



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	5
Vaš doprinos zaštiti okoliša	15
Pregled pećnice	16
Upravljački elementi	17
Regulator za odabir načina rada	18
Regulator temperature	18
Indikator temperature 	18
Sat	19
Zaslon.....	19
Senzorske tipke.....	19
Oprema	20
Oznaka modela	20
Tipaska naljepnica.....	20
Sadržaj isporuke.....	20
Isporučeni i dodatni pribor	20
Vodilice za prihvrat	21
Lim za pečenje, univerzalni lim i rešetka sa sustavom zaštite od izvlačenja....	21
FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C	22
Upravljanje pećnicom	28
Sigurnosne značajke pećnice.....	28
Blokada uključivanja  za pećnicu.....	28
Ventilator za hlađenje	28
Vrata s prolaskom zraka	28
Površine oplemenjene PerfectClean slojem	29
Katalitički emajlirane površine	29
Prva uporaba	30
Prije prve uporabe	30
Prvo zagrijavanje pećnice.....	31
Pregled načina rada	32
Savjeti za uštedu energije	34
Rukovanje pećnicom	36
Jednostavno upravljanje.....	36
Ventilator za hlađenje	36
Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela	37

Sat	38
Zaslon.....	38
Simboli na zaslonu	38
Tipke.....	38
Princip podešavanja vremena	39
Prikaz vremena.....	39
Nakon isteka vremena.....	39
Korištenje funkcije Podsjetnik minuta Δ	40
Podešavanje podsjetnika minuta	40
Promjena podsjetnika minuta.....	41
Poništavanje podsjetnika minuta.....	41
Automatsko uključivanje i isključivanje postupaka pripreme jela.....	42
Podešavanje vremena pripreme	42
Po isteku vremena pripreme:.....	43
Podešavanje vremena pripreme i vremena završetka pripreme.....	44
Promjena vremena pripreme	45
Poništavanje vremena pripreme	46
Brisanje vremena završetka pripreme jela.....	46
Promjena aktualnog vremena.....	47
Izmjena postavki.....	48
Pečenje	50
Napomene za tablice za pečenje	51
Tablice za pečenje	52
Miješano tijesto	52
Prhko tijesto.....	54
Dizano tijesto/tijesto od sira i ulja.....	56
Biskvitno tijesto	58
Tijesto za krafne, lisnato tijesto, tijesto od bjelanjaka	59
Pečenje mesa	60
Napomene uz tablice za pečenje	61
Tablice pečenja.....	62
Govedina, teletina	62
Svinjetina.....	63
Janjetina, divljač.....	64
Perad, riba	65
Priprema jela na niskim temperaturama	66
Priprema jela na roštilju	68
Napomene za tablicu za roštilj	70
Tablica za roštilj	71

Sadržaj

Dodatne primjene	72
Odmrzavanje	72
Gratiniranje	73
Duboko zamrznuti proizvodi/Gotova jela	74
Sušenje / isušivanje	75
Ukuhavanje	76
Zagrijavanje posuđa	77
Čišćenje i održavanje	78
Neprikladna sredstva za čišćenje	78
Savjeti	79
Normalna zaprljanja	79
Čišćenje brtve	79
Tvrdokorna zaprljanja (osim FlexiClip teleskopskih vodilica)	80
Tvrdokorna zaprljanja na FlexiClip teleskopskim vodilicama	80
Zaprljanja katalitički emajlirane stražnje stjenke	81
Uklanjanje zaprljanja koja su posljedica začina, šećera i sličnoga	81
Uklanjanje zaprljanja od prskanog ulja i masti	81
Demontaža vrata	82
Rastavljanje vrata	83
Ugradnja vrata	86
Demontaža rešetki za prihvat s FlexiClip teleskopskim vodilicama	87
Rastavljanje stražnje stjenke	88
Preklapanje gornjeg grijača/roštilja prema dolje	88
Što učiniti ako	89
Servis i jamstvo	92
Električni priključak	93
Skice za ugradnju	94
Dimenzije i mjere izreza u ormaru	94
Ugradnja u donji kuhinjski ormarić	94
Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić	95
Detaljne mjere prednje strane pećnice	96
Ugradnja pećnice	97
Podaci za ispitivačke institute	98
Ispitna jela prema EN 60350-1	98
Razred energetske učinkovitosti	99
Informacijski listovi za kućanske pećnice	99

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.

Sigurnosne napomene i upozorenja

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.

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.
- ▶ Opasnost od opekotina! Dječja koža je osjetljivija na visoke temperature nego koža odraslih. Pećnica se zagrijava i u području vrata, kontrolne ploče i na otvorima za izlaz zraka iz prostora za pripremu jela. Onemogućite djeci da dodiruju pećnicu za vrijeme rada.
- ▶ Opasnost od ozljeda! Vrata se mogu opteretiti do 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 .
- ▶ 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.
- ▶ Važno je da je temperatura jela ravnomjerno raspoređena i dovoljno visoka. Miješanjem ili okretanjem jela hrana će se ravnomjerno zagrijati.

Sigurnosne napomene i upozorenja

► 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.

Za pećnice s prednjom stranom od plemenitog čelika:

- ▶ Površina od plemenitog čelika oštetiti će se ljepljivim sredstvom i izgubiti svoja svojstva kao zaštita od zaprljanja. Na površinu od plemenitog čelika ne lijepite poruke, prozirnu ljepljivu traku, zaštitnu ljepljivu traku ili bilo kakva druga ljepljiva sredstva.
- ▶ Površina je osjetljiva na ogrebotine. Čak i magneti mogu ostaviti tragove.

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.
- ▶ Katalitički emajliranu stražnju stjenku možete skinuti prilikom čišćenja (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje").
Potom ju ponovo vratite u uređaj i pećnicu nikada ne koristite bez postavljene stražnje stjenke.

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 na 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.

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.

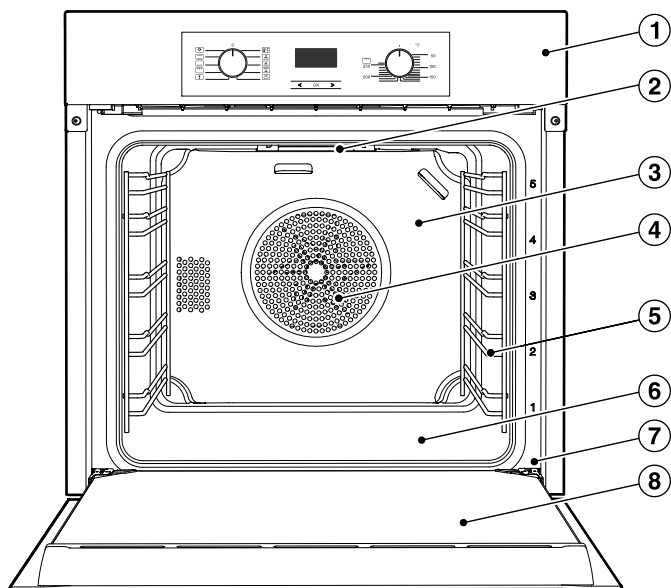
Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

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.



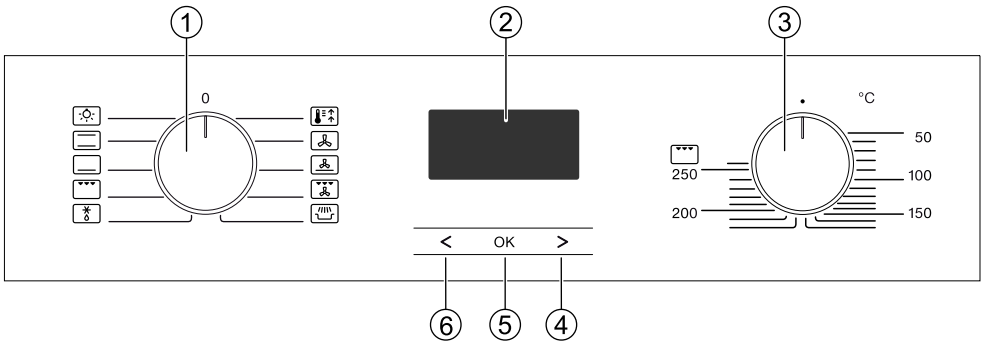
Umjesto takvog načina zbrinjavanja koristite službene sabirne centre za prihvatanje i daljnju obradu dotrajalih električnih i elektroničkih uređaja u zajednici, na prodajnom mjestu ili kod Miele. Ukoliko se na uređaju nalaze osobni podaci, iste preporučujemo izbrisati. Ukoliko ih ostavite na uređaju, 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 Gornji grijač/roštilj
- ③ Katalitički emajlirana stražnja stjenka
- ④ Usisni otvor za ventilator s prstenastim grijačem iza
- ⑤ Vodilice za prihvat s 5 razina
- ⑥ Dno prostora za pripremu jela s ispod položenim donjim grijačem
- ⑦ Prednji okvir s tipskom naljepnicom
- ⑧ Vrata

Upravljački elementi



- ① Regulator za odabir načina rada
Odabir načina rada
- ② Sat
Prikaz vremena i postavki
- ③ Regulator temperature
Podešavanje temperature
- ④ Tipka >
Izmjena vremena i postavki
- ⑤ Tipka OK
Prikaz funkcija i potvrda postavki
- ⑥ Tipka <
Izmjena vremena i postavki

Upravljački elementi

Regulator za odabir načina rada

S ovim regulatorom odabirete načine rada i odvojeno uključujete osvjetljenje prostora za pripremu jela.

Možete ga okretati udesno i ulijevo. Kada je u položaju **0**, može se utisnuti.

Načini rada

-  *Osvjetljenje*
-  *Gornji/donji grijač*
-  *Donji grijač*
-  *Roštilj*
-  *Odmrzavanje*
-  *Brzo zagrijavanje*
-  *Vrući zrak plus*
-  *Intenzivno pečenje*
-  *Roštilj s kruženjem zraka*
-  *Gratiniranje*


Regulator temperature

S regulatorom temperature odabirete temperaturu za postupak pripreme jela.

Možete ga okretati udesno do graničnika i ponovno vraćati unatrag. Kada je na položaju • možete ga utisnuti.

Temperaturnu skalu naći ćete na regulatoru temperature, a kod pećnica dodatno i na kontrolnoj ploči.

Indikator temperature

Indikator temperature  na zaslonu svijetli kada je uključeno zagrijavanje prostora za pripremu jela.

Kad je postignuta odabrana temperatura:

- Isključuje se grijanje prostora za pripremu jela.
- Indikator temperature se gasi.

Regulator temperature služi tome da se grijanje i indikator temperature uključe, kada temperatura prostora za pripremu jela padne ispod podešene vrijednosti.

Sat

Satom upravljate pomoću **Zaslona i Senzorskih tipki** <, OK i >.

Zaslon

Na zaslonu se prikazuje dnevno vrijeme ili vaše postavke.

Blago je zatamnjen kada ne određujete postavke.

Ostale informacije potražite u poglavlju "Sat".

Senzorske tipke

Senzorske tipke reagiraju na pritisak prsta. Svaki pritisak potvrđen je zvukom tipke.

Ton tipki možete isključiti, na način da u postavci *P 4* odaberete status *5 1* (pogledajte poglavlje "Sat – Promjena postavki").

Oprema

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
- vijci za pričvršćenje Vaše pećnice u ugradbeni ormarić
- 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.

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.

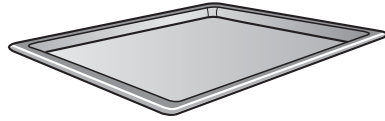
Pribor (primjerice rešetka) se može koristiti na svakoj razini. Pritom se umeću između prečki.

FlexiClip vodilice se (ako postoje) mogu koristiti na razinama 1, 2 i 3. Pritom se ugrađuju na gornju prečku.

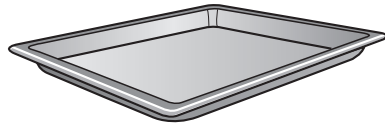
Rešetku za prihvat možete skinuti (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje").

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

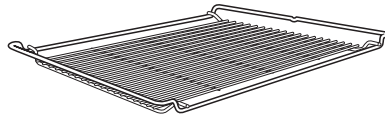
Lim za pečenje HBB 71:



Univerzalni lim HUBB 71:



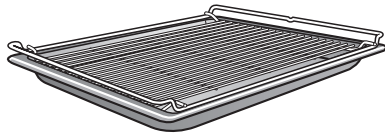
Rešetka HBBR 71:



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.

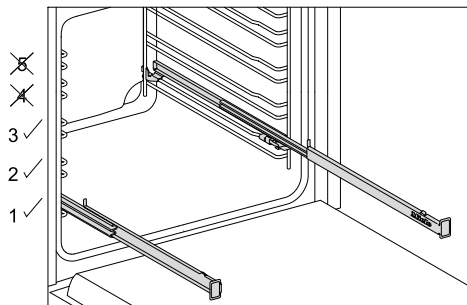


Kada koristite univerzalni lim s položenom rešetkom, univerzalni se lim umeće između prečki te razine, a rešetku automatski stavite iznad.

Emajlirani dijelovi oplemenjene su PerfectClean slojem.

Oprema

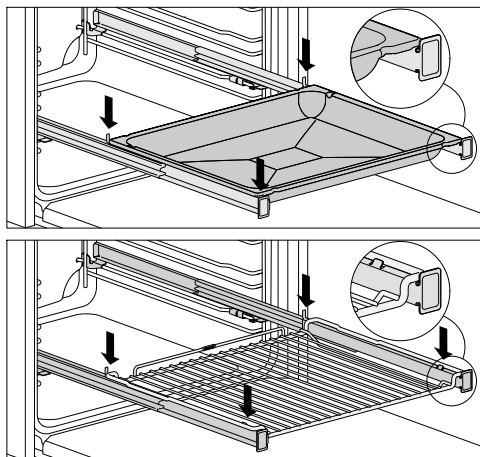
FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C



FlexiClip teleskopske vodilice mogu se ugraditi samo u razine 1, 2 i 3

FlexiClip teleskopske vodilice mogu se pričvrstiti i u potpunosti izvući iz prostora za pripremu jela. One omogućuju dobar pregled nad jelom koje se priprema.

Do kraja umetnite FlexiClip teleskopske vodilice prije nego što umetnete pribor.



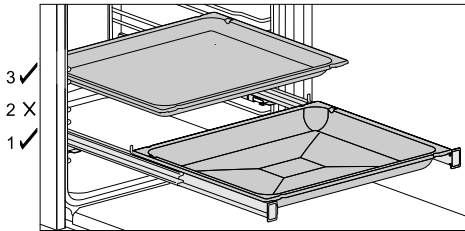
Kako pribor ne bi slučajno iskliznuo:

- Pazite da pribor uvijek leži između prednje i stražnje kukice teleskopskih vodilica,
- Rešetku umetnite uvijek s površinom za odlaganje prema dolje na FlexiClip teleskopske vodilice.

Nosivost FlexiClip teleskopskih vodilica iznosi maksimalno 15 kg.

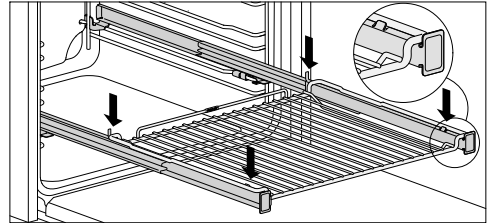
Budući da se FlexiClip teleskopske vodilice postavljaju na gornju prečku razine time se smanjuje razmak prema gornjoj razini. Premali razmak može utjecati na rezultat pečenja.

Ako istovremeno pečete sa više limova za pečenje, univerzalnih limova ili rešetki:



- Umetnite lim za pečenje, univerzalni lim ili rešetku na FlexiClip teleskopske vodilice.
- Prilikom umetanja navedenog pribora držite razmak za barem jednu razinu prema gore do FlexiClip teleskopskih vodilica.

Ako koristite univerzalni lim s položenom rešetkom:



- Umetnite univerzalni lim s položenom rešetkom na FlexiClip teleskopske vodilice. Rešetka prilikom umetanja automatski klizne između prečki razine iznad FlexiClip teleskopskih vodilica.
- Prilikom umetanja navedenog pribora držite razmak za barem jednu razinu prema gore do FlexiClip teleskopskih vodilica.

Oprema

Ugradnja FlexiClip teleskopskih vodilica

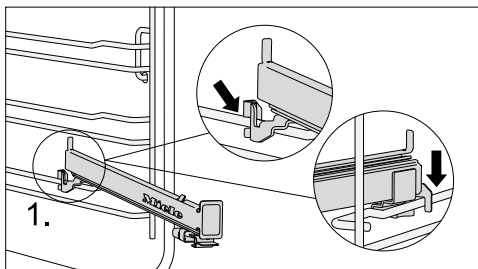
⚠ Opasnost od opekline!
Grijači moraju biti isključeni. Prostor za pripremu jela mora biti ohlađen.

FlexiClip teleskopske vodilice najbolje je ugraditi na razinu 1. Tako ih možete upotrebljavati za sva jela koja se trebaju pripremati na razini 2.

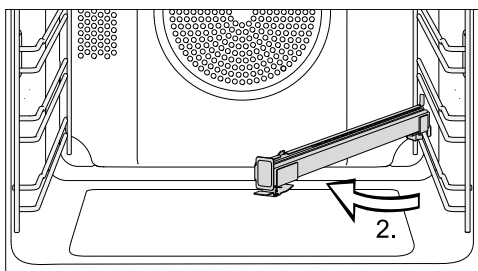
Jedna se razina sastoji od dvije prečke vodilice za prihvat. FlexiClip teleskopske vodilice ugrađuju se na gornje prečke razine.

Teleskopska vodilica FlexiClip s natpisom Miele ugrađuje se desno.

Ne razvlačite FlexiClip teleskopske vodilice prilikom ugradnje ili vađenja. Ako su FlexiClip teleskopske vodilice nakon ugradnje blokirane, potrebno ih je izvući jednim snažnim pokretom.



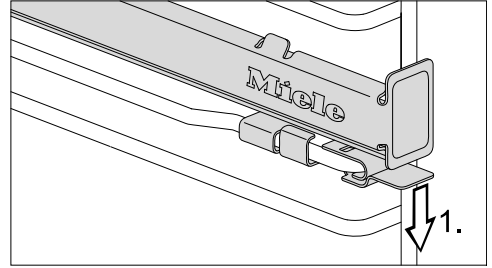
- Teleskopsku vodilicu FlexiClip postavite naprijed na gornju prečku željene razine (1.)



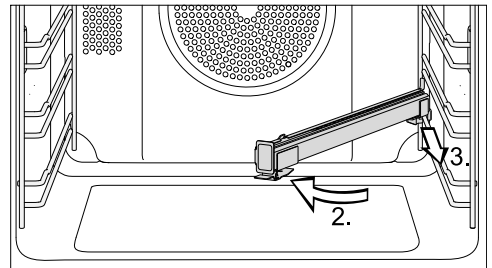
- FlexiClip vodilicu zakrenite prema sredini prostora za pripremu jela (2.).

Vađenje FlexiClip teleskopskih vodilica

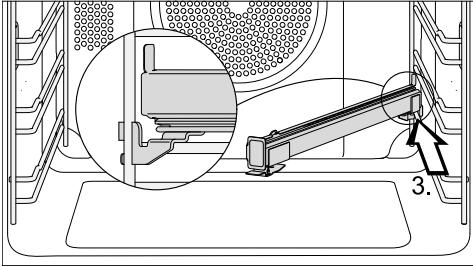
- Gurnite FlexiClip teleskopsku vodilicu do kraja.



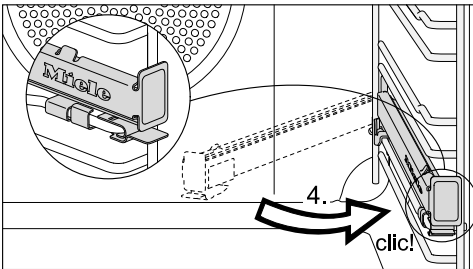
- Jezičak koji se nalazi na FlexiClip teleskopskoj vodilici pritisnite prema dolje (1.).



- FlexiClip vodilicu zakrenite prema sredini prostora za pripremu jela (2.) i povucite ju duž gornje prečke prema naprijed (3.).
- Podignite FlexiClip teleskopsku vodilicu s prečke i izvadite ju.



- Vodilicu FlexiClip gurnite prema natrag duž gornje prečke držeći ju za košeno dok ne dođe do kraja (3.).



- FlexiClip teleskopsku vodilicu zakrenite natrag i umetnite na gornju prečku tako da se pri tom jasno čuje zvuk kako vodilica sjeda na svoje mjesto (4.).

Oprema

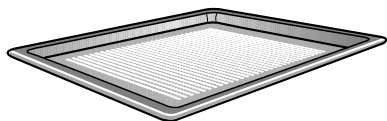
Okrugli kalup za pečenje HBF 27-1



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

Emajlirana površina oplemenjena je PerfectClean slojem.

Gourmet perforirani lim za pečenje HBBL 71

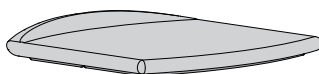


Gourmet perforirani lim za pečenje patentiran je specijalno za pripremu peciva od svježeg dizanog tijesta ili tijesta sa svježim sirom i uljem, kruha i peciva. Fina perforacija omogućava da se zapeče i donja strana. Posudu možete koristiti i za sušenje/ isušivanje.

Emajlirana površina oplemenjena je PerfectClean slojem.

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

Kamen za pečenje HBS 60

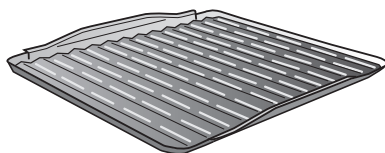


S kamenom za pečenje ostvarit ćete optimalan rezultat pečenja kod jela koja moraju imati hrskavo pečeno dno, kao što je pizza, quiche, kruh, peciva, pikantna peciva ili slično.

Kamen za pečenje je izrađen od vatrotalne keramike te je glaziran. 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 PerfectClean slojem.

Gourmet pekač HUB Poklopac HBD

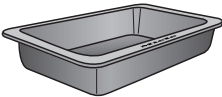
Miele Gourmet pekači mogu se, za razliku od drugih posuda, umetnuti direktno u vodilice za prihvat. One kao i rešetka imaju zaštitu od izvlačenja. Površina pekača sadrži sloj protiv pranja.

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

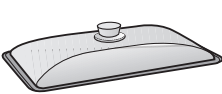
Odgovarajući se poklopci naručuju posebno. Pri kupnji pribora navedite oznaku modela.

Dubina: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M *

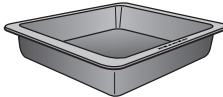


HBD 60-22

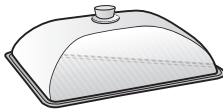


Dubina: 35 cm

HUB 5001-XL *



HBD 60-35



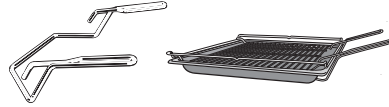
* prikladno za indukcijske ploče za kuhanje

Katalitički emajlirani pribor

- Bočne stjenke
Umeću se iza vodilica za prihvat i štite stjenke prostora za pripremu jela od zaprljanja.
- Gornji lim
Postavlja se iznad gornjeg grijača/roštilja i štiti strop prostora za pripremu jela od zaprljanja.
- Stražnja stjenka
Zamjenski dio naručite ako je katalitički emajl postao nedjelotvoran zbog nestručnog rukovanja ili jakog zaprljanja.

Kod naručivanja navedite oznaku modela Vaše pećnice.

Držać za vađenje HEG



Držać 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
- Odabir individualnih postavki

Sigurnosne značajke pećnice

Blokada uključivanja za pećnicu

Blokada uključivanja osigurava pećnicu od neželjenog korištenja (pogledajte poglavlje "Sat – Promjena postavki – P 3").

Kada je blokada uključena, na zaslonu se prikazuje .

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.

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").

Površine oplemenjene PerfectClean slojem

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

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

Na površinama oplemenjenim PerfectClean slojem svoju namirnicu možete rezati.

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

Površine oplemenjene PerfectClean slojem 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.

PerfectClean slojem oplemenjeni su:

- Prostor za pripremu jela
- Univerzalni lim
- Lim za pečenje
- Lim za roštilj i pečenje
- Gourmet perforirani lim za pečenje
- Okrugli kalup za pečenje
- Okrugli perforirani kalup za pečenje

Katalitički emajlirane površine

Stražnja stjenka prostora za pripremu jela ima sloj tamno sivog katalitičkog emajla koji se pri visokim temperaturama sam čisti od zaprljanja od prskanog ulja i masti.

Pročitajte upute u poglavlju "Čišćenje i održavanje".

Prva uporaba

Prije prve uporabe

⚠ Pećnica se smije upotrebljavati samo kada je ugrađena.

- Istisnite regulator za odabir načina rada i regulator temperature, ako su utisnuti.

Aktualno vrijeme možete promijeniti samo kada je regulator za odabir načina rada u položaju **0**.

- Podesite vrijeme.

Podešavanje sata po prvi puta

Aktualno vrijeme se prikazuje u formatu od 24 sata.



Nakon priključivanja na električnu mrežu na zaslonu treperi *12:00*.

Točno vrijeme podesite po blokovima: prvo sate, potom minute.

- Potvrdite s *OK*.

Svijetli *12:00* i treperi ⌚.

- Dok treperi ⌚ potvrdite s *OK*.

Treperi polje s brojkama koje označavaju sate.

- Sate podesite pomoću < ili >.

- Potvrdite s *OK*.

Sati se pohranjuju i treperi polje s brojkama koje označavaju minute.

- Minute podesite pomoću < ili >.

- Potvrdite s *OK*.


Aktualno vrijeme se pohranjuje.

Aktualno vrijeme se može prikazati u formatu od 12 sati na način da u postavci *P 2* odaberete status *12* (pogledajte poglavlje "Sat – Promjena postavki").

Prvo zagrijavanje pećnice


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

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.
- Iz prostora za pripremu jela izvadite pribor te ga operite ručno (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje").
- Prije zagrijavanja očistite prostor za pripremu jela od eventualne prašine i ostataka ambalaže, najbolje vlažnom krpom.
- Odaberite način rada Vrući zrak plus .

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

- Odaberite najvišu moguću temperaturu (250°C).
- Pećnicu zagrijavajte barem jedan sat.
- Nakon postupka zagrijavanja okrenite regulator za odabir načina rada na položaj 0 i regulator temperature na položaj ●.






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

- 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.







Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela osušen.

Pregled načina rada

Za pripremu jela na raspolaganju su Vam različiti načini rada.





Način rada	Opis
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.
Donji grijač 	Ova način rada upotrijebite prije završetka pečenja ako namirnica treba više zapeći s donje strane.
Roštilj 	Za pečenje tankih komada na roštilju (npr. odrezaka) i ako jelo treba zapeći.
Odmrzavanje 	Za nježno odmrzavanje namirnica.
Brzo zagrijavanje 	Za brzo zagrijavanje prostora za pripremu jela. Potom prebacite na način rada, koji želite koristiti za pripremu jela.

Pregled načina rada

Način rada	Opis
Vrući zrak plus 	Za pečenje. Jelo istovremeno možete pripremati na više razina. Možete pripremati na nižim temperaturama kao i u načinu rada Gornji/donji grijač  , jer se toplina odmah raspodjeljuje u prostoru za pripremu jela.
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.
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 raspodjeljuje u prostoru za pripremu jela.
Gratiniranje 	Za manje količine poput primjerice zamrznute pize, 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. U ovom načinu rada osvjetljenje prostora za pripremu jela se ne uključuje.

Savjeti za uštedu energije

Postupci pripreme jela

- Iz prostora za pripremu jela izvadite sav pribor koji Vam za postupak pripreme jela nije potreban.
- Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela ako je tako navedeno u receptu ili tablici pripreme.
- Vrata tijekom pripreme po mogućnosti nemojte otvarati.
- Odaberite općenito nižu temperaturu navedenu u receptu ili u tablici pripreme te jelo koje pripremate provjerite nakon kratkog vremena.
- Preporuča se uporaba mat, tamnih kalupa i posuda za pripremu jela od ne reflektirajućih materijala (emajlirani čelik, vatrostalno staklo, obložen aluminijski gus). Svijetli materijali poput nehrđajućeg čelika ili aluminija reflektiraju toplinu, koja onda teže prodire do namirnice koja se priprema. Dno prostora za pripremu jela kao i rešetku nemojte prekrivati aluminijskom folijom jer i ona reflektira toplinu.
- Kontrolirajte trajanje pripreme jela, kako biste izbjegli potrošnju energije kod pripreme namirnice.
- Ako je moguće, podesite vrijeme trajanja pripreme jela ili koristite termometar za hranu.
- Za brojna jela možete koristiti način rada Vrući zrak plus . Njime možete pripremati na nižim temperaturama nego u načinu rada Gornji/donji grijač , 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 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.

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 želite očistiti katalitički obložene dijelove, postupak čišćenja najbolje je započeti odmah po završetku postupka pripreme jela. Postojeća preostala toplina smanjuje potrošnju energije.

Rukovanje pećnicom

Jednostavno upravljanje

- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Regulatorom za odabir načina rada odaberite željeni način rada.

Uključuje se osvjetljenje prostora za pripremu jela i ventilator.

- Regulatorom za odabir temperature podesite temperaturu.

Uključuje se grijanje prostora za pripremu jela.

Nakon postupka pripreme:

- Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj **0**, a regulator temperature na **•**.
- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.

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.

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

Brzo zagrijavanje

S načinom rada Brzo zagrijavanje  možete skratiti fazu zagrijavanja.

Kod pečenja pizze i osjetljivih tijesta (biskvit, sitna peciva) za vrijeme faze prethodnog zagrijavanja nemojte upotrebljavati način rada Brzo zagrijavanje .

Ta vrsta namirnica bi se odozgo prebrzo zapekla.

- Odaberite brzo zagrijavanje .
- Odaberite temperaturu.
- Nakon što se indikator temperature  po prvi put ugasi prebacite na željeni način rada.
- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.

Sat

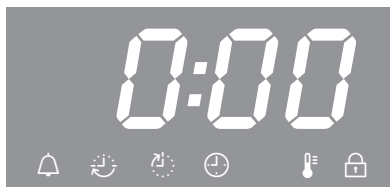
Sat nudi sljedeće funkcije:

- Prikaz aktualnog vremena
- Podsjetnik minuta
- Automatsko uključivanje i isključivanje postupaka pripreme jela
- Izmjena različitih postavki *P*

Satom se upravlja putem **zaslona i senzorskih tipki** <, OK i >.

Raspoloživim funkcijama dodijeljeni su simboli.

Zaslon



Simboli na zaslonu

Ovisno o položaju regulatora za odabir načina rada \bigcirc i/ili pritisnutu senzorsku tipku javljaju se sljedeći simboli:

Simbol/Funkcija	\bigcirc
Podsjetnik minuta	po želji
Vrijeme pripreme	Način rada
Vrijeme završetka pripreme jela	
Indikator temperature	
Vrijeme	0
<i>P</i> Postavka	
5 Status postavke	
Blokada uključivanja	

Pojedinu funkciju možete podešavati ili mijenjati samo u pripadajućem položaju regulatora za odabir načina rada.

Tipke

Tipka	Uporaba
<	<ul style="list-style-type: none">– Označavanje funkcija– Smanjivanje vremena– Pozivanje postavki <i>P</i>– Promjena statusa 5 postavke <i>P</i>
>	<ul style="list-style-type: none">– Označavanje funkcija– Povećavanje vremena– Promjena statusa 5 postavke <i>P</i>
OK	<ul style="list-style-type: none">– Pozivanje funkcija– Pohrana podešenih vremena i promijenjenih postavki– Pozivanje podešenih vremena

Sate, minute ili sekunde podešavate sa < ili > u koracima po 1.

Tijek se ubrzava ako tipku duže držite pritisnutom.

Princip podešavanja vremena

Vrijeme se načelno podešava po blokovima:

- kod dnevnog vremena i vremena pripreme prvo sati, a potom minute,
- kod podsjetnika minuta prvo minute, a potom sekunde.

■ Potvrdite s *OK*.

Prikazuju se funkcije u skladu s položajem regulatora za odabir programa (△, ☺, ☹ ili ☺).

■ Željenu funkciju označite s < ili >.

Odgovarajući simbol treperi oko 15 sekundi.

■ Dok simbol treperi potvrdite s *OK*.

Funkcija se poziva u lijevo polje s brojkama treperi.

Vrijeme možete podesiti samo dok polje s brojkama treperi. Ako u tom intervalu ne izvršite unos, morate ponovo pozvati funkciju.

■ Željenu vrijednost podesite s < ili >.

■ Potvrdite s *OK*.

Treperi desno polje s brojkama.

■ Željenu vrijednost podesite s < ili >.

■ Potvrdite s *OK*.

Vaša vremenska postavka je pohranjena.

Prikaz vremena

Ako ste podesili vrijeme na to upućuju simboli △ i ☺ ili ☹.

Ako istovremeno koristite funkcije Podsjetnik minuta △, Vrijeme pripreme ☺ i Vrijeme završetka pripreme ☹, prvo se prikazuje ono vrijeme koje ste posljednje podesili.

Ako ste podesili vrijeme pripreme ne može se prikazati aktualno vrijeme.

Nakon isteka vremena

Kada je vrijeme isteklo, treperi odgovarajući simbol i oglašava se zvučni signal, ako je uključen (pogledajte poglavlje "Sat – Promjena postavki").

■ Potvrdite s *OK*.

Isključuju se zvučni i optički signali.

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 najviše za 99 minuta i 59 sekundi.

Podešavanje podsjetnika minuta

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



■ Pritisćite < sve dok ne treperi .

■ Potvrdite s OK.



Prikazuje se *00:00* i treperi polje s brojkama koje označavaju minute.

Kada pritisnete <, prvo se prikazuju dvije crtice, a sljedećim pritiskom prikazuje se maksimalna moguća vrijednost polja s brojkama koje označavaju minute *99*.



■ Minute podesite pomoću < ili >.

■ Potvrdite s OK.

Minute su pohranjene i treperi polje s brojkama koje označavaju sekunde.




■ Sekunde podesite sa < ili >.

■ Potvrdite s OK.



Podsjetnik minuta se pohranjuje i protječe u sekundama.

Symbol  upućuje na podsjetnik minuta.

Po isteku podsjetnika minuta:

- Treperi \triangle .
- Vrijeme se broji uzlazno.
- Zvučni signal se oglašava za oko 7 minuta, ako je uključen (pogledajte poglavlje "Sat – Promjena postavki").
- Potvrdite s *OK*.

Isključuju se zvučni i optički signali.

Ako nije podešeno vrijeme pripreme, prikazuje se aktualno vrijeme.

Promjena podsjetnika minuta

- Pritišćite $<$ sve dok ne treperi \triangle .
- Prikazuje se podešeni podsjetnik minuta.
- Potvrdite s *OK*.

Treperi polje s brojkama koje označavaju minute.

- Minute podesite pomoću $<$ ili $>$.
- Potvrdite s *OK*.

Treperi polje s brojkama koje označavaju sekunde.

- Sekunde podesite sa $<$ ili $>$.
- Potvrdite s *OK*.

Pohranjen je promijenjeni podsjetnik minuta i ističe u sekundama.

Poništavanje podsjetnika minuta

- Pritišćite $<$ sve dok ne treperi \triangle .
- Potvrdite s *OK*.

Treperi polje s brojkama koje označavaju minute.

- Minute s $<$ smanjujete na *00* ili ih sa $>$ povećavate na *99*.

Sljedećim odabirom tipke umjesto polja s brojkama koje označavaju minute prikazuju se dvije crtice:



- Potvrdite s *OK*.

Prikazuju se četiri crtice:



- Potvrdite s *OK*.

Podsjetnik minuta je poništen.

Ako nije podešeno vrijeme pripreme, prikazuje se aktualno vrijeme.

Sat

Automatsko uključivanje i isključivanje postupaka pripreme jela

Postupke pripreme jela može automatski uključivati ili isključivati.

Nakon što ste odabrali način rada i temperaturu podesite vrijeme pripreme ili vrijeme pripreme i vrijeme završetka pripreme.

Vrijeme pripreme, koje možete podesiti za neki postupak pripreme jela, iznosi najviše 11 sati i 59 minuta.

Automatsko uključivanje i isključivanje postupka pripreme 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.

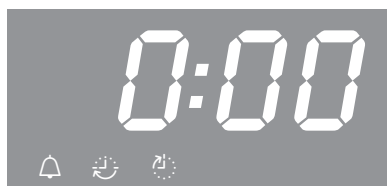
Podešavanje vremena pripreme

Primjer: Kolač se peče 1 sat i 5 minuta.

- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Odaberite način rada i temperaturu.

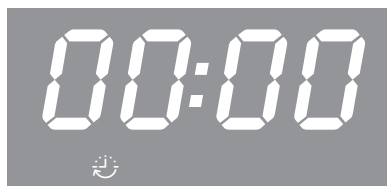
Uključuje se grijanje i osvjetljenje prostora za pripremu jela te ventilator za hlađenje.

- Pritišćite > sve dok ne treperi 🕒.



Prikazuje se 0:00.

- Potvrdite s OK.



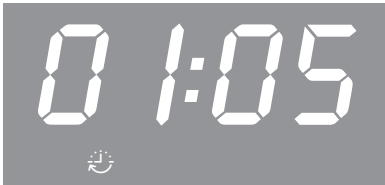
Prikazuje se 00:00 i treperi polje s brojkama koje označavaju sate.

Kada pritisnete <, prvo se prikazuju dvije crtice, a sljedećim pritiskom prikazuje se maksimalna moguća vrijednost polja s brojkama koje označavaju sate //.

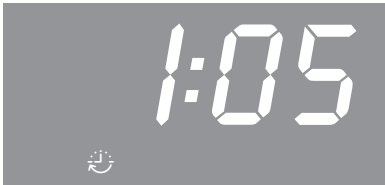


- Sate podesite pomoću < ili >.
- Potvrdite s OK.

Sati se pohranjuju i treperi polje s brojkama koje označavaju minute.




- Minute podesite pomoću < ili >.
- Potvrdite s OK.



Pohranjuje se vrijeme pripreme koje protječe u minutama, a zadnja minuta u sekundama.

Simbol  upućuje na vrijeme pripreme.

Po isteku vremena pripreme:

- Prikazuje se 0:00.
- Treperi .
- Osvjetljenje prostora za pripremu jela se automatski isključuje.
- Ventilator ostaje uključen.
- Zvučni signal se oglašava za oko 7 minuta, ako je uključen (pogledajte poglavlje "Sat – Promjena postavki").
- Potvrdite s OK.
- Isključuju se zvučni i optički signali.
- Prikazuje se aktualno vrijeme.
- Ponovo se uključuje grijanje prostora za pripremu jela.
- Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj 0, a regulator temperature na ●.
- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.

Sat

Podešavanje vremena pripreme i vremena završetka pripreme


Kako bi se postupak pripreme jela automatski uključio i isključio, možete podešiti vrijeme pripreme i vrijeme završetka pripreme.

Primjer: Aktualno vrijeme je 11:15 h; postupak pečenja s vremenom pripreme od 90 minuta treba završiti u 13:30 h.

- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.
- Odaberite način rada i temperaturu.

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

Prvo podesite vrijeme pripreme:

- Pritisćite > sve dok ne treperi .
- Potvrdite s OK.

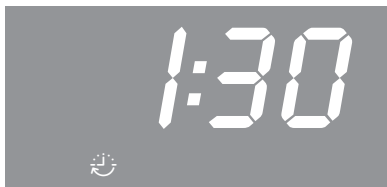
Prikazuje se *00:00* i treperi polje s brojkama koje označavaju sate.

- Sate podesite pomoću < ili >.
- Potvrdite s OK.

Sati se pohranjuju i treperi polje s brojkama koje označavaju minute.

- Minute podesite pomoću < ili >.
- Potvrdite s OK.

Pohranjuje se vrijeme pripreme.



Symbol  upućuje na vrijeme pripreme.

Zatim podesite vrijeme završetka pripreme:

- Pritisćite > sve dok ne treperi .



Na zaslonu se prikazuje *12:45* (= aktualno vrijeme + vrijeme pripreme = *11:15* + *1:30*).

- Potvrdite s OK.

Treperi polje s brojkama koje označavaju sate.




- Sate podesite pomoću < ili >.
- Potvrdite s OK.

Sati se pohranjuju i treperi polje s brojkama koje označavaju minute.




- Minute podesite pomoću < ili >.
- Potvrdite s OK.

Pohranjuje se vrijeme završetka pripreme .


Isključuje se grijanje prostora za pripremu jela, osvjetljenje i ventilator za hlađenje.

Na zaslonu se prikazuje podešeno vrijeme završetka pripreme.

Čim se dosegne vrijeme pokretanja (13:30 - 1:30 = 12:00) uključuje se zagrijavanje prostora za pripremu jela, osvjetljenje i ventilator.

Prikazuje se podešeno vrijeme pripreme  i protječe u minutama, a zadnja minuta u sekundama.

Promjena vremena pripreme

- Pritišćite > sve dok ne treperi .

Prikazuje se preostalo vrijeme pripreme.

- Potvrdite s OK.

Treperi polje s brojkama koje označavaju sate.

- Sate podesite pomoću < ili >.

- Potvrdite s OK.

Treperi polje s brojkama koje označavaju minute.

- Minute podesite pomoću < ili >.

- Potvrdite s OK.

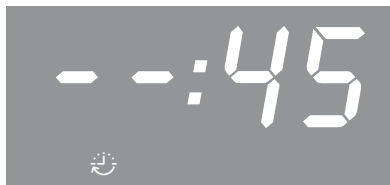
Pohranjeno je promijenjeno vrijeme pripreme.

Poništavanje vremena pripreme

- Pritišćite < ili > dok ne počne treperiti 🕒.
- Potvrdite s *OK*.

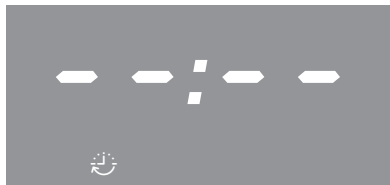
Treperi polje s brojkama koje označavaju sate.

- Pritišćite < ili > dok se ne pojave dvije crtice:



- Potvrdite s *OK*.

Prikazuju se četiri crtice:



- Potvrdite s *OK*.

Briše se vrijeme pripreme i eventualno podešeno vrijeme završetka pripreme.

Ako je podešen podsjetnik minuta, prikazuje dnevno vrijeme.

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

Ako želite završiti postupak pripreme:

- Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj **0**, a regulator temperature na •.
- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.

Brisanje vremena završetka pripreme jela

- Pritišćite < ili > dok ne počne treperiti 🕒.
- Potvrdite s *OK*.

Treperi polje s brojkama koje označavaju sate.

- Pritišćite < ili > dok se ne pojave dvije crtice.
- Potvrdite s *OK*.

Prikazuju se četiri crtice.

- Potvrdite s *OK*.

Prikazuje se simbol 🕒 i podešeno vrijeme ističe u minutama, a zadnja minuta u sekundama.


Ako želite završiti postupak pripreme:

- Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj **0**, a regulator temperature na •.
- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.

Kad regulator za odabir načina rada okrenete na položaj **0**, brišu se postavke za trajanje pripreme i vrijeme završetka pripreme.

Promjena aktualnog vremena

Aktualno vrijeme možete promijeniti samo kada je regulator za odabir načina rada u položaju **0**.

- Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj **0**.
- Pritišćite **>** sve dok ne treperi .
- Potvrdite s **OK**.

Treperi polje s brojkama koje označavaju sate.

- Sate podesite pomoću **<** ili **>**.
- Potvrdite s **OK**.

Sati se pohranjuju i treperi polje s brojkama koje označavaju minute.

- Minute podesite pomoću **<** ili **>**.
- Potvrdite s **OK**.

Aktualno vrijeme se pohranjuje.

Nakon prestanka napajanja vrijeme se mora nanovo podesiti.

Izmjena postavki

Postavke za upravljanje pećnicom zadane su tvornički (pogledajte "Pregled postavki").

Postavku *P* mijenjate tako da promijenite status *S*.

- Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj **0**.
- Pritišćite **<** dok se ne pojavi *P* i:



- Ako želite promijeniti neku drugu postavku, pritišćite **<** ili **>** sve dok se ne pojavi odgovarajuća brojka.
- Potvrdite s *OK*.



Postavka je pozvana i pojavljuje aktualni status *S*, primjerice *0*.

Za promjenu statusa:

- Pritišćite **<** ili **>** sve dok se ne prikaže željeni status.
- Potvrdite s *OK*.

Odabrani status je pohranjen i postavka *P* se ponovno prikazuje.


Ako želite promijeniti još postavki, postupite sukladno tome.

Ako ne želite više mijenjati postavke:

- Pričekajte oko 15 sekundi dok se ne pojavi točno vrijeme.

Nakon prekida napajanja postavke ostaju sačuvane.

Pregled postavki




Postavka	Status
<i>P 1</i> Jačina signalnih tonova	<p>5 0 Zvučni signal je isključen.</p> <p>5 1 do 5 30* Zvučni signal je uključen. Možete promijeniti jačinu zvučnog signala. Kada odaberete status istovremeno se začuje pripadajuća kombinacija zvučnih signala.</p>
<i>P 2</i> Format prikaza sata	<p>24* Vrijeme se prikazuje u formatu od 24 sata.</p> <p>12 Vrijeme se prikazuje u formatu od 12 sati. Ako nakon 13:00 sati želite prijeći s formata od 12 sati na format od 24 sata sukladno tome morate prilagoditi polje s brojkama koje označavaju sate.</p>
<i>P 3</i> Blokada uključivanja za pećnicu	<p>5 0* Blokada uključivanja je isključena.</p> <p>5 1 Blokada uključivanja je uključena i na zaslonu se prikazuje . Blokada uključivanja osigurava pećnicu od neželjenog korištenja. Ostaje uključena i nakon nestanka struje.</p>
<i>P 4</i> Ton tipki	<p>5 0 Ton tipki je isključen.</p> <p>5 1* Ton tipki je uključen.</p>

* Tvornička postavka

Pečenje




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  ili Gornji/donji grijač .

Kalup za pečenje

Odabir kalupa za pečenje ovisi o načinu rada i pripremi.

- Vrući zrak plus , Intenzivno pečenje :
lim za 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 PerfectClean slojem (pogledajte poglavlje "Pribor").

Površine oplemenjene PerfectClean slojem 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 PerfectClean slojem.
- Biskviti, beze kore, makroni i slično
Ova se tijesta lako zapeku i zalijepe obzirom na veliki udio bjelanjka.
- Priprema zamrznutih proizvoda na rešetki.

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 za pripremu 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 lima za pečenje.

Vlažno pecivo i kolače pecite istovremeno na maksimalno dvije razine.

– Intenzivno pečenje

- 1 lim: razina 1 ili 2


















– Gornji/donji grijač

- 1 lim: razina 1 ili 2




Pečenje

Tablice za pečenje


Miješano tijesto

Kolači/ sitni kolačići		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Muffini (1 lim)		140-150	2 ²⁾	30-40
		150-160	2 ²⁾	30-40
Muffini (2 lima)		140-150	2+4 ²⁾	35-45 ³⁾
Sitni kolači (1 lim) *		150	2	25-40
		160 ¹⁾	3	20-30
Sitni kolači (2 lima) *		150 ¹⁾	2+4	23-33
Sitno pecivo/Keksi (1 lim)		140-150	2 ²⁾	25-35
		150-160 ¹⁾	3 ²⁾	15-25
Sitno pecivo/keksi (2 lima)		140-150	2+4 ²⁾	25-35 ³⁾
Pješčani kolač		150-160	2 ²⁾	60-70
		150-160 ¹⁾	1	60-70
Pinca		150-160	2 ²⁾	50-60
		160-170	1	60-70

















 Način rad /  Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač

 Temperatura / ⁵ Razina /  Vrijeme pripreme




* Postavke vrijede i za preporuke prema EN 60350-1.
Ne upotrebljavajte FlexiClip vodilice (ako postoje).


- 1) Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela. Ne birajte način rada Brzo zagrijavanje .
- 2) Ako koristite FlexiClip vodilice (ako postoje), postavite ih u razinu niže.
- 3) Lim izvadite ranije ako je hrana i prije isteka navedenog vremena pečenja dovoljno potamnila.

Miješano tijesto

Kolači/ sitni kolačići		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Kolač od biskvitnog tijesta (lim)		150-160	2 ²⁾	25-35
		150-160 ¹⁾	2 ²⁾	30-40
Mramorni kolač, kolač s orasima (kalup)		150-160	2 ²⁾	55-75
		150-160	1	55-75
Voćni kolač s beze korom/preljevom (lim)		150-160	2 ²⁾	40-50
		160-170	2 ²⁾	45-55
Voćni kolač (lim)		150-160	2 ²⁾	35-45
		160-170	2 ²⁾	35-55
Voćni kolač (kalup)		150-160	2 ²⁾	55-65
		170-180	1	35-45
Biskvit za tortu		150-160	2 ²⁾	25-35
		170-180 ¹⁾	2 ²⁾	15-25

 Način rad /  Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač


















 Temperatura / ⁵ Razina /  Vrijeme pripreme

1) Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela. Ne birajte način rada Brzo zagrijavanje .

2) Ako koristite FlexiClip vodilice (ako postoje), postavite ih u razinu niže.

Pečenje

Prhko tijesto


Kolači/ sitni kolačići		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Sitno pecivo (1 lim)		140-150	2 ²⁾	20-30
		160-170 ¹⁾	3 ²⁾	15-25
Sitno pecivo (2 lima)		140-150	1+3 ²⁾	20-30 ³⁾
Mali kolačići (1 lim) *		140	2	30-40
		160 ¹⁾	3	15-25
Keksi (2 lima) *		140	1+3	35-45 ³⁾
Biskvit za tortu		150-160	2 ²⁾	35-45
		170-180 ¹⁾	2 ²⁾	20-30
Mrvičasti kolač		150-160	2 ²⁾	45-55
		170-180	2 ²⁾	45-55
Torta od sira		150-160	2 ²⁾	70-80
		170-180	1	80-90
		150-160	2 ²⁾	70-80

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















 Temperatura / ⁵ Razina /  Vrijeme pripreme








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

Ne upotrebljavajte FlexiClip vodilice (ako postoje).


- 1) Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela. Ne birajte način rada Brzo zagrijavanje .
- 2) Ako koristite FlexiClip vodilice (ako postoje), postavite ih u razinu niže.
- 3) Lim izvadite ranije ako je hrana i prije isteka navedenog vremena pečenja dovoljno potamnila.

Prhko tijesto

Kolači/ sitni kolačići		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Pita s jabukama (apple pie) (kalup Ø 20 cm) *		160	2	90–100
		170	1	90–100
Prekriveni kolač od jabuka		160–170	2 ²⁾	50–70
		170–180 ¹⁾	1	60–70
		160–170	2 ²⁾	50–70
Voćni kolač s glazurom (kalup)		150–160	2 ²⁾	55–75
		170–180	1	55–75
		150–160	2 ²⁾	55–65
Kolač prekriven voćem (lim)		220–230 ¹⁾	1	30–50
		180–190	1	30–50
















 Način rada /  Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač /  Intenzivno pečenje
 Temperatura / ⁵ Razina /  Vrijeme pripreme

* Postavke vrijede i za preporuke prema EN 60350-1.
 Ne upotrebljavajte FlexiClip vodilice (ako postoje).

- 1) Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela. Ne birajte način rada Brzo zagrijavanje .
- 2) Ako koristite FlexiClip vodilice (ako postoje), postavite ih u razinu niže.

Pečenje

Dizano tijesto/tijesto od sira i ulja

















Kolači/ sitni kolačići		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Kuglof		150-160	2 ¹⁾	50-60
		160-170	1	50-60
Božićni kruh		150-160	2 ¹⁾	45-65
		160-170	2 ¹⁾	45-60
Mrvičasti kolač		150-160	2 ¹⁾	35-45
		170-180	2 ¹⁾	35-45
Voćni kolač (lim)		160-170	2 ¹⁾	40-50
		160-170	2 ¹⁾	45-55
Tijesto punjeno voćem (1 lim)		150-160	2 ¹⁾	25-30
		160-170	2 ^{1) 2)}	25-30
Tijesto punjeno voćem (2 lima)		150-160	1+3 ¹⁾	25-30 ³⁾

 Način rad /  Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač



 Temperatura / ⁵ Razina /  Vrijeme pripreme



- 1) Ako koristite FlexiClip vodilice (ako postoje), postavite ih u razinu niže.
- 2) Za dizano tijesto. Kod tijesta sa svježim sirom koristite razinu 3.
- 3) Lim izvadite ranije ako je hrana i prije isteka navedenog vremena pečenja dovoljno potamnila.

Dizano tijesto/tijesto od sira i ulja

Kolači/ sitni kolačići		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Bijeli kruh		180-190	2 ²⁾	35-45
		190-200	2²⁾	30-40
Integralni kruh		180-190	2 ²⁾	55-65
		200-210¹⁾	2²⁾	45-55
Pizza (lim)		170-180	2 ²⁾	35-45
		190-200¹⁾	2^{2) 3)}	30-45
		170-180	2^{2) 3)}	35-45
Kolač od luka		170-180	2 ²⁾	35-45
		180-190¹⁾	2^{2) 3)}	25-35
		170-180	2²⁾	30-40
Dizanje tijesta s kvascem		50	4)	15-30
		50	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. Ne birajte način rada Brzo zagrijavanje .
- 2) Ako koristite FlexiClip vodilice (ako postoje), postavite ih u razinu niže.
- 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.

Pečenje


Biskvitno tijesto

Kolači/ sitni kolačići		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
Biskvit za tortu (2 jaja)		160–170	2 ²⁾	20–30
		160–170 ¹⁾	2 ²⁾	15–25
Biskvitna torta (4–6 jaja)		170–180	2 ²⁾	20–35
		150–160 ¹⁾	1	30–45
Biskvit s vodom *		170	2	30–40
		150–170 ¹⁾	1	20–45
Rolada		170–180 ¹⁾	2 ²⁾	10–20
		180–190 ¹⁾	2 ²⁾	10–15














 Način rad /  Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač



 Temperatura / ⁵ Razina /  Vrijeme pripreme




* Postavke vrijede i za preporuke prema EN 60350-1.
Ne upotrebljavajte FlexiClip vodilice (ako postoje).


- 1) Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela. Ne birajte način rada Brzo zagrijavanje .
- 2) Ako koristite FlexiClip vodilice (ako postoje), postavite ih u razinu niže.

Tijesto za krafne, lisnato tijesto, tijesto od bjelanjaka

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



 Način rad /  Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač

 Temperatura / ⁵ Razina /  Vrijeme pripreme

- 1) Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela. Ne birajte način rada Brzo zagrijavanje .
- 2) Ako koristite FlexiClip vodilice (ako postoje), postavite ih u razinu niže.
- 3) Lim izvadite ranije ako je hrana i prije isteka navedenog vremena pečenja dovoljno potamnila.

Pečenje mesa

Načini rada

Ovisno o pripremi možete koristiti Vrući zrak plus  ili Gornji/donji grijač .

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.

Preporučujemo 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 hrvatsku koranicu ako se 10 minuta prije kraja pečenja premaže vodom s malo soli.



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 funkciju Vrući zrak plus  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.

Ako koristite FlexiClip vodilice (ako postoje), postavite ih u razinu niže.

Pečenje mesa

Tablice pečenja

Govedina, teletina

		 [°C]	 ⁵ *	 [min]
Goveđe pečenje, oko 1 kg		170–180	2	100–130 ³⁾
		190–200	2	110–140³⁾
Goveđi file, oko 1 kg ¹⁾		150–160 ²⁾	2	20–50 ⁴⁾
		180–190²⁾	2	20–50⁴⁾
Rozbif, oko 1 kg ¹⁾		150–160 ²⁾	2	30–60 ⁴⁾
		180–190²⁾	2	30–60⁴⁾
Teleće pečenje, oko 1,5 kg		190–200	2	70–90³⁾
		200–210	2	90–110 ³⁾

 Način rada /  Temperatura / ⁵ Razina /  Vrijeme pečenja

 Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač

* Ako koristite FlexiClip vodilice (ako postoje), postavite ih u razinu niže.













1) Koristite univerzalni lim. Meso prethodno zapecite na ploči za kuhanje.

2) Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela. Ne birajte način rada Brzo zagrijavanje .

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

4) Ovisno o željenom stupnju pripreme (kod korištenja zasebnog termometra za hranu): rare/sirovo: 40–45°C, medium/srednje: 50–60°C, well done/dobro pečeno: 60–70°C

Svinjetina

		 [°C]	 ⁵ *	 [min]
Svinjsko pečenje/ Rolana pečenka, oko 1 kg		170–180	2	100–120 ¹⁾
		190–200	2	90–110¹⁾
Svinjsko pečenje s kožom, oko 2 kg		170–180	2	120–160 ²⁾
		190–200	2	130–150 ²⁾
Dimljena svinjetina, oko 1 kg		150–160	2	60–80 ²⁾
		170–180	2	80–100 ²⁾
Mesna štruca, oko 1 kg		170–180	2	60–70 ²⁾
		200–210	2	70–80²⁾

 Način rada /  Temperatura / ⁵ Razina /  Vrijeme pečenja











 Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač

* Ako koristite FlexiClip vodilice (ako postoje), postavite ih u razinu niže.

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

Pečenje mesa


Janjetina, divljač

		 [°C]	 ⁵ *	 [min]
Janjeći but, oko 1,5 kg		170–180	2	90–110 ¹⁾
		180–190	2	90–110¹⁾
Janjeći hrbat, oko 1,5 kg		220–230 ²⁾	3	40–60 ³⁾
		230–240²⁾	3	40–60³⁾
Pečena divljač, oko 1 kg		200–210	2	80–100¹⁾
		200–210	2	80–100 ¹⁾















 Način rada /  Temperatura / ⁵ Razina /  Vrijeme pečenja

 Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač

* Ako koristite FlexiClip vodilice (ako postoje), postavite ih u razinu niže.

- 1) Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon pola vremena pripreme uklonite poklopac i dodajte oko 0,5 l tekućine.
- 2) Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela. Ne birajte način rada Brzo zagrijavanje .
- 3) Nakon pola vremena pripreme podlijte sa oko 0,5 l tekućine.

Perad, riba

		 [°C]	 ⁵ *	 [min]
Perad, 0,8–1 kg		180–190	2	60–70
		190–200	2	60–70
Perad, oko 2 kg		180–190	2	90–110
		190–200	2	110–120
Perad, nadjevena, oko 2 kg		180–190	2	110–130
		190–200	2	110–130
Perad, oko 4 kg		160–170	2	120–160 ¹⁾
		180–190	2	120–160 ¹⁾
Riba u komadu, oko 1,5 kg		160–170	2	45–55
		180–190	2	45–55

 Način rada /  Temperatura / ⁵ Razina /  Vrijeme pečenja

 Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač

* Ako koristite FlexiClip vodilice (ako postoje), postavite ih u razinu niže.

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

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. Kostí treba prethodno izvaditi.
- Kada meso želite zapeći, koristite masnoću koja se može zagrijati na visokim temperaturama (primjerice rastopljen maslac, biljno ulje).
- Nemojte prekrivati meso tijekom pripreme.

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

Tijek

Koristite univerzalni lim s položenom rešetkom.

Za prethodno zagrijavanje nemojte koristiti način rada Brzo zagrijavanje .

- Umetnite univerzalni lim s rešetkom u razinu 2.
- Odaberite način rada Gornji/donji grijač  i temperaturu od 130°C.
- 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 opeklina!

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



Kod pećnica sa satom, možete podešiti da se postupak pripreme automatski isključi (pogledajte poglavlje "Sat – Vrijeme pripreme").

Priprema jela na niskim temperaturama

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.

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/jače 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

Ako raspolazete zasebnim termometrom za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

* bez kostiju

Priprema jela na roštilju



Opasnost od opekotina!

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

Kod pečenja na roštilju zatvorite vrata.

Načini rada

Roštilj

Za pečenje tankih komada i ako jelo treba zapeći.

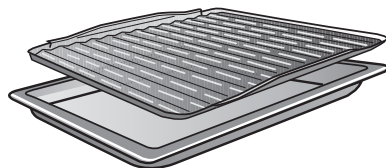
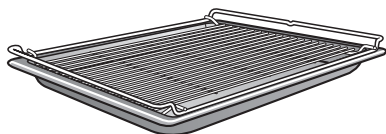
Cijeli gornji grijač/roštilj postaje užaren (crven), kako bi se proizvela potrebna toplina.

Roštilj s kruženjem zraka

Za pečenje namirnica velikog promjera, primjerice pilića.

Naizmjenično se uključuju gornji grijač/roštilj i ventilator.

Posuđe



Upotrebljavajte univerzalni lim s položenom rešetkom ili lim za roštilj 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 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.

Priprema jela na roštilju

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 4 ili 5
- Namirnice većeg promjera: razina 2 ili 3

Vrijeme pripreme na roštilju

- Tanki komadi mesa/ribe trebaju za svaku stranu oko 6–8 minuta. 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/jače 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.

Tablica za roštilj

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

Jelo na roštilju	 ⁵ ₁				
		 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
Tanka hrana koja se peče					
Pljeskavica *	5 ¹⁾		25–35	–	–
Ražnjići	5		10–15	240	12–17
Ražnjići od peradi	5		10–15	240	12–17
Vratina	5 ¹⁾		15–25		17–23
Jetrica	4 ²⁾		8–12		12–15
Popečci	5 ¹⁾		15–25		20–30
Pečenice	5		8–15	240	10–15
Ribljí fileť	4 ²⁾		15–25		15–25
Pastrva	4 ²⁾		15–25		15–25
Tost *	3		4–8	–	–
Hawaii tost	4 ²⁾		6–10	240	10–13
Rajčice	4 ²⁾		10–15		12–17
Breskve	3/4 ²⁾		7–12	240	10–15
Namirnice većeg promjera					
Piletina, oko 1,2 kg	2 ²⁾		55–65	190	55–65
Svinjska koljenica, oko 1 kg	2 ²⁾	–	–	180	80–90

 Roštilj /  Roštilj s kruženjem zraka

⁵₁ Razina /  Temperatura /  Vrijeme pripreme na roštilju

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


Ne upotrebljavajte FlexiClip vodilice (ako postoje).

1) Umetnite samo rešetku u razinu 5, a univerzalni lim u razinu 2.

2) Ako koristite FlexiClip vodilice (ako postoje), postavite ih u razinu niže.

Dodatne primjene

Odmrzavanje

Za nježno odmrzavanje namirnica koristite način rada Odmrzavanje .

U ovom načinu rada uključuje se samo ventilator i pokreće kruženje zraka u prostoru za pripremu jela pri sobnoj temperaturi.



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 odležavati 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

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 topline štedite do 30 % energije u usporedbi s uobičajenim načinima rada, a postizete jedanako dobre rezultate pripreme jela.

Ovaj način rada nije prikladan za veće količine, pri kojima bi se trebalo dobro ispeći svježe tijesto (primjerice biskvit, voćni kolač ili keksi). Pritom se ne šteti energija.

Možete podesiti temperaturu od 100 do 250°C.

U ovom načinu rada osvjetljenje prostora za pripremu jela se ne uključuje.

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

Primjeri uporabe:

Jelo	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Kolačići iz modlica	160	22–27
Ratatouille	180	40–60
Riblji filet u foliji, oko 500 g	200	25–35
Zamrznuta pizza, prethodno pečena	210	20–25
Pečenje od buta, oko 1,5 kg	160	115–145
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.
- Jelo koje se peče prvo pripremajte s poklopcem. Nakon tri četvrtine vremena pripreme uklonite poklopac i dodajte oko 0,5 l tekućine.
- Nakon nekog vremena provjerite jelo.

Dodatne primjene

Duboko zamrznuti proizvodi/ Gotova jela

Savjeti

Kolači, pizza, baguette

– Ove duboko zamrznute proizvode pecite na rešetki na koju ste položili papir za pečenje.

Kod pripreme duboko zamrznutih namirnica lim za pečenje ili univerzalni lim mogu se tako jako deformirati, da se vrući eventualno više ne mogu izvaditi iz prostora za pripremu jela.

Svako iduće korištenje za posljedicu će imati daljnju deformaciju.

– Od temperatura navedenih na pakiranju odaberite onu nižu.

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.

Sušenje / isušivanje

Sušenje i isušivanje je tradicionalan način konzerviranja voća, određenog povrća i začina.




Pretpostavka je da je voće i povrće svježe 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, ukoliko je dostupan.


- Odaberite način rada Vrući zrak plus  ili Gornji/donji grijač .
- Odaberite temperaturu od 80–100°C.
- Univerzalni lim gurnite na razinu 2. Kod funkcije Vrući zrak plus  istovremeno možete sušiti na razinama 1+3.

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

Način rada /  Vrijeme sušenja

Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač

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

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

■ Osušeno voće ili povrće ostavite da se ohladi.


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

■ Spremite ga u dobro zatvorene staklenke ili limenke.

Dodatne 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


Preporučujemo način rada Vrući zrak plus .

Podaci vrijede za 6 staklenki s 1 l sadržaja.

- Univerzalni lim umetnite na razinu 2 i na njega postavite staklenke.
- Odaberite način rada Vrući zrak plus  i temperaturu od 150–160°C.
- Pričekajte dok se u staklenkama ne pojave mjehurići, odnosno dok u staklenkama nastanu ravnomjerni mjehurići.


Na vrijeme smanjite temperaturu kako bi izbjegli prekuhavanje.

Voće/Krastavci


- Regulator načina rada okrenite na svjetlo , čim u staklenkama ugledate mjehuriće. Staklenke ostavite još 25–30 minuta u toplom prostoru za pripremu jela.

Povrće


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

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

 Vrijeme ukuhavanja


- Nakon ukuhavanja okrenite regulator na svjetlo . 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.

Zagrijavanje posuđa

Za zagrijavanje posuđa koristite način rada Vrući zrak plus .

Zagrijavajte samo vatrostalno posuđe.

- Rešetku umetnite u razinu 2 i na nju položite posudu. Ovisno o veličini posude istu možete staviti i na dno prostora za pripremu jela i pritom izvaditi rešetku za prihvat.
- Odaberite Vrući zrak plus .
- Podesite temperaturu od 50–80°C.





Opasnost od opekline!

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

- Iz prostora za pripremu jela izvadite zagrijano posuđe

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

Ako nečistoće dulje stoje, u određenim se okolnostima više ne mogu ukloniti. Ako se koriste više puta, a ne očistite svaki put, kasnije čišćenje bi moglo biti otežano.

Nečistoće je najbolje odmah ukloniti.

Pribor nije prikladan za pranje u perilici posuđa.

Savjeti

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

Normalna zaprljanja

Informacije o čišćenju stražnje stjenke naći ćete u poglavlju "Zaprljanja katalitički emajlirane stražnje stjenke".

- 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 PerfectClean slojem, jer ostaci sredstva za čišćenje utječu na učinak protiv prljanja hrane.
- Sve površine na kraju osušite mekom krpom.

Čišćenje brtve

Oko prostora za pripremu jela nalazi se brtva za staklo koja služi kao izolacija prema unutarnjoj strani vrata.

Brtva može ispucati zbog ostataka masnoće.

- Najbolje je da brtvu očistite nakon svake pripreme jela.

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. Navedeno međutim ne ugrožava uporabna svojstva. Nemojte silom uklanjati te mrlje. Upotrijebite samo opisana pomoćna sredstva.

- Jako zapečene ostatke uklonite strugalicom za staklo ili spiralom od plemenitog čelika (npr. Spontex Spirinett), toplom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa.

Sredstvo za čišćenje pećnica oštetiće katalitički emajl. Uvijek izvadite katalitički emajlirane dijelove, prije nego što upotrijebite sredstvo za čišćenje pećnica.

- Na tvrdokorna zaprljanja na emajliranoj površini oplemenjenoj PerfectClean slojem nanosite Miele sredstvo za čišćenje pećnice. Površina mora biti hladna. Sredstvo pustite da djeluje prema uputama na pakiranju.

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

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

Tvrdokorna zaprljanja na FlexiClip teleskopskim vodilicama

Posebna mast FlexiClip teleskopskih vodilica ispire se pranjem u perilici posuđa, čime slabi izvlačenje vodilica. FlexiClip teleskopske vodilice nikada ne perite u perilici posuđa.

Kod tvrdokornih zaprljanja površine ili kada se kuglični ležaj zalijepi jer se preko njega prolio voćni sok, postupite kako slijedi:

- FlexiClip teleskopske vodilice kratko namočite u otopinu vruće vode i deterđenta (oko 10 minuta). Po potrebi dodatno koristite grubu stranu spužvice za pranje posuđa. Kuglični ležaj možete očistiti mekom četkicom.

Nakon čišćenja može doći do promjene boje, ali time nisu ugrožena uporabna svojstva.

Zaprljanja katalitički emajlirane stražnje stjenke

Katalitički emajl se pri visokim temperaturama sam čisti od zaprljanja od prskanog ulja i masti.

Što je viša temperatura, to je postupak djelotvorniji.


Katalitički emajl gubi svojstva samočišćenja uslijed primjene abrazivnih sredstava, grubih četki i spužvica kao i raspršivača za čišćenje pećnica.

Uvijek izvadite katalitički emajlirane dijelove, prije nego što upotrijebite sredstvo za čišćenje pećnica.


Uklanjanje zaprljanja koja su posljedica začina, šećera i sličnoga

- Izvadite stražnju stjenku (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje – Rastavljanje stražnje stjenke").
- Očistite ručno s toplom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa i mekom četkom.
- Stražnju stjenku temeljito isperite. Ostavite da se osuši prije no što ju ponovo postavite.

Uklanjanje zaprljanja od prskanog ulja i masti

- Iz prostora za pripremu jela izvadite sav pribor (uključujući rešetku za prihvat).
- Prije no što pokrenete katalitičko čišćenje, uklonite gruba zaprljanja s unutarnje strane vrata i površina oplemenjenih PerfectClean slojem, kako zaprljanja ne bi sagorjela.
- Odaberite način rada Vrući zrak plus  i 250°C.
- Prazan prostor za pripremu jela zagrijavajte minimalno 1 sat. Trajanje ovisi o stupnju zaprljanja.

Ako je katalitički sloj jako zaprljan uljima i mastima, tada se za vrijeme procesa čišćenja može stvoriti film u prostoru za pripremu jela.

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

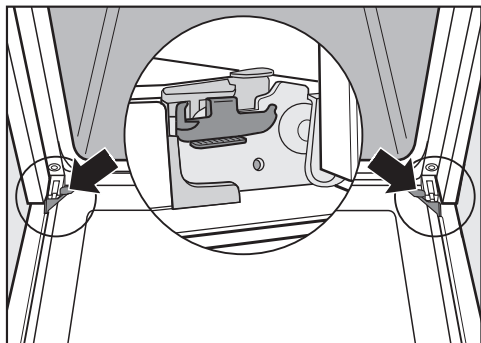
- Unutarnju stranu vrata i prostor za pripremu jela zatim očistite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovla-kana.

Svako sljedeće zagrijavanje pri visokim će temperaturama postepeno ukloniti još postojeća zaprljanja.

Čišćenje i održavanje

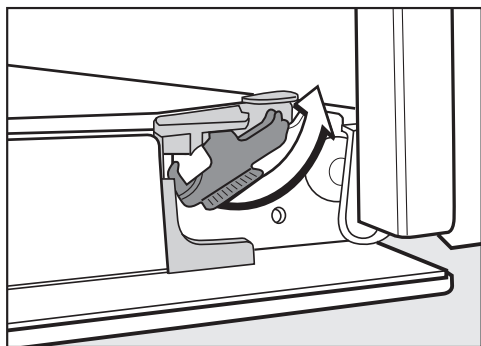
Demontaža vrata

Vrata teže oko 9 kg.



Vrata su povezana držačima šarki. Prije nego što se vrata mogu skinuti s tih držača, prvo morate osloboditi blokade na šarkama.

- Vrata otvorite u cijelosti.



- Oslobodite deblokade tako da ih okrenete do kraja.

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

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 ne zaglave u krivom položaju.

Rastavljanje vrata

Vrata se sastoje od otvorenog sustava od 3 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 izgubiti površinu. Prilikom čišćenja stakla vrata u obzir uzmite i napomene koje se odnose na prednju stranu pećnice.

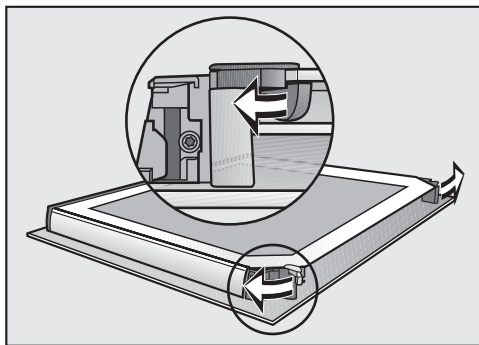
Sredstvo za čišćenje pećnica oštetiće površinu aluminijskih profila. Te dijelove očistite samo toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom, spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.

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

Čišćenje i održavanje

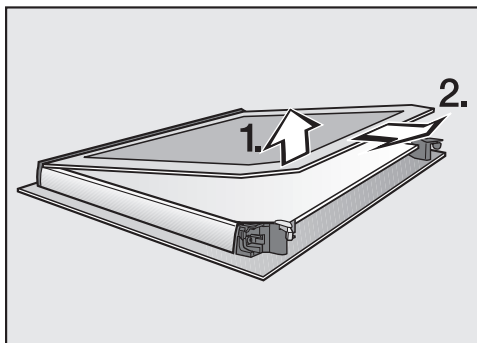
 **Opasnost od ozljeda!**
Vrata uvijek skinite prije nego što ih rastavite.

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

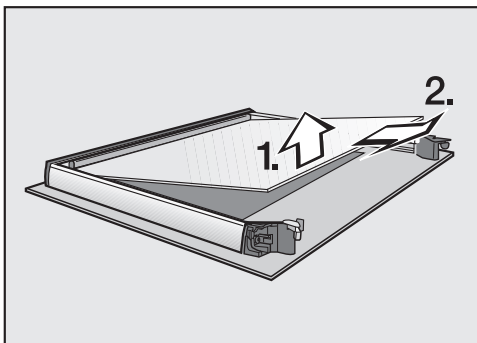


- Okretanjem otvorite obje blokade za ploče vrata prema van.

Rastavite unutarnju ploču vrata:

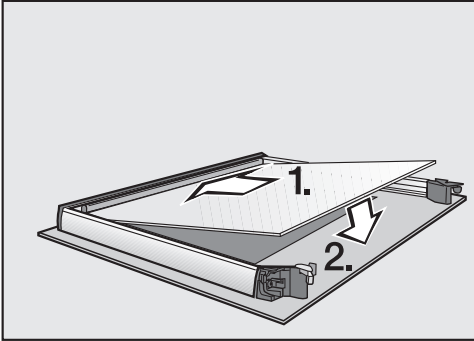


- Unutarnju ploču vrata **blago** podignite i izvucite iz plastične letvice.

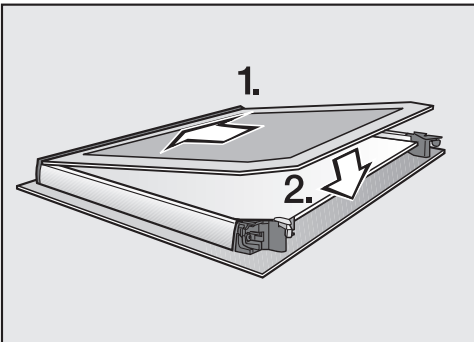


- Srednju ploču vrata **lagano** podignite i izvucite.
- Ploče vrata i ostale dijelove očistite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Dijelove osušite mekom krpom.

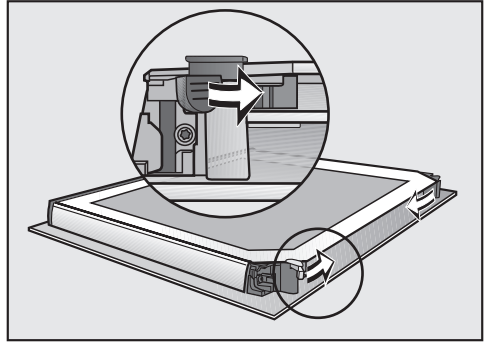
Nakon toga ponovno pažljivo sastavite vrata:



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



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

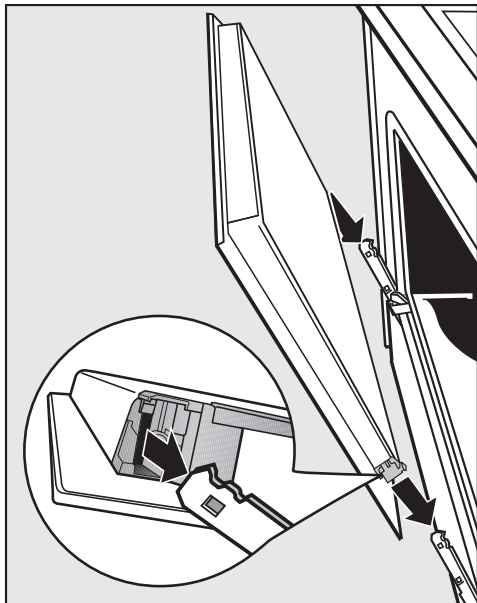


- Okretajem zatvorite obje blokade za ploče na vratima prema unutra.

Vrata su ponovo sastavljena.

Čišćenje i održavanje

Ugradnja vrata

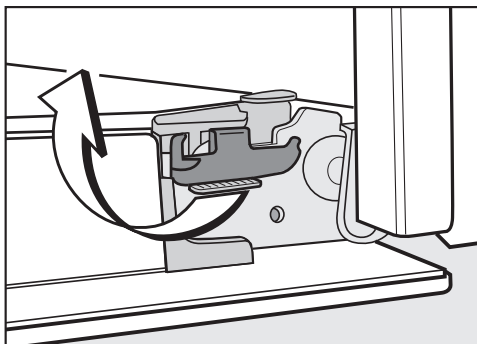


- Obuhvatite vrata sa strane i postavite ih na držače. Pazite da se vrata ne zaglave u krivom položaju.

- Vrata otvorite u cijelosti.

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

Obavezno ponovo zaključajte deblokade.




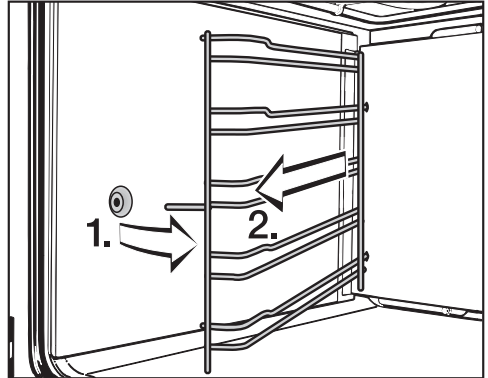
- Deblokade ponovno zatvorite tako da ih okrenete do kraja u vodoravni položaj.

Demontaža rešetki za prihvat s FlexiClip teleskopskim vodilicama

Rešetku za prihvat možete skinuti zajedno s FlexiClip teleskopskim vodilicama (ukoliko su dostupne).

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

Rastavljanje stražnje stjenke

⚠ Opasnost od povreda!
Pećnicu nemojte koristiti bez ugrađene stražnje stjenke.

U svrhu čišćenja stražnju stjenku možete ukloniti.

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

- Pećnicu isključite iz električne mreže. Za to izvucite utikač iz utičnice ili isključite osigurač električne instalacije.
- Uklonite vodilice za prihvat.
- Odvrnite četiri vijka na uglovima stražnje stjenke i izvadite stražnju stjenku.
- Očistite stražnju stjenku (pogledajte poglavlje "Zaprljanja katalitički emajlirane stražnje stjenke").

Ugradnja se vrši obrnutim redoslijedom.

- Pažljivo ugradite stražnju stijenku.

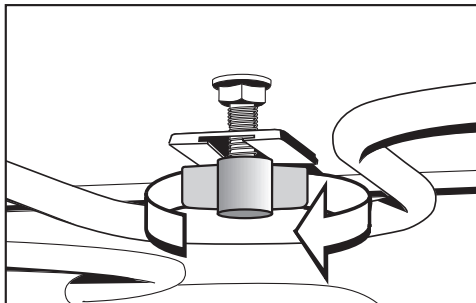
Otvori moraju biti raspoređeni kako je prikazano u poglavlju "Pregled pećnice".

- Postavite vodilice za prihvat.
- Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.

Preklapanje gornjeg grijača/roštilja prema dolje

⚠ Opasnost od opekline!
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 preklapite prema dolje.


Sada možete očistiti gornju ploču prostora za pripremu jela.

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


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).


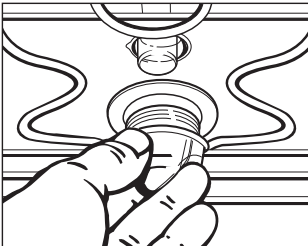


 **Opasnost od ozljeda!** Nepravilno instaliranje, održavanje ili popravci mogu uzrokovati ozbiljne opasnosti za korisnika za koje Miele ne preuzima odgovornost.

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

Problem	Uzrok i rješenje
Zaslon je taman.	Pećnica nema struje. <ul style="list-style-type: none"> ■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Nazovite električara ili Miele servis.
Prostor za pripremu jela nije vruć.	Odabrali ste samo način rada ili temperaturu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Odaberite način rada i temperaturu.
	Uključena je blokada uključivanja  . <ul style="list-style-type: none"> ■ Isključite blokadu uključivanja (pogledajte poglavlje "Sat – Izmjena postavki").
	Pećnica nema struje. <ul style="list-style-type: none"> ■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Pozovite električara ili servis.

Što učiniti ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
Na zaslonu treperi <i>12:00</i> .	Došlo je do prekida u napajanju. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ponovo podesite sat (pogledajte poglavlje "Prva uporaba"). Ponovo se moraju unijeti i vremena za postupke pripreme.
Na zaslonu se neočekivano pojavljuje <i>0:00</i> i istovremeno treperi simbol  . Eventualno se oglašava i zvučni signal.	Pećnica je radila neočekivano dugo te se aktiviralo sigurnosno isključenje. <ul style="list-style-type: none"> ■ Okrenite regulator za odabir načina rada na poziciju 0. Pećnica je odmah potom spremna za rad.
Na zaslonu se prikazuje <i>F XX</i> .	Problem kojeg ne možete sami riješiti. <ul style="list-style-type: none"> ■ Nazovite Miele servis.
Nakon završenog postupka pripreme hrane čuje se rad uređaja.	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.
Na katalitičkom emajlu ima zaprljanja.	Zaprljanja koja su posljedica začina, šećera i sličnoga ne mogu se ukloniti katalitičkim procesom čišćenja. <ul style="list-style-type: none"> ■ Izvadite katalitički emajlirane dijelove i zaprljanja uklonite s toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i mekom četkom (pogledajte poglavlje "Zaprljanja katalitički emajlirane stražnje stjenke").
Kolač/pecivo i nakon isteka vremena koje je navedeno u tablici pečenja još nije ispečen(o).	Odabrana temperatura drugačija je od navedene u receptu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Odaberite temperaturu navedenu u receptu. Količine sastojaka drugačije su od navedenih u receptu. <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>FlexiClip teleskopske vodilice teško se postavljaju ili izvlače.</p>	<p>Kuglični ležajevi FlexiClip teleskopskih vodilica nisu dovoljno podmazani.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kuglični ležaj podmažite s posebnom Miele masti. Samo je posebna mast Miele usklađena s visokim temperaturama u prostoru za pripremu jela. Druge vrste masti mogu se skrutiti prilikom zagrijavanja pećnice i slijepiti FlexiClip teleskopske vodilice. Posebnu mast Miele možete nabaviti u Miele prodavaonicama ili u Miele servisu.
<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: 5px 0;"> <p> Opasnost od opekline! 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. <p>Odabrali ste način rada Gratiranje . U ovom se načinu rada osvjetljenje prostora za pripremu jela ne uključuje.</p>

Servis i jamstvo

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.



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 od-pajanje s električne mreže u slučaju ser- visa.

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

Napravom za odvajanje smatraju se dostupne sklopke s kontaktnim otvo-rom od minimalno 3 mm. Tu se ubrajaju LS-prekidači (automatske zaštitne sk-lopke), 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 poda- cima 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 vri- jednost)

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 priključ- nim kablom dužine oko 1,7 m s uti- kačem i spremna je za spajanje na izm- jeničnu struju s 230 V, 50 Hz.

Osigurač je 16 A. Priključak se smije izvršiti samo na uredno instaliranu utič- nicu sa zaštitnim kontaktom.

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

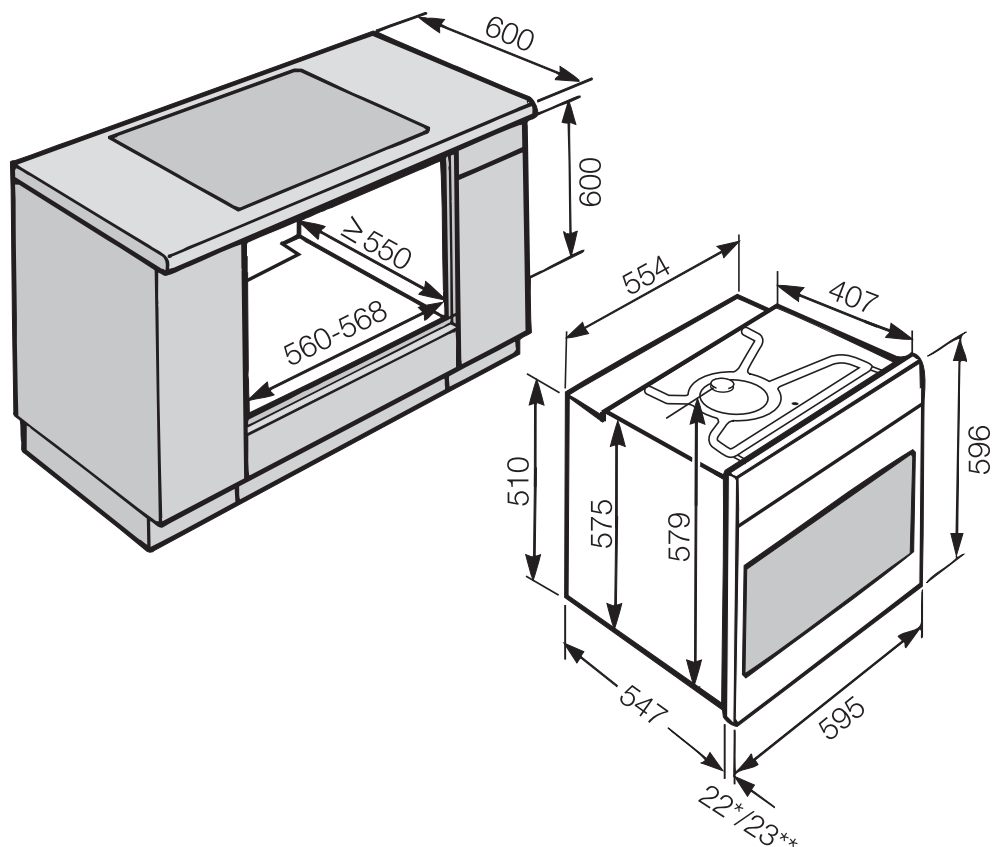
Skice za ugradnju

Dimenzije i mjere izreza u ormaru

Mjere su navedene u mm.

Ugradnja u donji kuhinjski ormarić

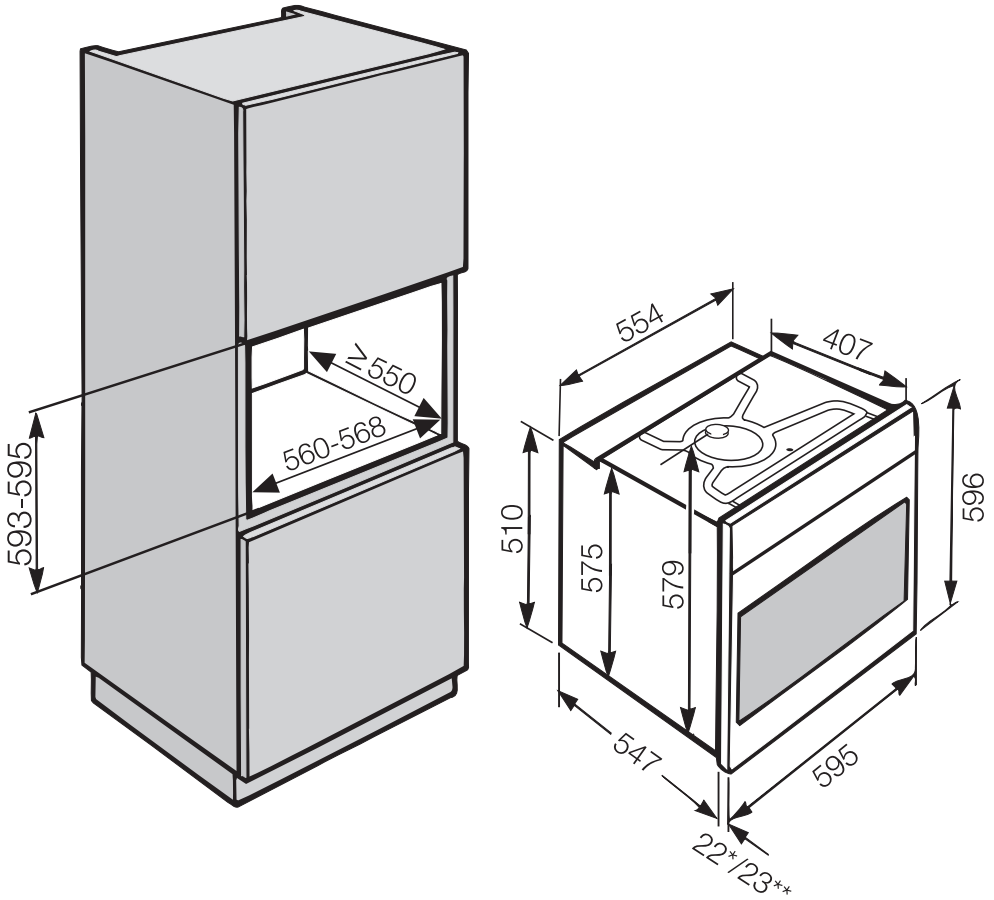
Ako pećnicu treba ugraditi ispod ploče za kuhanje, poštujujte upute za ugradnju ploče za kuhanje kao i visinu ugradnje ploče za kuhanje.



* Pećnica sa staklenom prednjom stranom

** Pećnica s metalnom prednjom stranom

Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić



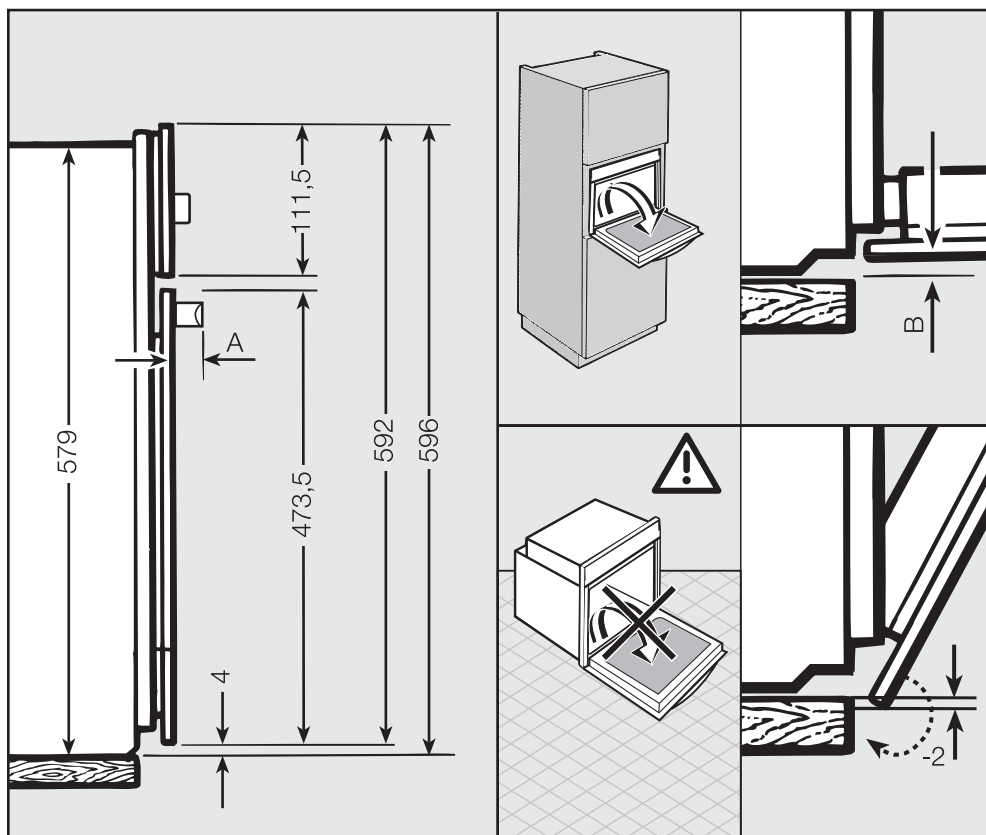
* Pećnica sa staklenom prednjom stranom

** Pećnica s metalnom prednjom stranom

Skice za ugradnju

Detaljne mjere prednje strane pećnice

Mjere su navedene u mm.



A H22xx: 42 mm

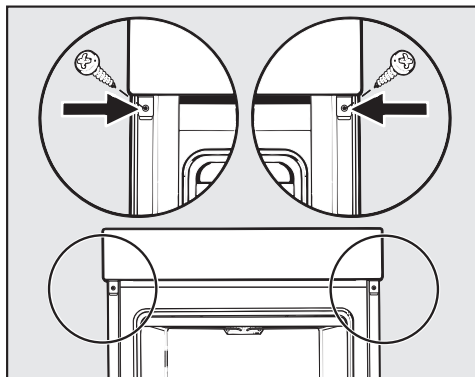
B Pećnica sa staklenom prednjom stranom: 2,2 mm

Pećnica s metalnom prednjom stranom: 1,2 mm

⚠ Pećnica se smije upotrebljavati samo kada je ugrađena.

Za besprijekoran rad 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).



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

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.

Podaci za ispitivačke institute


Ispitna jela prema EN 60350-1

Ispitna jela	Pribor		 [°C]	 ⁵ *	 [min]	Prethodno zagrijavanje
Keksi	1 lim		140	2	30–40	ne
			160 ⁴⁾	3	15–25	da
	2 lima ¹⁾		140	1+3	35–45	ne
Sitni kolačići	1 lim		150	2	25–40	ne
			160 ⁴⁾	3	20–30	da
	2 lima		150 ⁴⁾	2+4	23–33	da
Biskvit s vodom	Rastavljivi kalup ²⁾ Ø 26 cm		170	2	30–40	ne
		 ³⁾	150–170 ⁴⁾	1	20–45	da
Pita s jabukama (apple pie)	Rastavljivi kalup ²⁾ Ø 20 cm		160	2	90–100	ne
			170	1	90–100	ne
Tost	Rešetka		 ⁴⁾	3	4–8	da, 5 minuta
Pljeskavica	Rešetka i univerzalni lim		 ⁴⁾	5 ⁵⁾	1. strana: 15–20 2. strana: 10–15	da, 5 minuta

 Način rada /  Temperatura / ⁵ Razina /  Vrijeme pripreme

 Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač /  Roštilj

* Ne upotrebljavajte FlexiClip vodilice (ako postoje).


- 1) Lim izvadite ranije ako je hrana i prije isteka navedenog vremena pečenja dovoljno potamnila.
- 2) Upotrebljavajte mat, tamni kalup i postavite ga na rešetku.
- 3) Odaberite općenito nižu temperaturu i provjerite namirnice nakon kratkog vremena.
- 4) Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela. Ne birajte način rada Brzo zagrijavanje .
- 5) Umetnite samo rešetku u razinu 5, a univerzalni lim u razinu 2.

Razred energetske učinkovitosti

Utvrdjivanje 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 .
- Tijekom mjerenja u prostoru za pripremu jela nalazi se samo pribor potreban za mjerenje.
Nemojte upotrebljavati dodatni eventualno postojeći pribor kao što su FlexiClip teleskopske vodilice ili katalitički obložene dijelove, kao što su bočne stjenke ili gornji lim.
- Važna pretpostavka kod određivanja razreda energetske učinkovitosti jest ta 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	H2265B; H2267B
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	1,05 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	39 kg



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

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

H2265E; H2265B



hr-HR

M.-Nr. 10 634 010 / 01