za brzo zagrijavanje isključite na način da odaberete Promijeniti – Otvaranje proširenih postavki – Brzo zagrijavanje – Isključeno.
- 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 opekлина!

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.
- Odaberite Promijeniti.
- Temperaturu smanjite na 100°C.
- Ispecite meso do kraja.

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

⚠ 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 većih količina tankih komada i ako jelo treba zapeći u velikim posudama.

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

Roštilj male površine

Za pečenje manjih količina tankih komada i ako jelo treba zapeći u malim posudama,

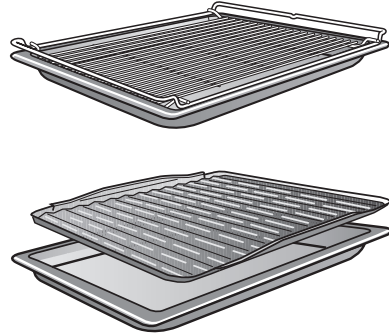
Samo je unutarnje područje gornjeg grijača/grijača za roštilj užareno (crveno), kako bi se proizvela potrebna toplina.

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 i 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.

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.

Napomene za tablicu za roštilj

Podaci o preporučenom načinu rada navedeni su u tablici debelo otisnutim slovima.

Nakon nekog vremena provjerite jelo koje pripremate na roštilju.

Poštujte navedena temperaturna područja, razine i vrijeme. Kod njihovog određivanja uzeti su u obzir različiti komadi mesa i navike kod pečenja.

Temperatura

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

Prethodno zagrijavanje

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

Razina

Razinu odaberite ovisno o debljini namirnice.

- Tanka hrana koja se peče na roštilju: razina 3 ili 4
- Namirnice većeg promjera: razina 1 ili 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/srednje pečeno:	Ako meso malo popušta, iznutra je ružičasto.
well done/dobro pečeno:	Ako meso još jedva popušta, u potpunosti je 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 potamniti.




Priprema jela na roštilju

Tablica za roštilj


Gornji grijač/roštilj prethodno zagrijte oko 5 minuta sa zatvorenim vratima.

Jelo na roštilju		 / 			
		 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
Tanka hrana koja se peče					
Goveđi odresci	4/5	300 ²⁾	10–17	260 ²⁾	10–17
Pljeskavica *	4	300	12–24	–	–
Ražnjići	4	220	12–17	220	12–17
Ražnjići od peradi	4	220	12–17	220	12–17
Vratina	4	275	13–22	240	13–22
Jetrica	3	220	8–12	220	8–12
Popečci	4	275	10–20	240	17–22
Pečenice	3	220	8–15	220	10–17
Riblji filet	4	220	15–25	220	15–22
Pastrva	4	220	15–25	220	15–22
Tost *	3	300 ³⁾	5–8	–	–
Hawaii-tost	3	220	8–12	220	8–12
Rajčice	3	220	6–10	220	8–12
Breskve	2/3	275	5–10	220	5–10
Namirnice većeg promjera					
Piletina, oko 1,2 kg	1 ¹⁾	220	65–75	190	60–70
Svinjska koljenica, oko 1 kg	2	–	–	180	80–90

 Roštilj velike površine/  Roštilj male površine /  Roštilj s kruženjem zraka

⁵ Razina /  Temperatura /  Vrijeme pripreme na roštilju

* Kod primjene načina rada Roštilj velike površine  postavke vrijede i za preporuke u skladu s EN 60350-1.

- 1) Za način rada Roštilj s kruženjem zraka  koristite razinu 2.
- 2) Podesite način rada i temperaturu te dodatno odaberite Otvaranje proširenih postavki – Crisp function – Uključeno.
- 3) Gornji grijač/roštilj nemojte prethodno zagrijavati.

Uz automatske programe Vaša pećnica dodatno raspoložuje brojnim posebnim primjenama.

■ Odaberite Posebne primjene .

Na raspolaganju stoje sljedeće posebne primjene:

- Odmrzavanje
- Isušivanje
- Zagrijavanje
(zagrijavanje jela posluženih na tanjuru)
- Zagrijavanje posuđa
- Dizanje tijesta
- Priprema na niskoj temp.
Ova posebna primjena opisana je u poglavlju "Priprema jela na niskim temperaturama".
- Pizza
- Šabat program

Osim toga ćete u ovom poglavlju pronaći informacije za sljedeće primjene:


- Gratiniranje
- Ukuhavanje
- Duboko zamrznuti proizvodi/Gotova jela

Posebne primjene

Odmrzavanje

Ovaj program osmišljen je za nježno odmrzavanje namirnica.

Možete podesiti temperaturu od 25 do 50 °C.

- Odaberite Posebne primjene .
- Odaberite Odmrzavanje.
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu i podesite vrijeme pripreme.
- Slijedite upute na zaslonu.

Regulira se cirkuliranje zraka u prostoru za pripremanje jela i zamrznuta namirnica se sporo 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 odleđivati do kraja. Dovoljno je da se odleđi površinski sloj koji postaje dovoljno mekan da može upiti začine.

Vrijeme odmrzavanja

Vrijeme ovisi o vrsti i težini zamrznutih namirnica:

Zamrznuta namirnica	 [g]	 [min]
Pile	800	90–120
Meso	500	60–90
	1000	90–120
Pečenice	500	30–50
Riba	1000	60–90
Jagode	300	30–40
Kolač s maslacem	500	20–30
Kruh	500	30–50

 Težina /  Vrijeme potrebno za odmrzavanje

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 kriške 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.
 - Glijive očistite, prepolovite ili narežite na ploške.
 - Peršin ili kopar otkinite s deblje stapke.
- Namirnicu koju sušite ravnomjerno rasporedite po univerzalnom limu.

Možete koristiti i Gourmet perforirani lim za pečenje, ako postoji.


- Odaberite Posebne primjene .
- Odaberite Isušivanje.
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu i podesite vrijeme pripreme.
- Slijedite upute na zaslonu.

Namirnica koja se suši	⌚ [min]
Voće	120–480
Povrće	180–480
Začinsko bilje *	50–60

⌚ Vrijeme sušenja

* 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 opekлина!**
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 prepolovite ili razrežete iz njega više ne smije izlaziti sok.

- Spremite ga u dobro zatvorene staklenke ili limenke.

Posebne primjene


Zagrijavanje


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

Možete odabrati:

- Pečenje odrez, s povrćem
- Pečenje odrez, s krumpirom
- Pečenje odrez, s okruglicama
- Pečenje odrez, s tjesteninom
- Riba s povrćem
- Riba s krumpirom
- 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 Posebne primjene .
- Odaberite Zagrijavanje.
- Odaberite željeni meni i podesite stupanj topline.
- Slijedite upute na zaslonu.

 **Opasnost od opekline!**


Kada vadite posuđe navucite kuhinjske rukavice. Na donjoj se strani posuđa mogu nakupiti kapljice vode.


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. Ovisno o veličini posude istu možete staviti i na dno prostora za pripremu jela i pritom izvaditi rešetku za prihvatanje.
- Odaberite Posebne primjene .
- Odaberite Zagrijavanje posuđa.
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu i podesite vrijeme pripreme.
- Slijedite upute na zaslonu.


 **Opasnost od opekline!**

Kada vadite posuđe navucite kuhinjske rukavice. Na donjoj se strani posuđa mogu nakupiti kapljice vode.

Dizanje tijesta s kvascem

Ovaj program razvijen je za dizanje tijesta bez regulacije vlažnosti.

Možete podesiti temperaturu od 30 do 50 °C.


- Odaberite Posebne primjene .
- Odaberite Dizanje tijesta.
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu i podesite vrijeme pripreme.
- Slijedite upute na zaslonu.

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

Pizza

Ovaj program razvijen je specijalno za pečenje pize.

Možete podesiti temperaturu od 160 do 250 °C.

- Odaberite Posebne primjene .
- Odaberite Pizza.
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu i podesite vrijeme pripreme.
- Slijedite upute na zaslonu.



Posebne primjene

Šabat način rada

Program "Šabat" služi u svrhu podržavanja vjerskih običaja.

Nakon što se odabrali program Šabat, odaberite način rada i temperaturu.

Program se pokreće tek otvaranjem i zatvaranjem vrata:

- Nakon oko 5 minuta počinje zagrijavanje prostora za pripremu jela u načinu rada Gornji/donji grijač  ili Donji grijač .
- Pećnica se zagrijava na temperaturu koju ste podesili i održava tu temperaturu maksimalno 72 sata.
- Osvjetljenje prostora za pripremu jela ne radi (čak i kada su vrata otvorena).


Ako je pod Postavke – Osvjetljenje – Uključeno odabrano, osvjetljenje ostaje uključeno tijekom odvijanja programa.

- Na zaslonu se trajno prikazuje Šabat program.
- Dnevno vrijeme se ne prikazuje.

Započeti Šabat način rada ne može se promijeniti niti pohraniti pod **Osobni programi**.

Korištenje Šabat načina rada

Proces se može prekinuti samo isključivanjem uređaja.

- Odaberite Posebne primjene .
- Odaberite Šabat program.
- Odaberite željeni način rada.

Na kraju podsjetnika minuta, program Šabat se ne može pokrenuti.

- Podesite temperaturu.
- Potvrdite s *OK*.

Pećnica je sada spremna za rad.

Šabat program  i podešena temperatura.

- Ako želite pokrenuti postupak pripreme jela, otvorite vrata.
- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Zatvorite vrata.

Grijanje prostora uključuje se nakon 5 minuta.

Ako želite ranije zaustaviti program:

- Isključite pećnicu.

Gratiniranje

Način rada Gratiniranje prikladan je za manje količine poput primjerice zamrznute pizze, gotovih zamrznutih peciva, kolačića iz modlica, ali i za jela od ribe i za pečenje. Optimalnim korištenjem preostale topline štedite do 30 % energije u usporedbi s uobičajenim načinima rada, a postižete jedanako dobre rezultate pripreme jela.

Možete podesiti temperaturu od 100 do 250 °C.

- Odaberite Načini rada .
- Odaberite Gratiniranje i po potrebi promijenite preporučenu temperaturu.
- Slijedite upute na zaslону.

Za optimalnu uštedu energije ne otvarajte vrata pećnice tijekom postupka pripreme jela.

Primjeri uporabe:


Jelo	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Kolačići iz modlica	150	25–30
Ratatouille	180	40–60
Riblji filet u foliji, oko 500 g	200	25–30
Zamrznuta pizza, prethodno pečena	200	20–25
Pečenje od buta, oko 1,5 kg	160	130–160
Goveđe pečenje, oko 1,5 kg	180	160–180

- 🌡️ Temperatura / 🕒 Vrijeme pripreme jela
- Ovisno o visini namirnice koristite razinu 1 ili 2.
 - Navedeno vrijeme vrijedi za prethodno nezagrijanu pećnicu.
 - Pečenja prvo pripremajte s poklopcem. Nakon četvrtine vremena pripreme uklonite poklopac i dodajte oko 0,5 l tekućine.
 - Nakon nekog vremena provjerite jelo.

Posebne primjene

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 način rada 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. Staklenke potom ostavite u toplom prostoru za pripremu jela još 25–30 minuta.

Povrće


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

	 [min]
Mrkva	50–70
Šparoge, grašak, grah	90–120

 Vrijeme ukuhavanja

- Nakon ukuhavanja podesite najnižu temperaturu. 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.

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 posljednicu će imati daljnju deformaciju.
- Od temperatura navedenih na pakiranju odaberite onu nižu.

Pomfrit, 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, pomfrit 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.

Savjet: Za neke duboko zamrznute proizvode/gotova jela na raspolaganju imate automatske programe (pogledajte poglavlje "Automatski programi").

Čišćenje i održavanje

 **Opasnost od opekлина!**
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 vanjske površine se mogu obojiti ili promijeniti boju, ako upotrebljavate neprikladno sredstvo za čišćenje. Sredstvom za čišćenje pećnica i čišćenje kamenca posebno se može oštetiti prednja strana pećnice. Sve površine osjetljive su na grebanje. U određenim okolnostima ogrebotine mogu uzrokovati pucanje staklenih površina. Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

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 uklanjanje kamenca na prednjoj stijenci pećnice
 - 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

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.

Stoga je nečistoće najbolje odmah ukloniti.

Pribor nije prikladan za pranje u perilici posuđa (uz iznimku termometra za hranu bez kabela).

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 ručno čišćenje vrata možete skinuti i rastaviti, rešetku za prihvat s FlexiClip teleskopskim vodičima (ako postoje) možete izvaditi, a gornji grijač/roštilj možete preklopiti prema dolje.

Normalna zaprljanja

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.

- 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.

Termometar za hranu

Termometar za hranu nije prikladan za pranje u perilici posuđa.

Čišćenje i održavanje

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 strugalicom za staklo ili spiralom od plemenitog čelika (npr. Spontex Spirinett).
- Na tvrdokorna zaprljanja na emajliranoj površini oplemenjenoj slojem PerfectClean nanesite 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 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 za jača zaprljanja
- razinu 3 za jaka zaprljanja

Nakon pokretanja čišćenja pirolizom vrata se automatski zaključavaju. Mogu se ponovo otvoriti tek po završetku procesa čišćenja.

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
- FlexiClip teleskopske vodilice HFC 72
- Rešetka HBBR 72
- 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 i dovesti do isključivanja postupka čišćenja pirolizom. Ostaci koji su se zapekli mogu uzrokovati stvaranje trajne promjene u boji ili matirana mjesta.

- Prije pokretanja čišćenja pirolizom uklonite gruba zaprljanja iz prostora za pripremu jela, strugalicom za staklo s emajlirane površine uklonite zapečene ostatke.

Čišćenje i održavanje

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 Održavanje .
- Odaberite Piroliza.
- Odaberite razinu pirolize koja odgovara stupnju zaprljanja.
- Potvrdite s OK.

Slijedite upute na zaslonu.

- Potvrdite s OK.

Pokretanje čišćenja pirolizom


- Ako želite odmah započeti postupak čišćenja pirolizom odaberite Pokretanje odmah.
- Potvrdite s 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 .

Odgoda početka čišćenja pirolizom

- Ako želite odgoditi početak čišćenja pirolizom odaberite Kasnije pokretanje.
- Potvrdite s OK.
- Podesite vrijeme kada treba pokrenuti postupak čišćenja pirolizom.
- Potvrdite s OK.

Vrata se automatski zaključavaju. Na zaslonu se prikazuje Početak u i podeseno vrijeme početka.

Prije početka pomoću Promijeniti možete ponovo podesiti vrijeme početka i završetka.

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 završen.
- Zvučni signal se oglašava, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke – Glasnoća zvuka – Signalni tonovi").

■ Isključite pećnicu.

Zvučni i optički signali nestaju.

Opasnost od opekline!

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 mikrovlaкана.

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.

Čišćenje i održavanje

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.
- Došlo je do prekida u napajanju.

Kad isključite pećnicu na zaslonu se pojavljuje **Isključiti uređaj?**.

- Ako želite prekinuti postupak čišćenja pirolizom odaberite **Da**.

Vrata se otključavaju čim se temperatura prostora za pripremu jela spusti ispod 280°C i pećnica se isključuje.

- Ako želite nastaviti postupak čišćenja pirolizom odaberite **Ne**.

Postupak čišćenja pirolizom se nastavlja.

Nakon što se struja vrati po nestanku struje na zaslonu se prikazuje **Priprema prekinuta**. Faza hlađenja.

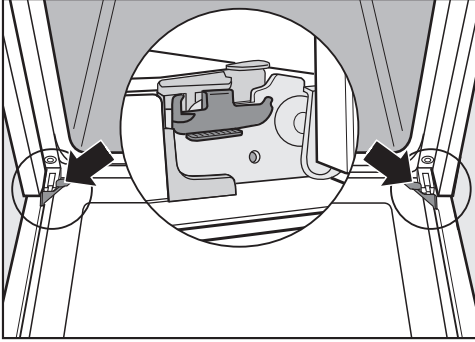
Vrata se otključavaju čim se temperatura prostora za pripremu jela spusti ispod 280°C i pećnica se isključuje.

Oglašava se zvučni signal, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "**Postavke - Glasnoća - Zvučni signali**").

Na zaslonu se prikazuje **Postupak završen**.

- Odaberite **↶**.
- Ponovno pokrenite čišćenje pirolizom.

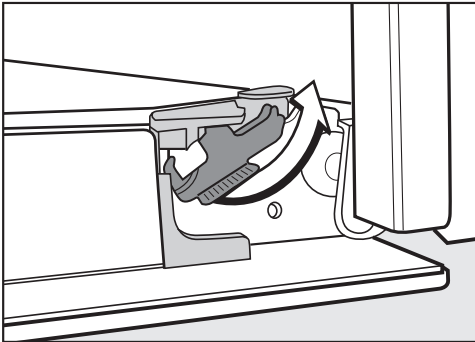
Demontaža vrata



Vrata su držačima povezana sa šarkama.

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.

Čišćenje i održavanje

Rastavljanje vrata

Vrata se sastoje od otvorenog sustava od 4 staklene police 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 unutarne 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 izgrepsti površinu. Prilikom čišćenja stakla vrata u obzir uzmite i napomene koje se odnose na prednju stranu pećnice.

Pojedine strane stakla vrata premažane 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.

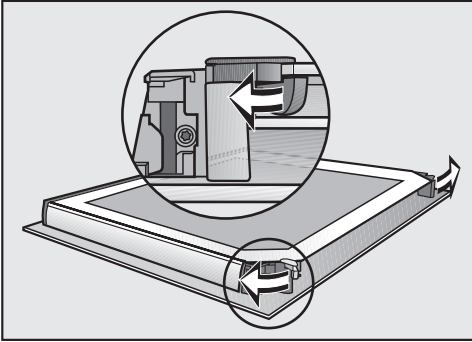
Sredstvo za čišćenje pećnica oštetiće površinu aluminijskih profila. Te dijelove očistite samo toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom, spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.

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

Čišćenje i održavanje

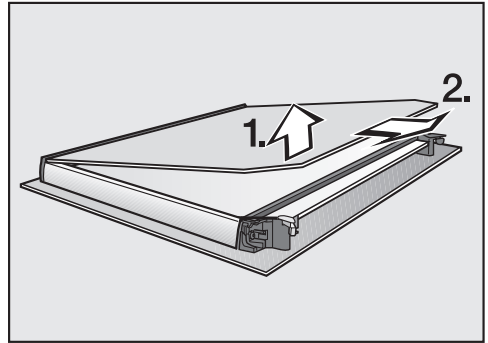
 **Opasnost od ozljeda!**
Vrata uvijek skinite prije nego što ih rastavite.

- Vanjsku ploču vrata položite na meku podlogu (npr. na kuhinjsku krp), 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.

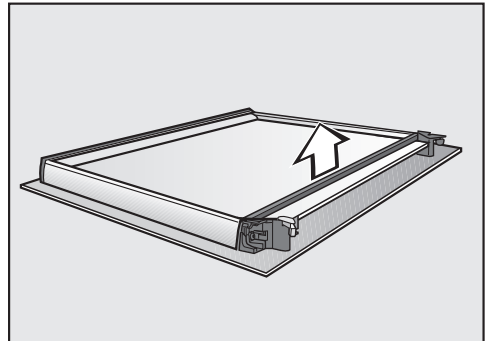


- Okretanjem otvorite obje blokade za ploče vrata prema van.

Rastavite unutarnju ploču vrata i obje srednje ploče vrata.

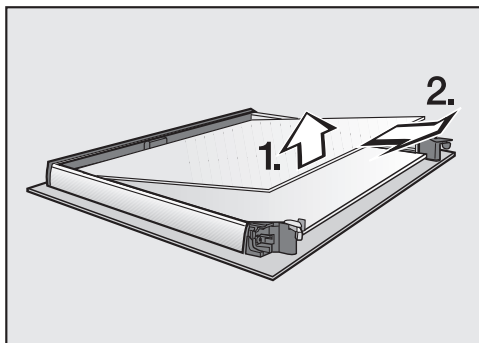


- Unutarnju ploču vrata **blago** podignite i izvucite iz plastične letvice.

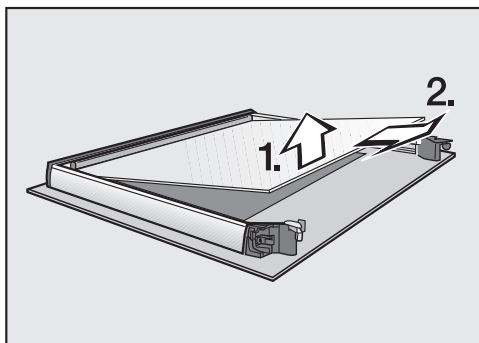


- Skinite brtvu.

Čišćenje i održavanje



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

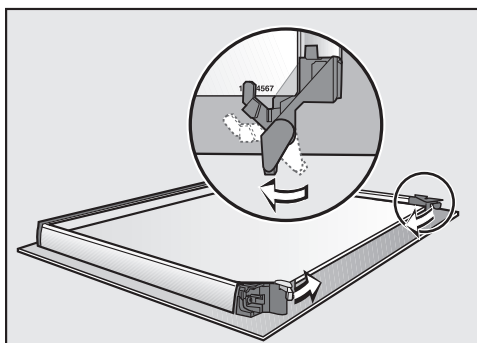


- Lagano podignite donju unutarnju ploču i izvucite je prema van.
- Ploče vrata i ostale dijelove očistite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Dijelove osušite mekom krpom.

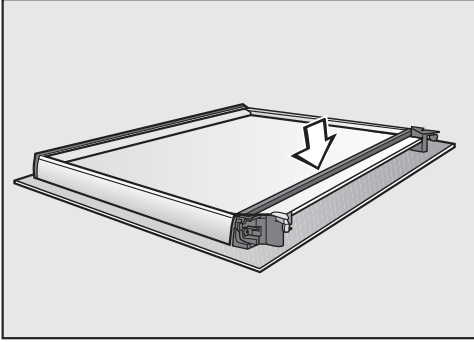
Nakon toga ponovno pažljivo sastavite vrata:

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

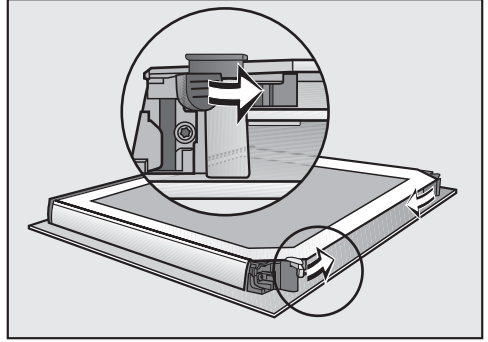
- Donju srednju ploču vrata postavite tako da se broj materijala može pročitati.



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

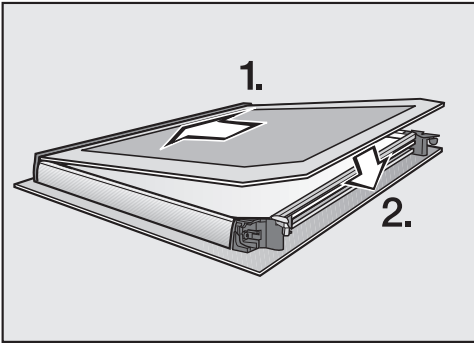


- Postavite brtvu.



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

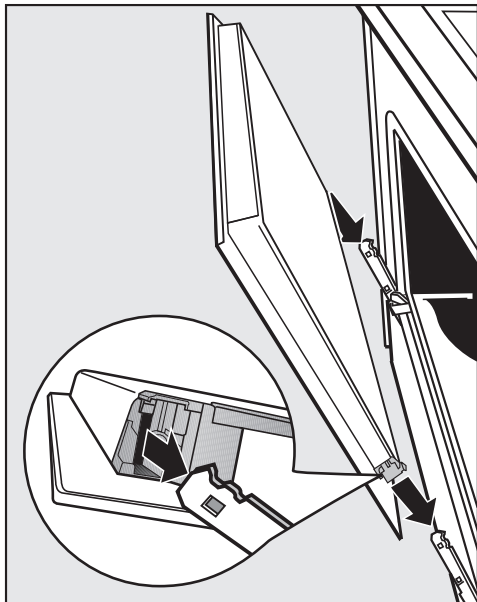
Vrata su ponovo sastavljena.



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

Čišćenje i održavanje

Ugradnja vrata

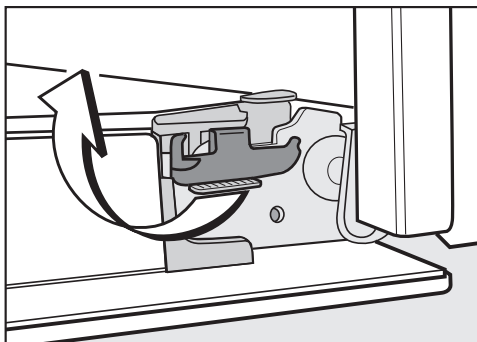


- Obuhvatite vrata sa strane i postavite ih na držače. Pazite da se vrata ne zaglave u krivom položaju.

- Vrata otvorite u cijelosti.

Ako deblokade nisu zatvorene, vrata se mogu osloboditi iz držača i mogu se oštetiti.

Obavezno ponovo zaključajte deblokade.




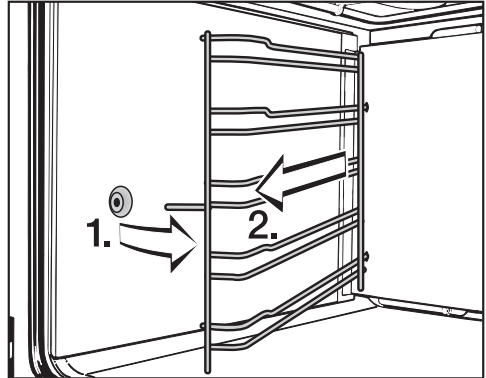
- Deblokade ponovno zatvorite tako da ih okrenete do kraja u vodoravni položaj.

Demontaža rešetki za prihvat s FlexiClip teleskopskim vodilicama

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 sprijeda iz pričvršćenja (1.) i izvadite je (2.).

Ugradnja se vrši obrnutim redoslijedom.

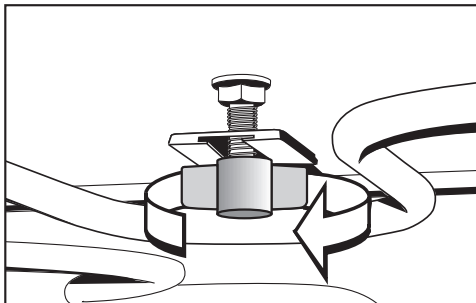
- Pažljivo ugradite dijelove.

Čišćenje i održavanje

Preklapanje gornjeg grijača/ roštilja prema dolje

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

- Uklonite vodilice za prihvat.



- Otpustite maticu.

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

- Gornji grijač/roštilj pažljivo preklopite
prema dolje.

Sada možete očistiti gornju ploču pro-
stora za pripremu jela.

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

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 sredstva za uklanjanje kamenca
3. Faza djelovanja
4. Ispiranje 1
5. Ispiranje 2
6. Ispiranje 3
7. Isparavanje preostale vode

Čišćenje i održavanje

Priprema za postupak uklanjanja kamenca

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.


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.

Savjet: Tablete možete nabaviti na Miele internet stranici, u Miele servisu ili kod Miele ovlaštenog zastupnika.

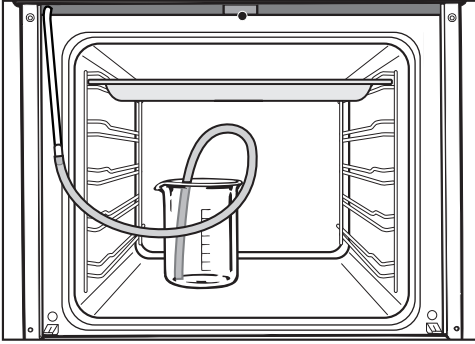
- Posudu napunite sa oko 600 ml hladne vode iz slavine i u njoj potpuno rastopite tabletu sredstva za uklanjanje kamenca.

Provođenje postupka uklanjanja kamenca

- Odaberite Održavanje .
- Odaberite Uklanjanje kamenca.

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

- Univerzalni lim gurnite do kraja na najvišu razinu kako biste nakon primjene prikupili sredstvo za uklanjanje kamenca. Napomenu potvrdite s OK.



- Stavite posudu sa sredstvom za uklanjanje kamenca na dno pećnice.
- Pričvrstite jedan završetak plastičnog crijeva na cijev za punjenje. Umetnite drugi završetak u sredstvo za uklanjanje kamenca sve do dna posude i pričvrstite ga držačem za posudu.
- Potvrdite s *OK*.

Postupak usisavanja se pokreće. Čuju se zvukovi pumpanja.

Postupak usisavanja možete u svakom trenutku prekinuti ili ponovno nastaviti odabirom *Stop* ili *Početak*.

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

Prikazuje se opaska, da je postupak usisavanja tekućine završen.

- Potvrdite s *OK*.

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

- 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.

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

Osvjetljenje prostora za pripremu jela i ventilator za hlađenje ostaju uključeni tijekom cijelog postupka.

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

Čišćenje i održavanje

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

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

- Izvadite univerzalni lim u kojem se sakupilo sredstvo za čišćenje kamenca, ispraznite ga i ponovo umetnite na najvišu razinu.
- Izvadite plastično crijevo iz posude.
- Izvadite posudu, dobro ju isperite te ju napunite sa oko 1 l svježje vode iz slavine.
- Posudu ponovno stavite u prostor za pripremu jela i pričvrstite plastično crijevo u posudu.
- Potvrdite s *OK*.

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

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

Prikazuju se informacije za pripremu **drugog ispiranja**.

- Izvadite univerzalni lim u kojem se sakupila voda od ispiranja, ispraznite ga i ponovo umetnite na najvišu razinu.
- Izvadite plastično crijevo iz posude i posudu napunite sa oko 1 l svježje vode iz slavine.
- Posudu ponovno stavite u prostor za pripremu jela, plastično crijevo pričvrstite u posudu.
- Potvrdite s *OK*.
- Jednako postupite i kod **trećeg ispiranja**.

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

Nakon trećeg postupka ispiranja slijedi **isparavanje preostale vode**.

- Posudu i crijevo izvadite iz prostora za pripremu jela.
- Zatvorite vrata.
- Potvrdite s *OK*.

Vodena para može izazvati opekline. 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.

- Potvrdite s *OK*.

Ako je uključen zvučni signal, oglašava se signal (pogledajte poglavlje "Postavke - napomene o zvukovima"). Na zaslonu se prikazuje *Postupak završen*.

- Isključite pećnicu.


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

- 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.


Što učiniti ako ...

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 (pogledajte korice).




 **Opasnost od ozljeda!** Nepravilno instaliranje, održavanje ili popravci mogu uzrokovati ozbiljne opasnosti za korisnika za koje Miele ne preuzima odgovornost.


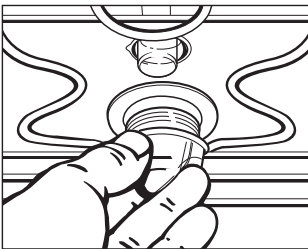

Instaliranje, održavanje i popravke smije izvršiti samo ovlašteni Miele servis. Nikada sami ne otvarajte kućište pećnice.

Problem	Uzrok i rješenje
Zaslon je taman.	<p>Prikaz dnevnog vremena je isključen. Stoga je zaslon taman kad je pećnica isključena.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Čim uključite pećnicu prikazuje se točno vrijeme. Ako želite da je vrijeme trajno prikazano morate uključiti Prikaz dnevnog vremena (pogledajte poglavlje "Postavke – Vrijeme – Prikaz").
	<p>Pećnica nema struje.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Nazovite električara ili Miele servis.
Na zaslonu prilikom uključivanja pećnice prikazuje  . Blokada uključ. uređaja.	<p>Uključena je blokada uključivanja .</p> <ul style="list-style-type: none">■ Možete ju isključiti za postupak pripreme, na način da simbol  držite barem 6 sekundi.■ Blokadu uključivanja možete trajno isključiti (pogledajte poglavlje "Postavke – Blokada uključivanja ").

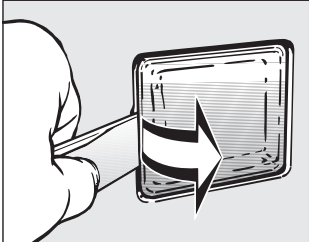
Problem	Uzrok i rješenje
Prostor za pripremu jela nije vruć.	Aktiviran je prezentacijski način rada. Pećnicu možete upravljati no prostor za pripremu jela ne funkcionira. <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivirajte prezentacijski način rada (pogledajte poglavlje "Postavke – Prodajno mjesto").
Na zaslonu se prikazuje Prekid napajanja - postupak prekinut.	Došlo je do kratkog prekida u napajanju. Time je prekinut postupak pripreme koji je bio u tijeku. <ul style="list-style-type: none"> ■ Isključite i ponovo uključite pećnicu. ■ Ponovno pokrenite postupak pripreme jela.
Na zaslonu se prikazuje 12:00.	Došlo je do prekida u napajanju duže od 200 sati. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ponovo podesite aktualno vrijeme i datum.
Na zaslonu se prikazuje Postignuto je maksimalno vrijeme korištenja.	Pećnica je radila neočekivano dugo. Aktiviralo se sigurnosno isključenje. <ul style="list-style-type: none"> ■ Potvrdite s OK. Odabirom ↵ obrišite poruku Postupak završen. <p>Potom je pećnica ponovno spremna za rad.</p>
Na zaslonu se prikazuje  Greška XX.	Problem kojeg ne možete sami riješiti. <ul style="list-style-type: none"> ■ Nazovite Miele servis.
Na zaslonu se prikazuje Vrata se neće zaključati.	Blokada za čišćenje pirolizom se ne uključuje. <ul style="list-style-type: none"> ■ Isključite i ponovo uključite pećnicu. Ponovno započnite željeni postupak čišćenja pirolizom. ■ Ako se napomena ponovi, nazovite Miele servis.
Na zaslonu se prikazuje Vrata se neće otključati.	Ne otvara se blokada vrata za čišćenje pirolizom. <ul style="list-style-type: none"> ■ Isključite i ponovo uključite pećnicu. ■ Ako se vrata ne otključavaju, nazovite servis.
Na zaslonu se prikazuje Greška prijema signala termometra za hranu, promijenite položaj termometra.	Termometar za hranu više se ne prepoznaje. <ul style="list-style-type: none"> ■ Promijenite položaj termometra za hranu. <p>Termometar za hranu je neispravan kada ga se ne prepoznaje. Novi termometar možete nabaviti u Vašoj specijaliziranoj Miele prodavaonici ili Miele servisu.</p>
Nakon odabira funkcije Čišćenja kamenca na zaslonu se prikazuje Funkcija trenutno nije raspoloživa.	Sustav za isparavanje je u kvaru. <ul style="list-style-type: none"> ■ Nazovite Miele servis.

Što učiniti ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
<p>Po odabiru nekog automatskog progama na zaslону se prikazuje Upravljanje vlagom neispravno - automatski programi se odvijaju bez vlage.</p>	<p>Sustav za isparavanje je u kvaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pozovite Miele servis. <p>Automatski program može se odvijati i bez dodavanja vlažnosti.</p>
<p>Po odabiru načina rada Klimatsko pečenje  na zaslону se prikazuje Upravljanje vlagom neispravno - klimatsko pečenje nije raspoloživo.</p>	<p>Sustav za isparavanje je u kvaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nazovite Miele servis. ■ Umjesto Klimatskog pečenja  koristite način rada Vrući zrak plus .
<p>Kod postupka pripreme s dodavanjem vlage ne usisava se voda.</p>	<p>Aktiviran je prezentacijski način rada. Pećnicom možete upravljati ali pumpa sustava za isparavanje ne funkcionira.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivirajte prezentacijski način rada (pogledajte poglavlje "Postavke – Prodajno mjesto"). <p>Pumpa sustava za isparavanje je u kvaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nazovite Miele servis.
<p>Nakon završenog postupka pripreme hrane čuje se rad uređaja.</p>	<p>Nakon postupka pripreme jela, ventilator za hlađenje ostaje uključen (pogledajte poglavlje "Postavke - Naknadni rad rashladnog ventilatora").</p>
<p>Pećnica se samostalno isključila.</p>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ponovo uključite pećnicu.
<p>Kolač/pecivo i nakon isteka vremena koje je navedeno u tablici pečenja još nije ispečen(o).</p>	<p>Odabrana temperatura drugačija je od navedene u receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Odaberite temperaturu navedenu u receptu. <p>Količine sastojaka drugačije su od navedenih u receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Provjerite jeste li promijenili recept. Dodavanjem više vode ili jaja tijesto je vlažnije i treba duže vrijeme pečenja.

Problem	Uzrok i rješenje
<p>Kolač/pecivo nema ravnomjernu smeđu boju.</p>	<p>Odabrana je pogrešna temperatura ili razina.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Uvijek postoji izvjesna razlika u boji. Ako je riječ o velikoj razlici provjerite jeste li odabrali pravu temperaturu i razinu. <p>Materijal ili boja kalupa nisu usklađeni s načinom rada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Za način rada Gornji/donji grijač  nisu baš prikladni svijetli ili bijeli kalupi. Koristite mat, tamne kalupe. <p>Postavke katalizatora su previsoke. Na višim stupnjevima kod osjetljivih namirnica kao primjerice biskvita može doći do različite zapečenosti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Postavite katalizator za smanjenje mirisa na niži stupanj ili isključite katalizator (pogledajte poglavlje "Postavke - Katalizator").
<p>Osvjetljenje prostora za pripremu jela ubrzo se isključuje.</p>	<p>Osvjetljenje prostora za pripremu jela tvornički je tako podešeno da se automatski isključuje nakon 15 sekundi. Ovu tvorničku postavku možete promijeniti (pogledajte poglavlje "Postavke – Osvjetljenje").</p>
<p>Gornje osvjetljenje prostora za pripremu jela se ne uključuje.</p> 	<p>Halogena žarulja je neispravna.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p> Opasnost od opeklna! Grijači moraju biti isključeni. Prostor za pripremu jela mora biti ohlađen.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pećnicu isključite iz električne mreže. Za to izvucite utikač iz utičnice ili isključite osigurač električne instalacije. ■ Odvrnite poklopac žarulje okretanjem za četvrtinu kruga ulijevo i izvadite ga primivši za brtveni prsten iz kućišta prema dolje. ■ Zamijenite halogenu žarulju (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, grlo G9). ■ Postavite poklopac žarulje s brtvenim prstenom u kućište i pričvrstite ga okretanjem nadesno. ■ Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.

Što učiniti ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
<p data-bbox="73 201 387 288">Bočno osvjetljenje prostora za pripremu jela se ne uključuje.</p> 	<p data-bbox="398 201 770 225">Halogena žarulja je neispravna.</p> <div data-bbox="404 236 1046 363" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="415 244 736 276">⚠ Opasnost od opeklna! Grijači moraju biti isključeni. Prostor za pripremu jela mora biti ohlađen.</p></div> <ul data-bbox="398 384 1046 743" style="list-style-type: none"><li data-bbox="398 384 1046 472">■ Pećnicu isključite iz električne mreže. Za to izvucite utikač iz utičnice ili isključite osigurač električne instalacije.<li data-bbox="398 480 751 504">■ Izvadite vodilice za prihvat.<li data-bbox="398 512 1046 568">■ Odvrnite poklopac žarulje iz postolja pomoću priloženog otvarača.<li data-bbox="398 576 1046 639">■ Zamijenite halogenu žarulju (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, grlo G9).<li data-bbox="398 647 1046 703">■ Pritisnite poklopac žarulje u držač i ponovo umetnite vodilice za prihvat.<li data-bbox="398 711 992 743">■ Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.
<p data-bbox="73 759 387 879">Nakon čišćenja pirolizom u prostoru za pripremu jela ima još zaprljanja.</p>	<p data-bbox="398 759 1051 815">Nakon čišćenja pirolizom zaprljanja se spaljuju i ostaje pepeo.</p> <ul data-bbox="398 823 1046 983" style="list-style-type: none"><li data-bbox="398 823 1046 983">■ Pepeo uklonite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako i nakon toga ostaju jača zaprljanja započnite postupak čišćenja pirolizom.
<p data-bbox="73 999 387 1118">Prilikom umetanja ili vađenja rešetke ili drugog pribora čuju se zvučevi.</p>	<p data-bbox="398 999 1051 1086">Prilikom umetanja ili vađenja pribora dolazi do trenja zbog površine rešetke za prihvat koja je otporna na pirolizu.</p> <ul data-bbox="398 1094 1046 1246" style="list-style-type: none"><li data-bbox="398 1094 1046 1246">■ Kako bi se izbjeglo trenje na papir za pečenje kapite nekoliko jestivog ulja namijenjenog pripremi na visokim temperaturama i podmažite rešetku za prihvat. Ovo ponavljajte nakon svakog postupka čišćenja pirolizom.

Servis

U slučaju problema koje ne možete sami riješiti, molimo obratite se

- Miele zastupniku ili
- Miele servisu.

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

Servisu je potrebna oznaka modela i tvornički broj.

Ovi podaci nalaze se na tipskoj naljepnici 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.

Električni priključak



Opasnost od ozljeda!

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

Priključak na električnu mrežu vrši isključivo kvalificirana stručna osoba koja poznaje opće i lokalne propise javne elektroenergetske mreže dotične zemlje i striktno ih se pridržava.

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 kablom 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.

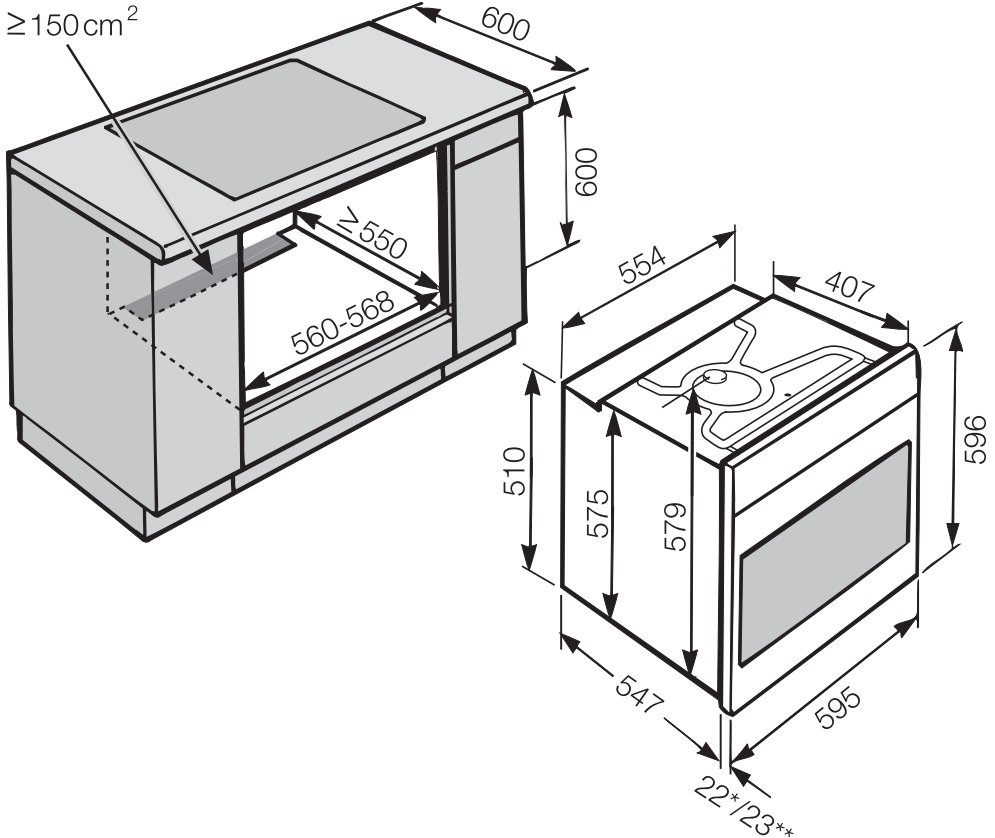
Maksimalna vrijednost za priključenje nalazi se na natpisnoj pločici s oznakom tipa.

Dimenzije i mjere izreza u ormaru

Mjere su navedene u mm.

Ugradnja u donji kuhinjski ormarić

Ako pećnicu treba ugraditi ispod ploče za kuhanje, poštujujte upute za ugradnju ploče za kuhanje kao i visinu ugradnje ploče za kuhanje.

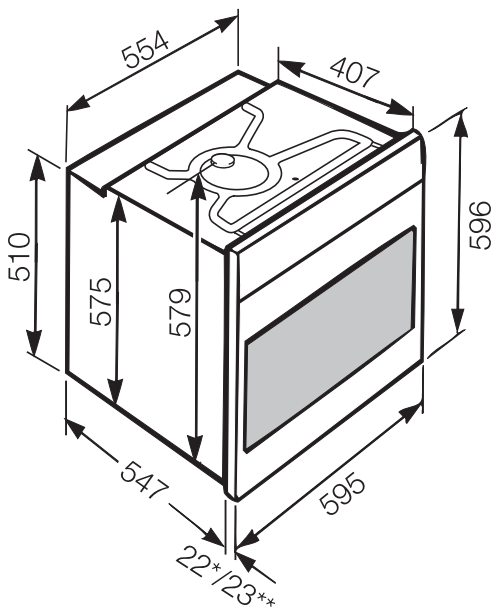
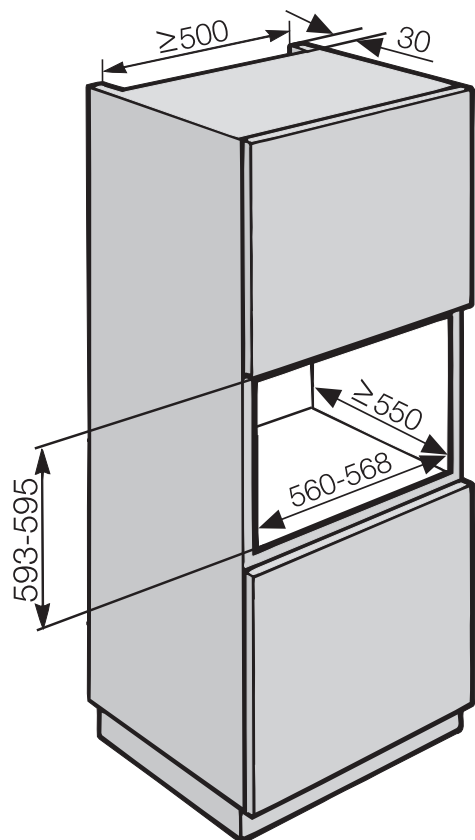


* Pećnica sa staklenom prednjom stranom

** Pećnica s metalnom prednjom stranom

Skice za ugradnju

Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić

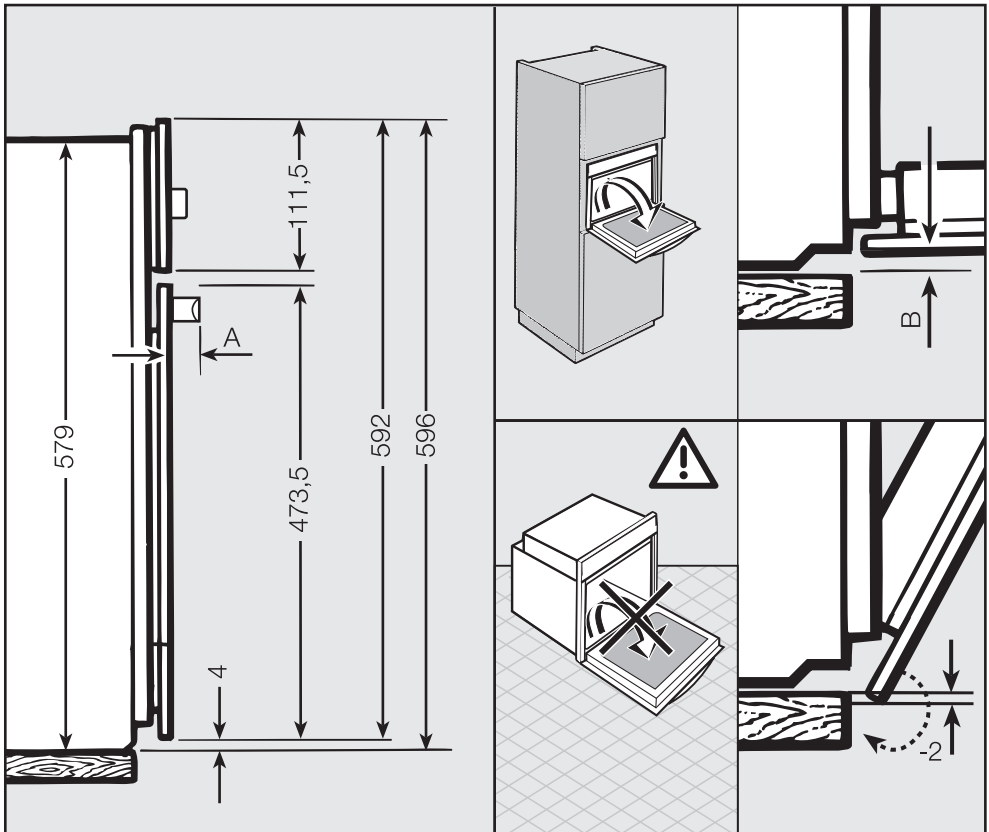


* Pećnica sa staklenom prednjom stranom

** Pećnica s metalnom prednjom stranom

Detaljne mjere prednje strane pećnice

Mjere su navedene u mm.




A H67xx: 45 mm

H68xx: 42 mm

B Pećnica sa staklenom prednjom stranom: 2,2 mm

Pećnica s metalnom prednjom stranom: 1,2 mm

Ugradnja pećnice

 Pećnica se smije upotrebljavati samo kada je ugrađena.

Za besprijekoran rad pećnica treba adekvatan dovod zraka za hlađenje. Potreban zrak za hlađenje ne smije biti prekomjerno zagrijan kroz druge izvore topline (primjerice peći na kru-ta goriva).

Prilikom ugradnje svakako pazite na sljedeće:

Na ugradbeni ormarić nemojte postaviti stražnju stjenku.

Uvjerite se da se pregradno dno, na koje se postavlja pećnica, ne oslanja uza zid.

Na bočne stijenke ormarića nemojte ugrađivati letvice za zaštitu od visokih temperatura.

Prije ugradnje

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

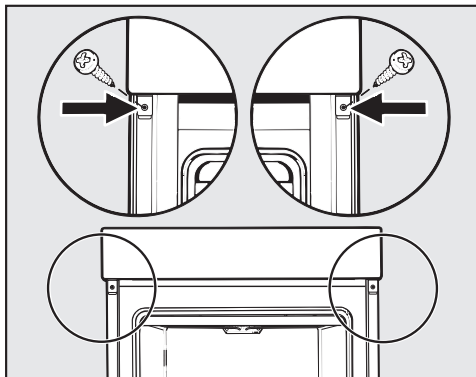
Ugradnja pećnice

- Priključite pećnicu na električnu struju.

Vrata se mogu oštetiti ako pećnicu prilikom transporta nosite za vrata. Za nošenje koristite 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

Ispitna jela prema EN 60350-1

Ispitna jela	Pribor		 Temperatura [°C]	 ⁵ ₁	 Vrijeme pripreme [min]	Prethodno zagrijavanje
Keksi	1 lim		140 ⁴⁾	2	30–45	ne
			160 ^{4) 5)}	3	20–30	da
	2 lima ¹⁾		140 ⁴⁾	1+3	35–45	ne
Cupcakes	1 lim		150 ⁴⁾	2	30–40	ne
			160 ^{4) 5)}	3	20–30	da
	2 lima		150 ⁴⁾	2+4	25–35	da
Biskvit s vodom	Rastavljivi kalup ²⁾ Ø 26 cm		180 ⁴⁾	2	25–35	ne
		 ³⁾	150–170 ^{4) 5)}	2	20–45	da
Kolač od jabuka (apple pie)	Rastavljivi kalup ²⁾ Ø 20 cm		160 ⁴⁾	2	90–100	ne
			180 ⁴⁾	1	80–95	ne
Tost	Rešetka		300	3	5–8	ne
Pljeskavica	Rešetka na univerzalnom limu		300	4	1. strana: 7–12 2. strana: 5–12	da, 5 minuta

 Način rada /  Temperatura / ⁵₁ Razina /  Vrijeme pripreme

 Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač /  Roštilj

- 1) Lim izvadite ranije ako je hrana i prije isteka navedenog vremena pečenja dovoljno potamnila.
- 2) Upotrebjavajte mat, tamni kalup i postavite ga na rešetku.
- 3) Odaberite općenito nižu temperaturu i provjerite namirnice nakon kratkog vremena.
- 4) Tijekom faze zagrijavanja odaberite Otvaranje proširenih postavki – Brzo zagrijavanje – Isključeno.
- 5) Prije no što započnete postupak pripreme jela isključite katalizator. Odaberite Postavke – Katalizator – Isključeno.


Podaci za ispitivačke institute

Razred energetske učinkovitosti

Utvrđivanje energetske učinkovitosti vrši se u skladu s normom EN 60350-1.

Razred 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 Uključeno na 15 sekundi (pogledajte poglavlje "Postavke").
- Isključite katalizator (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.

Informacijski listovi za kućanske pećnice

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

Podaci za ispitivačke institute

Informacijski list za kućanske pećnice

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

MIELE	
Identifikacijska oznaka modela	H 6760 BP
Indeks energetske učinkovitosti/Prostor za pečenje (EEI _{prostor za pečenje})	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	electric
Zapremina prostora za pečenje	76 l
Masa uređaja	47 kg

Informacijski list za kućanske pećnice

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

MIELE	
Identifikacijska oznaka modela	H 6860 BP
Indeks energetske učinkovitosti/Prostor za pečenje (EEI _{prostor za pečenje})	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	electric
Zapremina prostora za pečenje	76 l
Masa uređaja	47 kg

Autorska prava i licence

Za upravljanje i rukovanje koristi se Miele programska podrška.

Poštujte i pridržavajte se autorskih ovlaštenja tvrtke Miele te isporučitelja programske podrške (primjerice Adobe).

Miele i dobavljači pridržavaju sva prava vezana za komponente programske podrške.

Izričito je zabranjeno:

- umnožavanje i prosljeđivanje,
- vršenje izmjena,
- dekompiliranje, povratni inženjering, rastavljanje i bilo koje druge preinake na programskoj podršci.

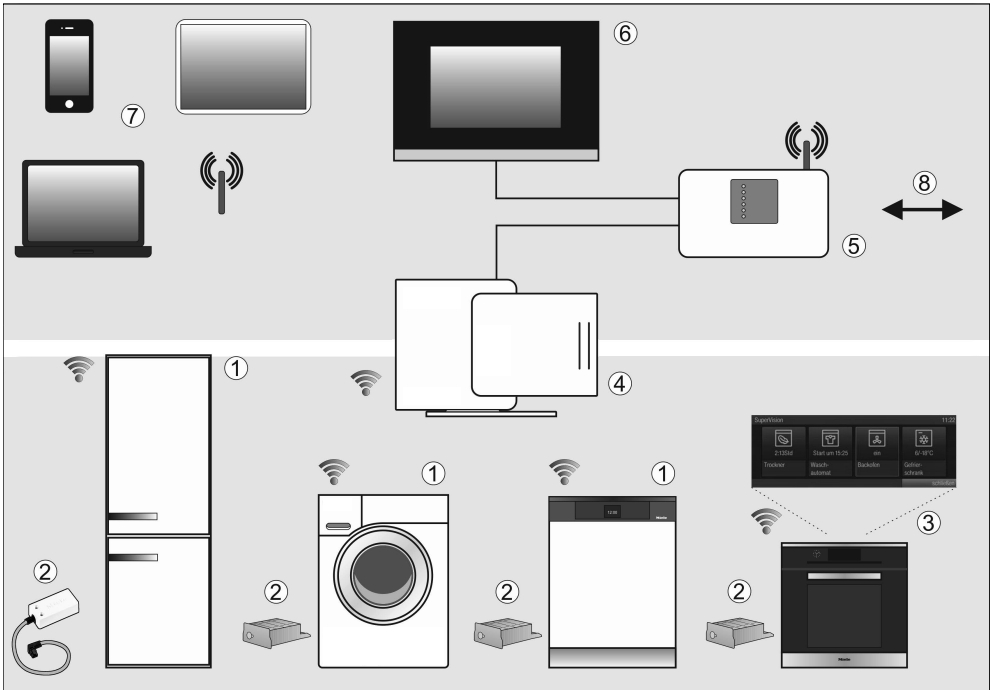
Ovaj proizvod sadrži Adobe® Flash® Player programaska podrška s licencom Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe i Flash su unesene tržišne marke tvrtke Adobe Systems Incorporated.

U ovu programsku podršku su pod licencu GNU General Public License kao i pod ostale Open Source licence integrirane odgovarajuće komponente.

Pregled integriranih Open Source komponenti, uz presliku pojedine licence možete, po unosu odgovarajućeg naziva proizvoda, naći na Internet stranici <http://www.miele.com/device-software-licences>.

Miele će predati izvorni kôd za sve komponente softwarea licencirane od strane GNU General Public License, kao i za ostale slične open source licence.

Kako biste dobili takav izvorni kôd, pošaljite elektroničku poštu na info@miele.com.



- ① Miele@home kućanski uređaj
- ② Miele@home komunikacijski stik XKS3000Z odnosno komunikacijski modul XKM3000Z
- ③ Miele@home kućanski uređaj sa SuperVision funkcijom
- ④ Miele@home Gateway XGW3000
- ⑤ WiFi-ruter
- ⑥ Povezivanje na kućanske automatske sustave
- ⑦ Smartphone, tablet-PC, prijenosno računalo
- ⑧ Povezivanje na internet

Vaš kućanski uređaj ①/③ može se mrežno povezati te se pomoću dodatnog kupljenog komunikacijskog modula odnosno dodatnog komunikacijskog stika ② i eventualno potrebne opreme može povezati u sustav Miele@home.

U sustavu Miele@home kućanski uređaji, opremljeni odgovarajućim mrežnim sustavom, šalju informacije o radu uređaja ili napomene o tijeku programa na neki uređaj koji prikazuje te poruke ③, primjerice pećnica s funkcijom SuperVision.

Prikaz informacija, upravljanje kućanskim aparatima

- Kućanski uređaj SuperVision ③
Na zaslonu određenih kućanskih uređaja koji su opremljeni sustavom za mrežno povezivanje, može se prikazati status ostalih kućanskih uređaja koji su također opremljeni sustavom za mrežno povezivanje.
- Mobilni uređaji ⑦
Pomoću računala, prijenosnih računala, tableta ili pametnih telefona u području kućnog WLAN-a ⑤ možete provjeriti status kućanskih uređaja te možete izvršiti i neke naloge.
- Kućna mreža ⑥
Sistemska rješenje Miele@home omogućuje Vam umrežavanje kod kuće. Pomoću Miele@home Gateway ④ za mrežno povezivanje opremljeni kućanski uređaji mogu se integrirati u druge kućanske sustave.

SmartStart (ovisno o kućanskom uređaju)

Kućanski uređaji Smart Grid mogu se automatski pokrenuti u vrijeme kada je struja povoljnija ili je na raspolaganju dovoljna ponuda struje (primjerice od foto voltaičnih sustava).

Dodatna oprema (ovisno o kućanskom uređaju)

- Komunikacijski modul XKM3000Z odn. komunikacijski stik XKS3000Z
- Dodatna oprema za pripremu komunikacije XKV
- Miele@home Gateway XGW3000

Uz taj dodatni pribor priložene su zasebne upute za instalaciju i uporabu.

Dodatne informacije

Ostale informacije o Miele@home nalaze se na internetskim stranicama tvrtke Miele i u uputama za uporabu pojedinih Miele@home komponenti.



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

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

H6860BP



hr-HR

M.-Nr. 10 187 540 / 01