

Upute za uporabu i ugradnju Pećnica



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

Sadržaj

Sigurnosne napomene i upozorenja	6
Vaš doprinos zaštiti okoliša.....	17
Pregled pećnice	18
Upravljački elementi.....	19
Tipka za uključivanje i isključivanje ①	20
Regulator za odabir načina rada	20
Zaslon.....	21
Regulator < >	21
Senzorske tipke.....	22
Oprema.....	24
Oznaka modela	24
Tipska naljepnica.....	24
Sadržaj isporuke.....	24
Isporučeni i dodatni pribor	24
Vodilice za prihvat	25
Lim za pečenje, univerzalni lim i rešetka sa sustavom zaštite od izvlačenja....	25
FlexiClip teleskopske vodilice HFC 72	26
Upravljanje pećnicom.....	30
Sigurnosne značajke pećnice.....	30
Blokada uključivanja  za pećnicu.....	30
Ventilator za hlađenje	30
Vrata s prolaskom zraka	30
Zaključavanje vrata kod čišćenja pirolizom	30
Površine oplemenjene slojem PerfectClean	31
Pribor prikladan za pirolizu	32
Prva uporaba.....	33
Prije prve uporabe	33
Podešavanje sata po prvi puta.....	33
Prvo zagrijavanje pećnice i ispiranje sustava isparavanja.....	34
Postavke	37
Promjena aktualnog vremena.....	37
Izmjena tvorničkih postavki	38
Blokada uključivanja 	41
Podsjetnik minuta 	43
Podešavanje podsjetnika minuta	43
Promjena podsjetnika minuta.....	44
Poništavanje podsjetnika minuta.....	44

Pregled načina rada	45
Savjeti za uštedu energije.....	47
Rukovanje pećnicom.....	49
Jednostavno upravljanje.....	49
Ventilator za hlađenje	49
Promjena temperature	50
Indikator temperature	50
Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela.....	51
Automatsko uključivanje i isključivanje postupaka pripreme jela.....	52
Podešavanje vremena pripreme	52
Podešavanje vremena pripreme i vremena završetka pripreme.....	53
Po isteku vremena pripreme:.....	54
Promjena vremena pripreme	54
Poništavanje vremena pripreme	55
Brisanje vremena završetka pripreme jela.....	55
Klimatsko pečenje 	56
Tijek pripreme jela u načinu rada Klimatsko pečenje 	57
Aktivacija dodavanja pare	59
Automatsko dodavanje pare	59
Ručno aktivirano dodavanje pare.....	59
Isparavanje preostale vode	60
Isparavanje preostale vode odmah nakon pripreme	61
Prekid isparavanja preostale vode	62
Automatski programi	63
Pregled automatskih programa	63
Napomene za korištenje.....	64
Korištenje automatskih programa	65
Podešavanje vremena završetka automatskog programa pripreme jela.....	68
Prekidanje automatskog programa	68
Pečenje	69
Napomene za tablice za pečenje	70
Tablice za pečenje	71
Miješano tijesto	71
Prhko tijesto.....	73
Dizano tijesto/tijesto od sira i ulja.....	75
Biskvitno tijesto	77
Tijesto za krafne, lisnato tijesto, tijesto od bjelanjaka	78

Sadržaj

Pečenje mesa	79
Napomene uz tablice za pečenje	80
Tablice pečenja.....	81
Govedina, teletina	81
Svinjetina	82
Janjetina, divljač	83
Perad, riba	84
Priprema jela na niskim temperaturama	85
Priprema jela na roštilju	87
Napomene za tablicu za roštilj	89
Tablica za roštilj	90
Posebne primjene.....	91
Odmrzavanje	91
Ukuhavanje.....	92
Sušenje / isušivanje.....	93
Duboko zamrznuti proizvodi/Gotova jela	94
Gratiniranje	95
Zagrijavanje posuđa	96
Čišćenje i održavanje	97
Neprikladna sredstva za čišćenje	97
Savjeti.....	98
Normalna zaprljanja.....	98
Tvrdochorna zaprljanja (osim FlexiClip teleskopskih vodilica).....	99
Čišćenje prostora za pripremu jela pirolizom 	100
Priprema čišćenja pirolizom	100
Pokretanje čišćenja pirolizom.....	101
Po završetku čišćenja pirolizom	102
Postupak čišćenja pirolizom je prekinut	104
Demontaža vrata	105
Rastavljanje vrata	106
Ugradnja vrata	110
Demontaža rešetki za prihvati s FlexiClip teleskopskim vodilicama	111
Preklapanje gornjeg grijača/roštilja prema dolje	112
Uklanjanje kamenca sa sustava za isparavanje 	113
Tijek postupka uklanjanja kamenca	113
Priprema za postupak uklanjanja kamenca.....	114
Provođenje postupka uklanjanja kamenca.....	115
Što učiniti ako	118

Sadržaj

Servis i jamstvo	123
Električni priključak.....	124
Skice za ugradnju.....	125
Dimenzije i mjere izreza u ormaru.....	125
Ugradnja u donji kuhinjski ormarić	125
Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić	126
Detaljne mjere prednje strane pećnice	127
Ugradnja pećnice	128
Podaci za ispitivačke institute.....	129
Ispitna jela prema EN 60350-1	129
Razred energetske učinkovitosti	130
Informacijski listovi za kućanske pećnice	130

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 proslijedite eventualnom sljedećem vlasniku.

Namjenska uporaba

- ▶ Ova pećnica predviđena je za uporabu u kućanstvima i kućanstvu sličnim okruženjima.
- ▶ Ova pećnica nije namijenjena korištenju na otvorenom.
- ▶ Pećnicu upotrebljavajte isključivo u kućanstvu za pečenje, prženje, roštilj, kuhanje, odmrzavanje, ukuhavanje i sušenje namirnica. Drugi načini uporabe nisu dozvoljeni.
- ▶ Osobe koje zbog svog tjelesnog, osjetilnog ili duševnog stanja, ili nedostatka iskustva ili zbog neznanja nisu u stanju sigurno rukovati ovom pećnicom, moraju biti pod nadzorom dok rukuju istom. Takve osobe pećnicu mogu upotrebljavati bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako sigurno koristiti uređaj. Moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.
- ▶ Ova pećnica je uslijed posebnih zahtjeva (npr. temperature, vlage, otpornosti na kemikalije, trošenje i vibracije) opremljena specijalnim rasvjetnim tijelima (ovisno o modelu). Ova rasvjetna tijela se smiju koristiti samo za predviđenu namjenu. Navedena nisu prikladna za osvjetljenje prostorija.

Sigurnosne napomene i upozorenja

Djeca u kućanstvu

- ▶ Djeca mlađa od osam godina ne smiju biti u blizini pećnice, osim kad su pod stalnim nadzorom.
- ▶ Djeca starija od osam godina pećnicu mogu koristiti bez nadzora samo ukoliko im je rukovanje objašnjeno tako da njome mogu rukovati sigurno. Djeca moraju biti sposobna prepoznati i razumjeti opasnosti pogrešnog rukovanja uređajem.
- ▶ Djeca ne smiju čistiti ni održavati pećnicu bez nadzora.
- ▶ Nadgledajte djecu koja se zadržavaju u blizini pećnice. Nemojte djeci dopustiti da se igraju pećnicom.
- ▶ Opasnost od gušenja! Igrajući se s ambalažom (primjerice folijom) djeca se u istu mogu zamotati ili ju navući preko glave i ugušiti se. Držite ambalažu izvan dosega djece.
- ▶ Opasnost od opeketina! 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 opeketina! Dječja koža je osjetljivija na visoke temperature nego koža odraslih. Kod čišćenja pirolizom pećnica se zagrijava jače nego kod obične uporabe.
Onemogućite djeci da dodiruju pećnicu za vrijeme čišćenja pirolirom.
- ▶ 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.

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.

Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ 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.
- ▶ 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.

Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ Za bespriješoran 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 opeklina!

Pećnica se zagrijava.

Možete se opeći na grijачima, 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 uzrokovanih 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 grijач .
- ▶ Ako kod pripreme namirnica koristite alkoholna pića, imajte u vidu da alkohol isparava na visokim temperaturama. Ova se para može zapaliti na vrućim grijачima.

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.

► Kod postupaka pripreme jela s regulacijom vlažnosti i tijekom isparavanja preostale vode nastaje vodena para koja može prouzročiti ozbiljne opekotine. Tijekom dodavanja pare ili isparavanje preostale vode ne otvarajte vrata.

Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ Važno je da je temperatura jela ravnomjerno raspoređena i dovoljno visoka. Miješanjem ili okretanjem jela hrana će se ravnomjerno zagrijati.
- ▶ Posuđe od plastičnih materijala koje nije namijenjeno korištenju u pećnici, topi se na visokim temperaturama i može oštetiti pećnicu i zapaliti se.
Koristite isključivo posuđe od plastičnih materijala koje je namijenjeno korištenju u pećnici. Obratite pažnju na upute proizvođača posuđa.
- ▶ U zatvorenim se limenkama prilikom ukuhavanja ili zagrijavanja stvara previšoki tlak.
Pećnicu nemojte koristiti za ukuhavanje ili zagrijavanje limenki.
- ▶ O otvorena vrata pećnice se možete ozlijediti ili spotaknuti.
Vrata ne ostavljajte otvorenima bez potrebe.
- ▶ Vrata se mogu opteretiti do maksimalno 15 kg. Ne naslanjajte se i ne sjedajte na otvorena vrata i ne stavljajte na njih teške predmete.
Pazite da se ništa ne zaglavi između vrata i prostora za pripremu jela.
Pećnica se tako može oštetiti.

Čišćenje i održavanje

- ▶ Para parnog čistača može doprijeti do dijelova pod naponom i uzrokovati kratki spoj.
Za čišćenje pećnice nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.
- ▶ Ogresbotine mogu oštetiti staklo na vratima uređaja.
Za čišćenje nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva, grube spužve ili četke ni oštре metalne strugalice.
- ▶ Vodilice za prihvatanje možete skinuti (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje").
Potom ih ponovo vratite u uređaj.
- ▶ Gruba zaprljanja u prostoru za pripremu jela mogu uzrokovati stvaranje gustog dima i dovesti do isključivanja postupka čišćenja pirolizom. Prije pokretanja čišćenja pirolizom uklonite gruba zaprljanja iz prostora za pripremu jela.

Sigurnosne napomene i upozorenja

Pribor

- ▶ Koristite isključivo originalnu Miele opremu. Ako se nadograde ili ugrade drugi dijelovi, gube se prava koja proizlaze iz garancije, jamstva i/ili odgovornosti za proizvod.
- ▶ Miele pekači HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL/HUB 5001-XL (ako postoje) ne smiju se umetati u razinu 1. Oštetit će se dno prostora za pripremu jela. Zbog premalog razmaka nastaje toplinska brana pa email može puknuti ili se rasprsnuti.
Miele pekač nemojte također nikada postavljati na gornju prečku razine 1, jer posude tako nisu osigurane od izvlačenja. Koristite razinu 2.
- ▶ Visoke temperature za vrijeme čišćenja pirolizom oštećuju pribor koji nije prikladan za čišćenje pirolizom. Prije pokretanja postupka pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor koji nije prikladan za čišćenje pirolizom iz prostora za pripremu jela. To vrijedi i za dodatni pribor koji nije namijenjen pirolitičkom čišćenju (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje").

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.

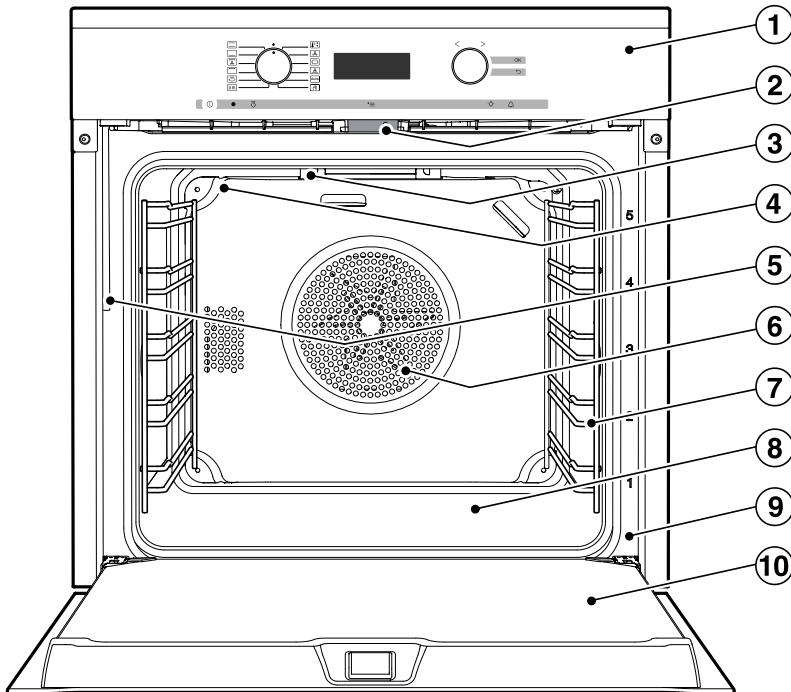
Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

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.



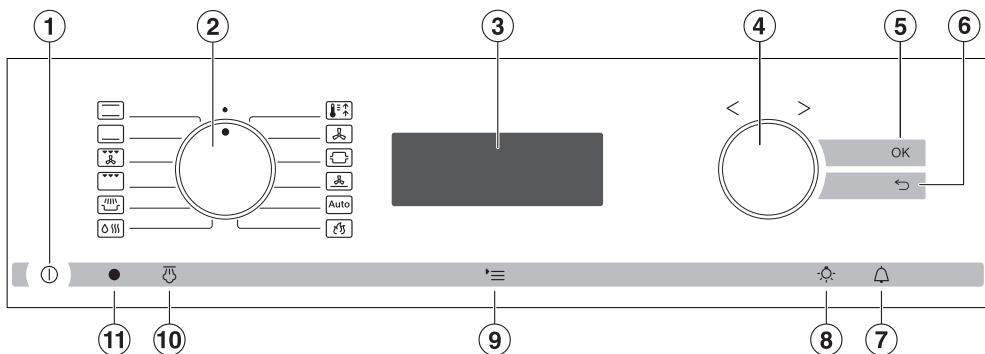
Umjesto takvog načina zbrinjavanja korištite službene sabirne centre za prihvativ i daljnju obradu dotrajalih električnih i elektroničkih uređaja u zajednici, na prodajnom mjestu ili kod Miele. Ukoliko se na uređaju nalaze osobni podaci, iste preporučujemo izbrisati. Ukoliko ih ostavite na uređaju, to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

Pregled pećnice



- ① Upravljački elementi
- ② Zaključavanje vrata kod čišćenja pirolizom
- ③ Gornji grijач/roštilj
- ④ Otvori za dovod pare
- ⑤ Usisna cijev za punjenje sustava za isparavanje
- ⑥ Usisni otvor za ventilator s prstenastim grijачem iza
- ⑦ Vodilice za prihvatanje s 5 razinama
- ⑧ Dno prostora za pripremu jela s ispod položenim donjim grijачem
- ⑨ Prednji okvir s tipskom naljepnicom
- ⑩ Vrata

Upravljački elementi



- ① Tipka za uključivanje i isključivanje (①) u udubljenju
Uključivanje i isključivanje
- ② Regulator za odabir načina rada
Odabir načina rada
- ③ Zaslон
Prikaz vremena i postavki
- ④ Regulator < >
Podešavanje vrijednosti
- ⑤ Senzorska tipka OK
Potvrda postavki i napomena
- ⑥ Senzorska tipka ↪
Vraćanje koracima unatrag
- ⑦ Senzorska tipka ⚙
Podešavanje podsjetnika minuta
- ⑧ Senzorska tipka ☀
Uključivanje i isključivanje osvjetljenja prostora za pripremu jela
- ⑨ Senzorska tipka ≡
Pozivanje funkcija
- ⑩ Senzorska tipka ☰
Aktivacija dodavanja pare
- ⑪ Optičko sučelje
(samo za Miele servis)

Upravljački elementi

Tipka za uključivanje i isključivanje ①

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

Njome uključujete i isključujete pećnicu.

Regulator za odabir načina rada

Regulatorom za odabir načina rada odaberite način rada.

Možete ga okretati udesno i ulijevo te utisnuti u položaju •.

Načini rada



Gornji/donji grijač



Donji grijač



Roštilj s kruženjem zraka



Roštilj



Gratiniranje



Klimatsko pečenje



Brzo zagrijavanje



Vrući zrak plus



Automatsko pečenje



Intenzivno pečenje



Automatski programi



Piroliza

Zaslon

Na zaslonu se prikazuje dnevno vrijeme ili vaše postavke.



Simboli na zaslonu

Ovisno o položaju regulatora za odabir načina rada i/ili odabirom senzorske tipke javljaju se sljedeći simboli:

Simbol/Funkcija	
	Podsjetnik minuta
	Indikator temperature
	Temperatura
	Vrijeme pripreme
	Vrijeme završetka pripreme jela
	Postupak usisavanja
	Uklanjanje kamenca
	Dodavanje pare
	Težina
	Postavke P
	Vrijeme
	Blokada uključivanja

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

Regulator < >

Pomoću okretnog regulatora < > podešavate temperaturu i vrijeme.

Okretom u desno povisujete vrijednosti, okretom u lijevo ih smanjujete.

Osim toga koristite ga i za označavanje funkcija, na način da trokut pomičete po zaslonu.

Možete ga okretati udesno i ulijevo te ga utisnuti u svaki položaju.

Upravljački elementi

Senzorske tipke

Senzorske tipke reagiraju na dodir prstom. Svaki dodir se potvrđuje zvukom tipke. Ton tipki možete isključiti, na način da u postavci *P 3* odaberete status *5 Ø* (pogledajte poglavlje "Postavke").

Senzorska tipka	Funkcija	Napomene
OK	Za prikaz funkcija i pohranjivanje postavki	Kada su funkcije označene trokutom ▲, mogu se pozvati odabirom tipke OK. Dok trokut ▲ treperi, možete mijenjati željenu funkciju. Izmjene ćete pohraniti ako odabir potvrdite tipkom OK.
↶	Za postepeno vraćanje na prethodne postavke	
🔔	Za podešavanje podsjetnika minuta	Ako je vidljivo točno vrijeme, u svakom trenutku možete unijeti podsjetnik minuta (primjerice za kuhanje jaja). Ako je zaslon tamан prvo morate uključiti pećnicu kako bi ta senzorska tipka reagirala.

Upravljački elementi

Senzorska tipka	Funkcija	Napomene
∅	Za uključivanje i isključivanje osvjetljenja prostora za pripremu jela	Ako je vidljivo točno vrijeme, odabirom ∅ možete uključiti i isključiti osvjetljenje prostora za pripremu jela. Ako je zaslon taman prvo morate uključiti pećnicu kako bi ta senzorska tipka reagirala. Ovisno o odabranoj postavci osvjetljenje prostora za pripremu jela gasi se kod postupka pripreme jela za 15 sekundi ili ostaje stalno uključeno.
≡	Za prikaz funkcija	Ako je vidljivo točno vrijeme, a regulator za odabir načina rada je na položaju •, odabirom ≡ pojavljuju se simboli za postavke ≡, točno vrijeme ☺ i blokadu uključivanja 🔒. Ako je zaslon taman prvo morate uključiti pećnicu kako bi ta senzorska tipka reagirala. Tijekom postupka pripreme jela, nakon što ste odabrali ovu senzorsku tipku, možete podesiti temperaturu ℉, vrijeme pripreme ⏳ i završetak pripreme ⏷.
⌚	Za aktiviranje dodavanja pare	Ako je u načinu rada Klimatsko pečenje ☀️ odabранo ručno dodavanje pare, oni se aktiviraju odabirom na senzorske tipke ⌚. Senzorska tipka ⌚ svijetli kada možete aktivirati dodavanje pare. Usporedno sa dodavanjem pare koje je u tijeku na zaslonu se pojavljuje ⌚.

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
- Knjižica s receptima "CulinArt",
- Vijci za pričvršćenje Vaše pećnice u ugradbeni ormarić
- Tablete za uklanjanje kamenca i plastično crijevo s držačem za uklanjanje kamenca sa sustava za paru
- Različiti pribor

Isporučeni i dodatni pribor

Oprema ovisi o modelu!

Vaša pećnica načelno ima vodilice za prihvat, univerzalni lim i rešetku za pečenje (kratko: rešetku).

Ovisno o modelu Vaša je pećnica osim toga opremljena i dodatnim priborom, koji se ovdje navodi.

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

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

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

Vodilice za prihvrat

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

Oznaku razina možete očitati na prednjem okviru.

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

Pribor (primjerice rešetka) se umeće između prečki.

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

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

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

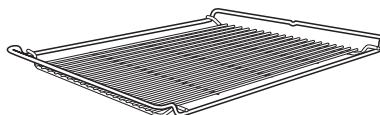
Lim za pečenje HBB 71:



Univerzalni lim HUBB 71:



Rešetka HBBR 72:



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

Rešetku umetnите uvijek s površinom za odlaganje prema dolje.

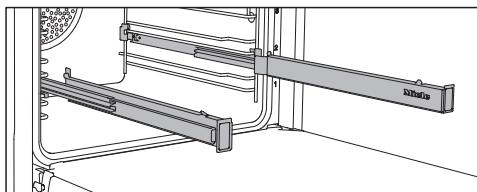
Na kraćoj strani ove opreme, u sredini, nalazi se zaštita od izvlačenja. Ona sprječava pribor da isklizne iz vodilica za prihvrat, kada pribor želite samo djelomično izvući.



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

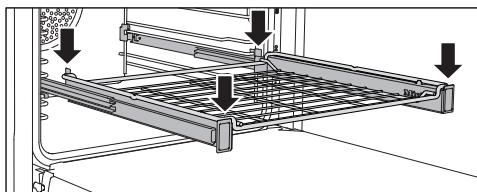
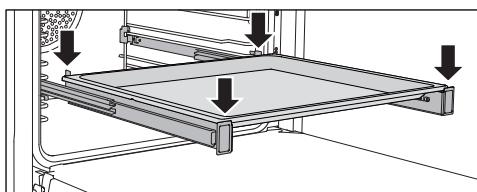
Oprema

FlexiClip teleskopske vodilice HFC 72



FlexiClip teleskopske vodilice možete postaviti na svaku razinu.

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



Nosivost FlexiClip teleskopskih vodilica iznosi maksimalno 15 kg.

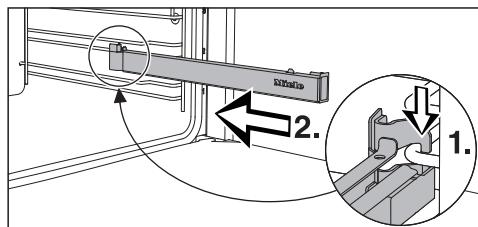
Ugradnja i vađenje FlexiClip teleskopskih vodilica

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

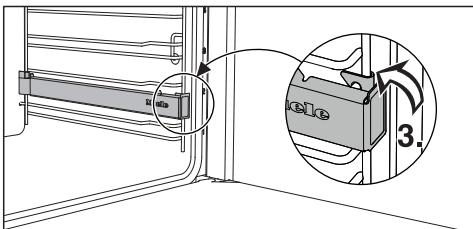
FlexiClip teleskopske vodilice umeću se između prečki neke razine.

Teleskopska vodilica FlexiClip ugrađuje se s natpisom Miele desno.

Ne razvlačite FlexiClip teleskopske vodilice prilikom ugradnje ili vađenja.



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

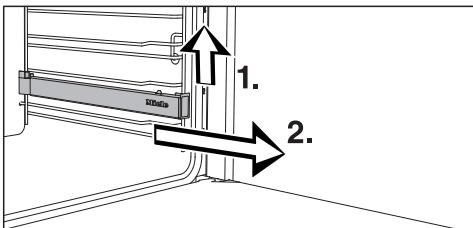


- Postavite FlexiClip teleskopsku vodilici tako da se uglavi na donoj prečki razine (3.).

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

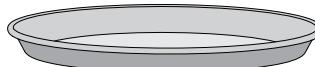
Da biste izvadili FlexiClip teleskopsku vodilicu:

- Gurnite FlexiClip vodilicu do kraja.



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

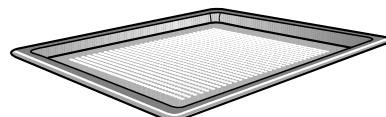
Okrugli kalup za pečenje HBF 27-1



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

Emajlirana površina oplemenjena je slojem PerfectClean.

Gourmet perforirani lim za pečenje HBBL 71



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

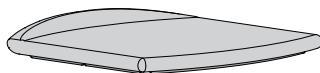
Posudu možete koristiti i za sušenje/isušivanje.

Emajlirana površina oplemenjena je slojem PerfectClean.

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

Oprema

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, piškantna peciva ili slično.

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

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

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 opremljena je slojem PerfectClean.

Gourmet pekač HUB Poklopac HBD

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

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

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

Dubina: 22 cm

HUB 5000-M

HUB 5001-M *

Dubina: 35 cm

HUB 5000-XL

HUB 5001-XL *



HBD 60-22

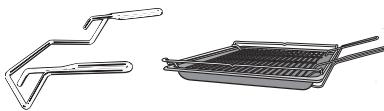


HBD 60-35



* prikladno za induksijske ploče za kuhanje

Držač za vađenje HEG



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

Tablete za uklanjanje kamenca, plastično crijevo s držačem



Taj pribor Vam je potreban za uklanjanje kamenca iz pećnice.

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.

Oprema

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
- Korištenje automatskih programa
- Priprema s regulacijom vlažnosti
- Odabir individualnih postavki

Sigurnosne značajke pećnice

Blokada uključivanja za pećnicu

Blokada uključivanja osigurava pećnicu od neželjenog korištenja (pogledajte poglavlje "Blokada isključivanja ".

Blokada uključivanja ostaje uključena i nakon nestanka napajanja.

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 izide 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").

Zaključavanje vrata kod čišćenja pirolizom

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

Površine oplemenjene slojem PerfectClean

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

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

Na površinama oplemenjenim slojem PerfectClean svoju namirnicu možete rezati.

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

Površine oplemenjene slojem PerfectClean održavaju se jednakо lako kao staklo.

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

Slojem PerfectClean oplemenjeni su:

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

Oprema

Pribor prikladan za pirolizu

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

- Vodilice za prihvata
- FlexiClip teleskopske vodilice
- Rešetka

Pročitajte upute u poglavlju "Čišćenje i održavanje".

Prije prve uporabe

 Pećnica se smije upotrebljavati samo kada je ugrađena.

- Istisnite regulator za odabir načina rada i okretni regulator <>, ako su utisnuti.

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

- Podesite vrijeme.

Podešavanje sata po prvi puta

Aktualno vrijeme se prikazuje u formatu od 24 sata.

Nakon priključivanja na električnu mrežu na zaslonu se prikazuje 12:00, a trokut ▲ treperi ispod ☰:



- Pomoću regulatora <> podesite vrijeme.
- Potvrdite s OK.

Aktualno vrijeme se pohranjuje.

Aktualno vrijeme može se prikazati u formatu od 12 sati na način da u postavci P 4 odaberete status 12h (pogledajte poglavlje "Postavke").

U slučaju nestanka struje vrijeme se pohranjuje oko 200 sati. Ako se mrežni napon uspostavi unutar tog vremena, ponovo se prikazuje aktualno vrijeme. Nakon dužeg nestanka struje potrebno je ponovo podesiti sat.

Prikaz aktualnog vremena je tvornički isključen (pogledajte poglavlje "Postavke – P 1").

Zaslon je taman kad je pećnica isključena. Aktualno vrijeme teče u pozadini.

Prva uporaba

Prvo zagrijavanje pećnice i ispiranje sustava isparavanja

Kod prvog zagrijavanja pećnice mogu se pojaviti neugodni mirisi. Uklonit ćete ih na način da pećnicu zagrijavate barem jedan sat. Istovremeno se preporučuje ispiranje sustava za isparavanje.

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

- S pećnicice i opreme uklonite eventualne naljepnice ili zaštitne folije.
- Prije zagrijavanja očistite prostor za pripremu jela od eventualne prašine i ostataka ambalaže, najbolje vlažnom krpom.
- FlexiClip teleskopske vodilice ugradite na rešetke za prihvat te umetnite sve limove i rešetku.
- Pripremite posudu sa oko 100 ml svježe vode.
- Pećnicu uključujete pomoću tipke za uključivanje i isključivanje ①.
- Pomoću regulatora za odabir načina rada odaberite Klimatsko pečenje ④.

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

Prikazuje se *Auto*, a trokut ▲ treperi ispod ☰:



- Potvrdite s *OK*.

Prikazuje se preporučena temperatura i trokut ▲ treperi ispod ℉:

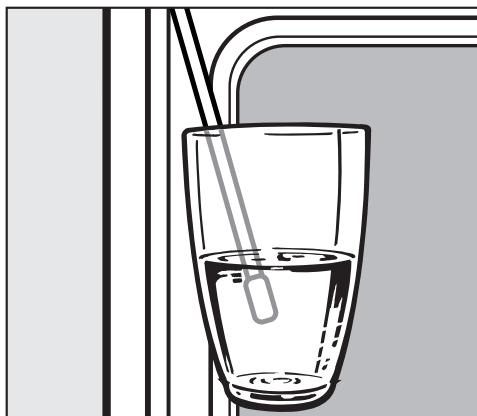


- Pomoću regulatora < > podešite najvišu moguću temperaturu (250°C).
- Potvrdite s *OK*.

Javlja se zahtjev za usisavanjem tekućine i trokut ▲ treperi:



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



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

Postupak usisavanja se pokreće.

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

- Nakon postupka usisavanja uklonite posudu.
- Zatvorite vrata.

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

Nakon nekog vremena automatski se pokreće dodavanje pare.

Opasnost od ozljeda!

Vodena para može prouzročiti opekotine.

Ne otvarajte vrata tijekom dodavanja pare.

Pećnicu zagrijavajte barem jedan sat.

Nakon minimalno jedan sat:

- Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj •.

Prva uporaba

Nakon prvog zagrijavanja

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

- Pećnicu uključujete pomoću tipke za uključivanje i isključivanje ①.
- Osvjetljenje prostora za pripremu jela uključite pomoću senzorske tipke ☀.
- Iz prostora za pripremu jela izvadite sav pribor iz prostora za pripremu jela i ručno ga operite ga ručno (pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje").
- Prostor za pripremu jela očistite top-lom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Sve površine osušite mekom krpom.
- Isključite osvjetljenje prostora za pripremu jela i pećnicu.

Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela osušen.

Promjena aktualnog vremena

Aktualno vrijeme možete promijeniti samo kada je pećnica uključena i regulator za odabir načina rada u položaju •.

- Uključite pećnicu.
- Odaberite '≡.
- Trokut ▲ pomoću regulatora < > pomičite sve dok ne svijetli ispod Ⓡ.
- Potvrdite s OK.
- Trokut ▲ treperi ispod Ⓡ.
- Pomoću regulatora < > podesite vrijeme.
- Potvrdite s OK.

Aktualno vrijeme se pohranjuje.

U slučaju nestanka struje vrijeme se pohranjuje oko 200 sati. Ako se mrežni napon uspostavi unutar tog vremena, ponovo se prikazuje aktualno vrijeme.

Kod dužeg prestanka napajanja sat se mora ponovo podesiti.

Postavke

Izmjena tvorničkih postavki

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

Postavku mijenjate tako da promijenite status.

Postavke možete promijeniti samo kada je pećnica uključena i regulator za odabir načina rada u položaju •.

- Odaberite '≡.
- Trokut ▲ po potrebi pomoću regulatora < > pomaknite dok ne svijetli ispod '≡.



- Potvrdite s OK.

Prikazuje se postavka:



- Ako želite promijeniti neku drugu postavku, s regulatorom < > odaberite odgovarajuću brojku.
- Potvrdite s OK.



Postavka je pozvana i pojavljuje aktualni status, primjerice 5 0.

Za promjenu statusa:

- Pomoću okretnog regulatora < > podesite željeni status.
 - Potvrdite s OK.
- Odabrani status je pohranjen i postavka se ponovno prikazuje.
- Ako želite promijeniti još postavki, postupite sukladno tome.
 - Ako ne želite promijeniti postavku i želite prijeći na neku drugu, odaberite ↵.
 - Ako ne želite više mijenjati postavke, odaberite '≡.

Nakon prekida napajanja postavke ostaju sačuvane.

Pregled postavki

Postavka	Status	
<i>P 1 Prikaz aktualnog vremena</i>	<i>5 0 *</i>	Prikaz aktualnog vremena je isključen . Zaslon je taman kad je pećnica isključena. Aktualno vrijeme teče u pozadini. Kad ste odabrali status <i>5 0</i> morate uključiti pećnicu kako biste njome mogli rukovati. To vrijedi i za situaciju kada želite podesiti Podsjetnik minuta Δ i uključiti Osjetljjenje prostora za pripremu jela : \diamond :. Osim toga pećnica se automatski isključuje ako unutar određenog vremenskog perioda (oko 30 minuta) ne odredite postavke.
	<i>5 1</i>	Prikaz aktualnog vremena je uključen . Vrijeme vidljivo teče.
<i>P 2 Jačina signalnih tonova</i>	<i>5 0</i>	Zvučni signal je isključen .
	<i>5 1- 5 21 5 7 *</i>	Zvučni signal je uključen . Možete promijeniti jačinu zvuka. Kada odaberete status istovremeno se začuje pripadajuća kombinacija zvučnih signala.
<i>P 3 Ton tipki</i>	<i>5 0</i>	Ton tipki je isključen .
	<i>5 1 *</i>	Ton tipki je uključen .
<i>P 4 Format prikaza sata</i>	<i>24h *</i>	Vrijeme se prikazuje u formatu od 24 sata .
	<i>12h</i>	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.

* Tvornička postavka

Postavke

Postavka	Status	
P 5 Jedinica za temperaturu	$^{\circ}\text{C}$ * Temperatura se prikazuje u stupnjevima Celzijusovim. $^{\circ}\text{F}$ Temperatura se prikazuje u stupnjevima Farenhajtovim.	
P 6 Jedinica težine	5 l * g U automatskom programu težina je prikazana u gramima. 5 z lb/oz U automatskom programu težina je prikazana u funtama i uncama.	
P 7 Svjetlina zaslona	$5\text{ l}-$ $5\text{ 7},$ 5 4 * 5 l : minimalno osvjetljenje 5 7 : maksimalno osvjetljenje	Za pokazivač možete odabrati različitu jačinu svjetline.
P 8 Osvjetljenje	5 0 * Osvjetljenje prostora za pripremu jela uključeno je na 15 sekundi i potom se automatski isključuje. 5 l Osvjetljenje prostora za pripremu jela je trajno uključeno .	
P 9 Prezentacija	5 0 * Odaberite 5 0 i na oko 4 sekunde dodirnite senzorsku tipku OK. Čim se kratko prikaže - - - prezentacija je deaktivirana . 5 l Odaberite 5 l i na oko 4 sekunde dodirnite senzorsku tipku OK. Čim se kratko prikaže <i>YES</i> prezentacija je aktivirana . Pećnicom možete upravljati no zagrijavanje prostora za pripremu jela i pumpa sustava za isparavanje ne funkcioniрају. Ova postavka nije Vam potrebna za privatnu uporabu.	

* Tvornička postavka

Blokada uključivanja  osigurava pećnicu od neželjenog korištenja.

Blokada uključivanja tvornički je isključena.

Postavku za blokadu uključivanja mijenjate tako da promijenite status 5:

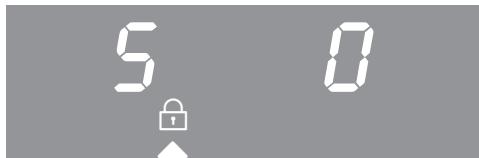
- 5 0 = isključeno
- 5 1 = uključeno

Status blokade uključivanja možete promijeniti samo kada je pećnica uključena i regulator za odabir načina rada u položaju •.

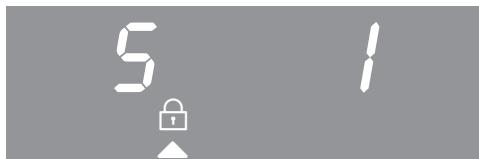
Uključivanje blokade uključivanja

- Odaberite '≡.'
- Trokut  pomoću regulatora < > pomičite sve dok ne svijetli ispod .

Prikazuje se aktualno podešeni status 5 0:



- Potvrdite s OK.
- Pomoću okretnog regulatora < > odaberite željeni status 5 1.



- Potvrdite s OK.
- Odaberite '≡.'

Prikazuje se aktualno vrijeme.

- Isključite pećnicu.

Uključena je blokada uključivanja.

Čim pećnicu ponovo uključite, simbol  podsjeća na uključenu blokadu uključivanja.

Blokada uključivanja ostaje uključena nakon nestanka napajanja.

Blokada uključivanja

Isključivanje blokade uključivanja za jedan postupak pripreme jela

- Uključite pećnicu.

Prikazuju se simboli  i  te aktualno vrijeme:



- Tipku *OK* dodirujte sve dok se  ne ugasi.

Sada možete upravljati pećnicom.

Isključivanje blokade uključivanja

- Uključite pećnicu.
- Tipku *OK* dodirujte sve dok se  ne ugasi.
- Odaberite .
- Trokut  pomoću regulatora  pomičite sve dok ne svijetli ispod .
- Potvrdite s *OK*.

Prikazuje se aktualno podešeni status *5 I*.

- Pomoću okretnog regulatora  odaberite željeni status *5 Ø*.
- Potvrdite s *OK*.
- Odaberite .

Blokada uključivanja je isključena.

Više se ne prikazuje simbol .

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

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

Podsjetnik minuta može se podesiti za najviše 99 minuta i 55 sekundi.

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

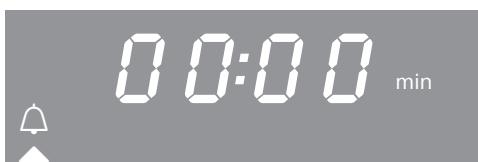
Podešavanje podsjetnika minuta

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

Ako je prikaz aktualnog vremena isključen (postavka "PI – S0"), morate prvo uključiti pećnicu kako bi ste podesili podsjetnik minuta.

- Odaberite .

Prikazuje se **00:00**, a trokut  treperi ispod .



- Pomoću regulatora < > podesite željeni podsjetnik minuta.



- Potvrdite s **OK**.

Podsjetnik minuta

Podsjetnik minuta se pohranjuje i protjeće u sekundama:



Simbol  upućuje na podsjetnik minuta.

Po isteku podsjetnika minuta:

- Treperi .
- Vrijeme se broji uzlazno.
- Ovlašava se zvučni signal, ako je uključen (pogledajte poglavlje "Postavke - P 2"),

■ Odaberite .

Isključuju se zvučni i optički signali.

Promjena podsjetnika minuta

■ Odaberite .

Prikazuje se podešeni podsjetnik minuta.

■ Podsjetnik minuta promijenite pomoću regulatora < >.

■ Potvrdite s OK.

Pohranjen je promijenjeni podsjetnik minuta i ističe u sekundama.

Poništavanje podsjetnika minuta

■ Odaberite .

■ Podsjetnik minuta pomoću regulatora < > smanjite na 00:00.

■ Potvrdite s OK.

Podsjetnik minuta je poništen.

Pregled načina rada

Za pripremu jela na raspolaganju su Vam različiti načini rada.

Način rada	Preporučena temperatura	Raspon temperature
Gornji/donji grijac 	180 °C	30–280 °C
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 grijac 	190 °C	100–250°C
Ova način rada upotrijebite prije završetka pečenja ako namirnice treba više zapeći s donje strane.		
Roštilj s kruženjem zraka 	200 °C	100–260 °C
Za pripremanje namirnica velikog promjera na roštilju (primjerice piletina). Možete pripremati na nižim temperaturama nego kod načina rada Roštilj  , jer se toplina odmah raspršuje u prostoru za pripremu jela.		
Roštilj 	240 °C	200–300 °C
Za pripremu tankih komada na roštilju ili ako jelo treba zapeći. Gornji/donji grijac je užaren (crveno) kako bi se stvorilo potrebno infracrveno zračenje.		
Gratiniranje 	190 °C	100–250 °C
Za manje količine poput primjerice zamrznute pizze, gotovih zamrznutih peciva, kolačića iz modlica, ali i za jela od ribe i za pečenje. Ako tijekom postupka pripreme ne otvarate vrata pećnice, štedite do 30 % energije u usporedbi s uobičajenim načinima rada.		
Klimatsko pečenje 	160 °C	130–250 °C
Za pečenje mesa i kolača s regulacijom vlažnosti. Najprije se prikazuje <i>Ručko</i> i trokut  treperi ispod simbola  . Preporučena temperatura prikazuje se tek nakon odabira broja dodavanja pare.		

Pregled načina rada

Način rada	Preporučena temperatura	Raspon temperature
Brzo zagrijavanje 	160 °C	100–250 °C
Za brzo zagrijavanje prostora za pripremu jela. Potom prebacite na način rada, koji želite koristiti za pripremu jela.		
Vrući zrak plus 	160 °C	30–250 °C
Za pečenje. Jelo istovremeno možete pripremati na više razina. Možete pripremati na nižim temperaturama kao i u načinu rada s gornjim/donjim grijачem  , jer se toplina odmah raspodjeljuje u prostoru za pripremu jela.		
Automatsko pečenje 	160 °C	100–230 °C
Za pečenje mesa. Tijekom faze pečenja pećnica se najprije zagrijava na visoku temperaturu (230°C). Čim se ova temperatura dosegne, pećnica sama smanjuje na podešenu temperaturu za pripremanje jela (temperaturu nastavka pečenja).		
Intenzivno pečenje 	170 °C	50–250 °C
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.		
Automatski programi 	-	-
Pojavljuje se popis raspoloživih automatskih programa.		

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). Svjetli materijali poput nehrđajućeg čelika ili aluminija reflektiraju toplinu, koja onda teže prodire do namirnice koja se priprema. Dno prostora za pripremu jela kao i rešetku nemojte prekrivati aluminijskom folijom jer i ona reflektira toplinu.
- Kontrolirajte trajanje pripreme jela, kako biste izbjegli potrošnju energije kod pripreme namirnica.

- Ako je moguće, podesite vrijeme trajanja pripreme jela ili koristite termometar za hranu.
Ako su raspoloživi, koristite automatske programe.
- Za brojna jela možete koristiti način rada Vrući zrak plus . Njime možete pripremati na nižim temperaturama nego u načinu rada s gornjim/donjim grijačem , jer se toplina odmah raspodjeljuje u prostoru za pripremu jela. Osim toga jelo možete istovremeno pripremati na više razina.
- Gratiniranje  je inovativni način rada s optimalnim korištenjem preostale topline. Ako tijekom postupka pripreme ne otvarate vrata pećnice, štedite do 30 % energije u usporedbi s uobičajenim načinima rada.
- Za jela s roštilja po mogućnosti koristite način rada Roštilj s kruženjem zraka . Pri tom jelo pripremate na nižim temperaturama nego u ostalim načinima rada pripreme na roštilju, kod maksimalno podešene temperature.
- Kada je moguće, istovremeno pripremati više jela. Postavite ih jedno uz drugo ili na različite razine.
- Jela koja ne možete istovremeno pripremati, pripremajte direktno jedno za drugim, kako biste iskoristili već postojeću toplinu.

Savjeti za uštedu energije

Iskorištavanje preostale topline

- Kod postupaka pripreme jela pri temperaturi višoj od 140°C i vremena pripreme dužeg od 30 minuta postupka pripreme možete smanjiti oko 5 minuta prije kraja na najnižu temperaturu koja se može podesiti. Preostala toplina dovoljna je da se jelo do kraja ispeče. Pećnicu ni u kom slučaju ne-mojte isključiti (pogledajte poglavlje "Sigurnosne napomene").
- Ako želite provesti postupak čišćenja pirolizom, najbolje ga je započeti od-mah po završetku postupka pripreme jela. Postojeća preostala toplina smanjuje potrošnju energije.

Postavke

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

Modus uštede energije

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

Jednostavno upravljanje

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

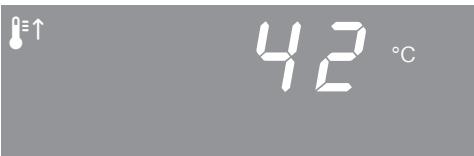
Prikazuje se preporučena temperatura:



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

- Ako je potrebno, pomoću regulatora < > promijenite temperaturu.

Nakon kraćeg vremena prikazuje se trenutna temperatura i indikator temperature \mathbb{F}^{\uparrow} :



Možete pratiti rast temperature. Kada se prvi put postigne odabrana temperatura, oglašava se zvučni signal, ako je signalni ton uključen. Pogledajte poglavlje "Postavke – P 2").

Nakon postupka pripreme:

- Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj •.
- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.
- Isključite pećnicu.

Ventilator za hlađenje

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

Ovaj naknadni rad rashladnog ventilatora automatski se isključuje nakon određenog vremena.

Rukovanje pećnicom

Promjena temperature

Primjer: Podesili ste Vrući zrak plus  i 170°C i možete pratiti porast temperaturе.



Temperaturu želite smanjiti na 155°C.

- Temperaturu smanjite pomoću regulatora <>.

Trokut  ispod simbola  treperi i temperatura se mijenja u koracima po 5°C.



Promijenjena željena temperatura se pohranjuje. Pojavljuje se trenutna temperatura.

Ako na zaslonu želite birati između trenutne i željene temperature, odaberite .

Indikator temperature

Indikator temperature  se pojavljuje uvijek kada je uključeno zagrijavanje prostora za pripremu jela.

Tijekom faze zagrijavanja svijetli indikator temperature .

Kada se prvi put postigne željena temperatura, oglašava se zvučni signal, ako je signalni ton uključen (pogledajte poglavlje "Postavke - P 2"). Istovremeno se isključe grijanje prostora za pripremu jela i  se gasi.

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

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 tjestova za kruh
- rozbif i file

Gornji/donji grijač

- kolači i sitni kolači s kratkim vremenom pripreme (do oko 30 minuta)
- osjetljivo tjestovo (primjerice biskvit)
- tamna tjestova za kruh
- rozbif i file

Brzo zagrijavanje

S načinom rada Brzo zagrijavanje  možete skratiti fazu zagrijavanja.

Kod pečenja pizze i osjetljivih tjestova (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 temperaturе  po prvi put ugasi prebacite na željeni način rada.
- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.

Rukovanje pećnicom

Automatsko uključivanje i isključivanje postupaka pripreme jela

Postupke pripreme jela možete automatski isključivati ili uključivati i 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 12 sati.

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.
- Odaberite '≡'.



- Trokut ▲ po potrebi pomoću regulatora < > pomaknite dok ne svijetli ispod ☰.
- Potvrđite s OK.

Prikazuje se 00:00, a trokut ▲ treperi ispod ☰.



- Pomoću regulatora < > podesite vrijeme pripreme (01:05).
- Potvrđite s OK.

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

Simbol ☰ upućuje na vrijeme pripreme.

Podešavanje vremena pripreme i vremena 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:

- Odaberite --- .
- Trokut \blacktriangle po potrebi pomoću regulatora $< >$ pomaknite dok ne svijetli ispod --- .
- Potvrdite s OK.

Prikazuje se $00:00$, a trokut \blacktriangle treperi ispod --- .

- Pomoću regulatora $< >$ podesite vrijeme pripreme ($01:30$).
- Potvrdite s OK.

Pohranjuje se vrijeme pripreme --- koje protjeće u minutama:



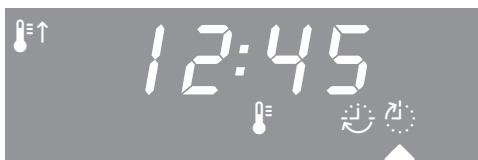
Zatim podesite vrijeme završetka pripreme:

- Trokut \blacktriangle pomoću regulatora $< >$ pomičite sve dok ne svijetli ispod --- .
prikazuje se $-:-:-$:



- Potvrdite s OK.

Čim regulator $< >$ okrenete udesno, prikazuje se $12:45$ (aktualno vrijeme + vrijeme pripreme = $11:15 + 1:30$):



- Pomoću okretnog regulatora $< >$ podesite vrijeme završetka pripreme ($13:30$).
- Potvrdite s OK.

Pohranjuje se vrijeme završetka pripreme --- .



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

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

Rukovanje pećnicom

Po isteku vremena pripreme:

- Prikazuje se .
- Treperi .
- Oglasjava se zvučni signal, ako je uključen (pogledajte poglavlje "Postavke – P 2"),
- Zagrijavanje i osvjetljenje prostora za pripremu jela se isključuju.
- Ventilator ostaje uključen.
- Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj .
- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.
- Isključite pećnicu.

Ako namirnica koju pripremate nije pečena po Vašoj želji, produžite vrijeme pripreme tako da vrijeme ponovo unesete.

Promjena vremena pripreme

- Odaberite .
- Trokut po potrebi pomoću regulatora pomaknite dok ne svijetli ispod .

Prikazuje se preostalo vrijeme pripreme.

- Potvrđite s .
- Vrijeme pripreme promijenite pomoću regulatora .
- Potvrđite s .

Pohranjeno je promijenjeno vrijeme pripreme.

Poništavanje vremena pripreme

- Odaberite '≡.
 - Trokut ▲ po potrebi pomoću regulatora <> pomaknite dok ne svijetli ispod ☰.
 - Potvrdite s OK.
- Trokut ▲ treperi ispod ☰.
- Pomoću regulatora <> vrijeme pripreme podešite na 00:00.
 - Potvrdite s OK.

Briše se vrijeme pripreme i eventualno podešeno vrijeme završetka pripreme.

- Odaberite '≡.

Prikazuje se trenutna temperatura. Zagrijavanje prostora za pripremu jela ostaje uključeno.

Ako želite završiti postupak pripreme:

- Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj •.
- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.
- Isključite pećnicu.

Kad regulator za odabir načina rada okrenete na položaj • ili isključite pećnicu, brišu se postavke za trajanje pripreme i vrijeme završetka pripreme.

Brisanje vremena završetka pripreme jela

- Odaberite '≡.
 - Trokut ▲ po potrebi pomoću regulatora <> pomaknite dok ne svijetli ispod ☰.
 - Potvrdite s OK.
- Trokut ▲ treperi ispod ☰.
- Pomoću okretnog regulatora <> podešite vrijeme završetka pripreme - -:- -.
 - Potvrdite s OK.

Vrijeme završetka pripreme je obrisano.

Klimatsko pečenje



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

Nakon odabira načina rada Klimatsko pečenje odredite broj dodavanja pare.

Možete odabrati:

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

Potom podesite temperaturu i pokrenite proces usisavanja.

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

Druge tekućine mogu dovesti do oštećenja pećnice.

Kod postupaka pripreme jela s regulacijom vlažnosti, upotrebljavajte isključivo vodu.

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

Jedno dodavanje pare traje oko 5–8 minuta. Broj i trenutak dodavanja pare orientiraju se prema namirnicama koje se pripremaju:

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

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

Savjet: Recepte koristite za orientaciju.

Tijek pripreme jela u načinu rada Klimatsko pečenje

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

- Pripremite namirnice i stavite ih u prostor za pripremu jela.
- Pripremite posudu s potrebnom količinom vode:

<i>Ručo</i>	oko 100 ml
<i>1</i>	oko 100 ml
<i>2</i>	oko 200 ml
<i>3</i>	oko 300 ml

- Odaberite način rada Klimatsko pečenje .

Podešavanje broja dodavanja pare

Prikazuje se *Ručo*, a trokut  treperi ispod .



Pomoću regulatora < > možete pozvati ostale mogućnosti dodavanja pare (1, 2, 3).

Nakon 3 se prikazuje E. U ovoj postavci pokrenite postupak uklanjanja kamenca (pogledajte poglavje "Uklanjanje kamenca sa sustava za isparavanje ").

Savjet: Recepte koristite za orientaciju.

- Ako pećnica nakon faze zagrijavanja automatski treba pokrenuti dodavanje pare odaberite *Ručo* i potom potvrdite s *OK*.
- Ako u određenom trenutku želite jednom ili više puta ručno dodati paru, odaberite *1*, *2* ili *3* i potom potvrdite s *OK*.

Podešavanje temperature

Prikazuje se preporučena temperatura i trokut  treperi ispod .



- Ako je potrebno, pomoću regulatora < > podešite temperaturu.
- Potvrdite s *OK*.

Klimatsko pečenje

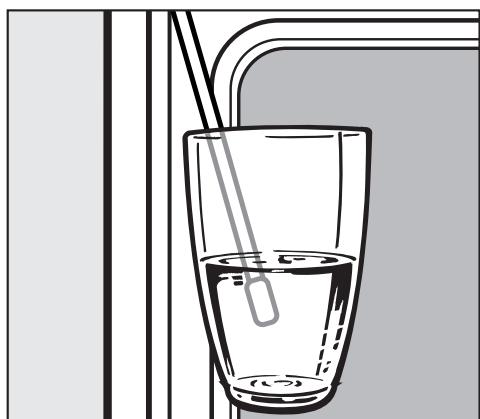


Pokretanje postupka usisavanja

Javlja se zahtjev za usisavanjem tekućine. Trokut treperi ispod :



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



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

Postupak usisavanja se pokreće.

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

Postupak usisavanja možete u svakom trenutku prekinuti s OK ili ponovno nastaviti.

- Nakon postupka usisavanja uklonite posudu.
- Zatvorite vrata.

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

Prikazuje se trenutna temperatura i indikator temperature ↑.



Možete pratiti rast temperature. Kada se prvi put postigne odabrana temperatura, oglašava se zvučni signal, ako je signalni ton uključen. Pogledajte poglavlje "Postavke – P 2").

Aktivacija dodavanja pare

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

Automatsko dodavanje pare

Nakon faze zagrijavanja automatski se pokreće dodavanje pare. Na zaslonu se prikazuje:



Voda isparava u prostor za pripremu jela.

Potom se dodavanje pare  gasi i prikazuje se temperatura.

- Ispecite jelo do kraja.

Ručno aktivirano dodavanje pare

Paru možete dodavati, čim je senzorska tipka  osvijetljena.

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

Vezano za trenutak dodavanja pare možete se orijentirati prema receptu.

Savjet: Kao podsjetnik na trenutak dodavanja pare podešite podsjetnik minuta .

- Kada treba dodati paru odaberite .

Gasi se osvjetljenje tipki i na zaslonu se prikazuje sljedeće:



- Sukladno tome postupite kako biste paru dodali sljedeći puta.

Nakon zadnjeg dodavanja pare gasi se  i prikazuje se temperatura.

- Ispecite jelo do kraja.



Isparavanje preostale vode

Kod postupka pripreme jela s Klimatskim pečenjem , koji se odvija bez prekida u programu Automatski programi , u sustavu ne ostaje voda. Voda ravnomjerno ispari tijekom dodavanja pare.

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

Kod sljedećeg odabira načina rada Klimatsko pečenje  ili Automatski programi  umjesto preporučene temperature prikazuje se vrijeme za isparavanje preostale vode, a ispod  treperi trokut .

Prikazano vrijeme ovisi o količini vode koja se nalazi u sustavu isparavanja.

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

Tijek isparavanja preostale vode

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

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

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

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

Isparavanje preostale vode odmah nakon pripreme

- Odaberite način rada Klimatsko pečenje  ili Automatski programi .

Prikazuje se vrijeme koje odgovara količini vode i ispod  treperi trokut :



- Potvrdite s *OK*.

Pokreće se isparavanje preostale vode. Možete pratiti tijek postupka.

Tijekom postupka isparavanja preostale vode sustav može korigirati vrijeme ovisno o stvarnoj količini prisutne vode.



Zadnja minuta protječe u sekundama.

Po završetku isparavanje vode, na zaslonu *Ručno* se prikazuje **Način rada Klimatsko pečenje **:



U **načinu rada Automatski programi ** prikazuje se odabrani automatski program, npr.:



Sada možete provesti postupak pripreme jela s načinom rada Klimatsko pečenje  ili Automatski programi .

Klimatsko pečenje

Prekid isparavanja preostale vode

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

- Odaberite način rada Klimatsko pečenje  ili Automatski programi .

Prikazuje se vrijeme koje odgovara količini vode i ispod  treperi trokut :



- Regulator < > okrenite ulijevo.

Vrijeme je podešeno na 00:00:



- Potvrdite s OK.

U načinu rada Klimatsko pečenje  na zaslonu se prikazuje :



U načinu rada Automatski programi  na zaslonu se prikazuje zahtjev za usisavanjem vode :



Sada možete provesti postupak pripreme jela s načinom rada Klimatsko pečenje  ili Automatski programi .

Vaša pećnica raspolaže s preko 25 Automatskih programa

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

Postavke za upravljanje pećnicom u pojedinim automatskim programima imaju zadani način rada, temperaturu, vrijeme pripreme kao i broj i trenutak dodavanja pare.

Recepte za automatske programe pronaći ćete u receptima "CulinArt" koji su uključeni u opseg isporuke.

Svi automatski programi imaju regulaciju vlažnosti.

Ako za pripremu želite koristiti automatski program onda pripremite posudu s onom količinom vode koja je navedena u receptu.

Pregled automatskih programa

- A 1 Dizanje tijesta s kvascem
- A 2 Bijeli kruh
- A 3 Lepinja
- A 4 Bijeli kruh u kalupu
- A 5 Raženi kruh
- A 6 Kruh od više vrsta žitarica
- A 7 Pecivo s kvascem
- A 8 Kolač s maslacem
- A 9 Pletenica
- A 10 Orade
- A 11 Morska pastrva
- A 12 Filet lososa
- A 13 Filet crnog bakalara
- A 14 Pastrva
- A 15 Govedi file, slabo pečeni
- A 16 Govedi file, srednje pečeni
- A 17 Govedi file, dobro pečeni
- A 18 Svinjski file u loncu
- A 19 Srneći hrbat
- A 20 Janjeći hrbat
- A 21 Pileći file sa začinima
- A 22 Pileći batak
- A 23 Pureći zabatak
- A 24 Gratinirani krumpir
- A 25 Lazanje

Automatski programi

Napomene za korištenje

- Nakon postupka pripreme jela pričekajte da se pećnica prvo ohladi na sobnu temperaturu prije nego što pokrenete automatski program.
- Za optimalni rezultat pripreme preporučujemo da se pridržavate količina i dodatnih pribora navedenih u receptima.
- Neki automatski programi obuhvačaju fazu prethodnog zagrijavanja. Ona završava kad se na zaslonu prikaže . Dodatno se oglašava i zvučni signal, ako je zvuk uključen (pogledajte poglavljje "Postavke – P 2"). Po isteku prethodnog zagrijavanja namirnicu stavite u prostor za pripremu jela.
- Kod automatski programa koji nemaju fazu prethodnog zagrijavanja namirnicu možete odmah staviti u prostor za pripremu jela i uključiti automatski program. Nakon postupka usisavanja kratko se prikazuje crtica i odmah potom vrijeme pripreme.
- Za svaku pripremu upotrebjavajte razinu 2.
- Kod pripreme nekih jela od ribe ili peradi morate unijeti težinu namirnice. Unos težine mijenja se u koracima od 100 g ili 0,01 lb/oz. Ukoliko želite pripremiti više komada odjednom, unesite težinu većeg dijela. **Ne** unosite cjelokupnu težinu jela

Korištenje automatskih programa

Za optimalni rezultat pripreme preporučujemo da se pridržavate količina i oblika navedenih u receptima.

Kod automatskih programa bez pret-hodnog zagrijavanja namirnice odmah stavite u prostor za pripremu jela, na razinu 2.

- Za automatske programe pripremite posudu s količinom vode navedenom u receptu.
- Odaberite Automatski programi **Auto**.

Na zaslonu se prikazuje poruka:



- Okrećite regulator < > dok se ne pojavi broj željenog automatskog programa.
- Potvrdite s OK.

Odabran je željeni program.

Kod pojedinih automatskih programa biti ćete zamoljeni unijeti vrijednost težine $\tilde{\text{z}}$.



- Pomoću okretnog regulatora < > unesite težinu namirnice koja se priprema.

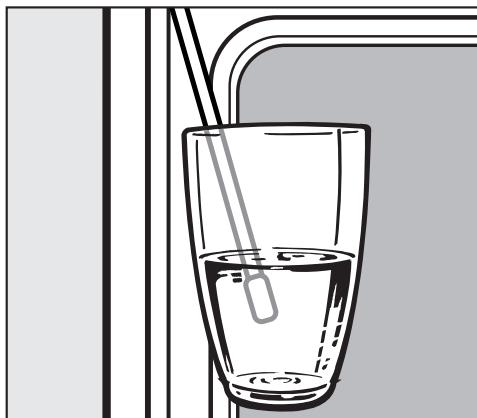
- Potvrdite s OK.

Javlja se zahtjev za usisavanjem tekućine:



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

Automatski programi



- Cijev za punjenje uronite u posudu s vodom.
- Potvrdite s OK.

Postupak usisavanja se pokreće. Čuje se pumpa.

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

- Nakon postupka usisavanja uklonite posudu.
- Zatvorite vrata.

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

Kod Automatskih programa bez faze prethodnog zagrijavanja kratko se prikazuje crtica i odmah potom vrijeme pripreme.

Kod **Automatskih programa s fazom prethodnog zagrijavanja** prikazuje se sljedeće:



Po isteku oko polovice vremena prethodnog zagrijavanja prikazuje se "—".

- Pričekajte da istekne vrijeme zagrijavanja, prije no što namirnicu stavite u prostor za pripremu jela.

Po isteku vremena prethodnog zagrijavanja prikazuje se:



Oглашава се звучни сигнал, ако је укључен (погледајте поглавље "Postavke – P 2") и гаси се контрола температуре .

Ako se vrata ne otvore u roku od pet minuta po isteku vremena prethodnog zagrijavanja, automatski započinje postupak pripreme jela.

- Otvorite vrata.
- Stavite namirnice u razinu 2.
- Zatvorite vrata.

Pokreće se automatski program. Prikazuje se preostalo vrijeme pripreme jela, npr.:



Može se pratiti tijek trajanja pripreme.

Para se dodaje automatski u vrijeme zadano automatskim programom.

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

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

Osim toga to može utjecati i na rezultat pripreme jela.

Po isteku vremena pripreme:

- Prikazuje se 0:00.
- Treperi ☺.
- Oglašava se zvučni signal, ako je uključen (pogledajte poglavje "Postavke – P 2"),
- Osvjetljenje prostora za pripremu jela se automatski isključuje.
- Ventilator ostaje uključen.
- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.
- Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj •.

Zvučni i optički signali nestaju.

Automatski programi

Podešavanje vremena završetka automatskog programa pripreme jela

Nakon što ste pokrenuli automatski program, još uvijek, unutar prve dvije minute trajanja programa, možete pomaknuti vrijeme završetka pripreme jela.

- Odaberite '≡'.
- Trokut ▲ pomoću regulatora < > pomičite sve dok ne svjetli ispod ☰.
- Potvrdite s OK.
- Trokut ▲ treperi ispod ☰.
- Pomoću okretnog regulatora < > podešite vrijeme završetka pripreme.
- Potvrdite s OK.



Isključuje se grijanje prostora za pripremu jela. Simbol ☰ upućuje na promjenu vremena završetka pripreme.

U podešenom trenutku započinje početak pripreme jela i moguće je praćenje tog procesa.

Prekidanje automatskog programa

- Ukoliko želite prekinuti automatski program, okrenite regulator za odabir na položaj •.

Ukoliko kod prekida automatskog programa nije došlo do isparavanja cijelokupne usisane vode, višak vode ostaje u sustavu za isparavanje.

Kod sljedećeg odabira automatskog programa na zaslonu se prikazuje vrijeme i treperi simbol trokuta ▲ pod simbolom ☰ kao informacija da se u sustavu nalazi "Preostala voda" od prethodnog postupka pripreme jela.

Ukoliko želite da preostala voda odmah ispari, potvrdite obavijest s OK (vidi poglavlje "Isparavanje preostale vode").

Ukoliko želite da se prekine postupak isparavanja preostale vode, okrenite okretni regulator < > ulijevo, kako bi podesili vrijeme na 00:00 i svoj odabir potvrdite s OK (vidi poglavlje "Isparavanje preostale vode").

Nježna obrada namirnica pogoduje Vašem zdravlju.

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

Načini rada

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

Kalup za pečenje

Odabir kalupa za pečenje ovisi o načinu rada i pripremi.

- Vrući zrak plus , Intenzivno pečenje , Klimatsko pečenje : lim a pečenje, univerzalni lim, kalupi za pečenje od materijala prikladnog za uporabu u pećnici.
- Gornji/donji grijач :
mat i tamni kalupi.
Izbjegavajte svijetle kalupe od glatkog materijala jer utječu na neravnomjernu i slabu zapečenost u kalupu pa se jelo možda uopće neće ispeći.
- Kalupe za pečenje uvijek stavljajte na rešetku.
Duguljaste četvrtaste ili izdužene kalupe najbolje je položiti poprečno na rešetku, kako bi raspodjela topline u kalupu bila optimalna i kako bi se postigao ravnomjerni rezultat pečenja.
- Pecite voćne kolače i visoke kolače na univerzalnom limu.

Papir za pečenje, podmazivanje

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

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

Papir za pečenje je potreban za:

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

Pečenje

Napomene za tablice za pečenje

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

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

Temperatura

Načelno treba odabratи 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 ⁵

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

– Vrući zrak plus

- 1 lim: razina 2
- 2 lima: razine 1+3 / 2+4
- 3 lima: razine 1+3+5

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

Vlažno pecivo i kolače pecite istovremeno na maksimalno dvije razine.

– Klimatsko pečenje

- 1 lim: razina 2

– Intenzivno pečenje

- 1 lim: razina 1 ili 2

– Gornji/donji grijач

- 1 lim: razina 1 ili 2

Tablice za pečenje

Miješano tijesto

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

Način rad / Vrući zrak plus / Gornji/donji grijач

Temperatura / ⁵₁ Razina / Vrijeme pripreme

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

- 1) Prostor za pripremu jela prethodno zagrijte. Za to nemojte odabrati način rada Brzo zagrijavanje .
- 2) Lim izvadite ranije ako je hrana i prije isteka navedenog vremena pečenja dovoljno potamnila.

Pečenje

Miješano tijesto

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

Način rad / Vrući zrak plus / Gornji/donji grijač

Temperatura / Razina / Vrijeme pripreme

1) Prostor za pripremu jela prethodno zagrijte. Za to nemojte odabratiti način rada Brzo zagrijavanje .

Prhko tijesto

Kolači/ sitni kolačići		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
Sitno pecivo (1 lim)		140–150	2	20–30
		160–170 ¹⁾	3	15–25
Sitno pecivo (2 lima)		140–150	1+3	20–30 ²⁾
Mali kolačići (1 lim) *		140	2	30–40
		160 ¹⁾	3	20–30
Keksi (2 lima) *		140	1+3	35–45 ²⁾
Biskvit za tortu		150–160	2	35–45
		170–180 ¹⁾	2	20–30
Mrvičasti kolač		150–160	2	45–55
		170–180	2	45–55
Torta od sira		150–160	2	80–95
		170–180	2	80–90
		150–160	2	80–90

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

 Temperatura /  Razina /  Vrijeme pripreme

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

1) Prostor za pripremu jela prethodno zagrijte. Za to nemojte odabrati način rada Brzo zagrijavanje .

2) Lim izvadite ranije ako je hrana i prije isteka navedenog vremena pečenja dovoljno potamnila.

Pečenje

Prhko tijesto

Kolači/ sitni kolačići		[°C]		[min]
Pita s jabukama (apple pie) (kalup Ø 20 cm) *		160	2	90–100
		180	1	85–95
Prekriveni kolač od jabuka		160–170	2	50–70
		170–180 ¹⁾	2	60–70
		160–170	2	50–70
Voćni kolač s glazurom (kalup)		150–160	2	55–75
		170–180	2	55–75
		150–160	2	55–65
Kolač prekriven voćem (lim)		220–230 ¹⁾	1	30–50
		180–190	1	30–50

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

Temperatura / Razina / Vrijeme pripreme

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

1) Prostor za pripremu jela prethodno zagrijte. Za to nemojte odabrati način rada Brzo zagrijavanje .

Dizano tijesto/tijesto od sira i ulja

Kolači/ sitni kolačići	<input type="checkbox"/>	[°C]	⁵ ₁	[min]
Kuglof		150–160	2	50–60
	<input type="checkbox"/>	160–170	2	50–60
Božićni kruh		150–160	2	45–65
	<input type="checkbox"/>	160–170	2	45–60
Mrvičasti kolač		150–160	2	35–45
	<input type="checkbox"/>	170–180	3	35–45
Voćni kolač (lim)		160–170	2	40–50
	<input type="checkbox"/>	170–180	3	50–60
Tijesto punjeno voćem (1 lim)		150–160	2	25–30
	<input type="checkbox"/>	160–170	2 ¹⁾	25–30
Tijesto punjeno voćem (2 lima)		150–160	1+3	25–30 ²⁾

Način rad / Vrući zrak plus / Gornji/donji grijач

Temperatura / ⁵₁ Razina / Vrijeme pripreme

- 1) Za dizano tijesto. Kod tijesta sa svježim sirom koristite razinu 3.
- 2) Lim izvadite ranije ako je hrana i prije isteka navedenog vremena pečenja dovoljno potamnila.

Pečenje

Dizano tijesto/tijesto od sira i ulja

Kolači/ sitni kolačići	<input type="checkbox"/>	°C	<input type="checkbox"/> ⁵ ₁	() [min]
Bijeli kruh		180–190	2	35–45
	<input type="checkbox"/>	190–200	2	30–40
Integralni kruh		180–190	2	55–65
	<input type="checkbox"/>	200–210 ¹⁾	2	45–55
Pizza (lim)		170–180	2	30–45
	<input type="checkbox"/>	190–200 ¹⁾	2 ²⁾	30–45
		170–180	2 ²⁾	30–45
Kolač od luka		170–180	2	30–40
	<input type="checkbox"/>	180–190 ¹⁾	2	25–35
		170–180	2	30–40
Dizanje tijesta s kvascem		35	³⁾	15–30
	<input type="checkbox"/>	35	³⁾	15–30

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

Temperatura / ⁵₁ Razina / Vrijeme pripreme

- 1) Prostor za pripremu jela prethodno zagrijte. Za to nemojte odabrat način rada Brzo zagrijavanje .
- 2) Za dizano tijesto. Kod tijesta sa svježim sirom koristite razinu 3.
- 3) Posuda se može postaviti izravno na dno prostora za pripremu jela. Ovisno o veličini posude možete izvaditi i vodilice za prihvata. Ako koristite način rada Gornji/donji grijач na dno prostora za pripremu jela dodatno položite rešetku.

Biskvitno tjesto

Kolači/ sitni kolačići			[°C]		5 [min]
Biskvit za tortu (2 jaja)		160–170	2	20–30	
		160–170¹⁾	2	15–25	
Biskvitna torta (4–6 jaja)		170–180	2	20–35	
		150–160¹⁾	2	30–45	
Biskvit s vodom *		180	2	20–30	
		150–170¹⁾	2	20–45	
Rolada		170–180 ¹⁾	2	15–20	
		180–190¹⁾	2	15–20	

Način rad / Vrući zrak plus / Gornji/donji grijač
 Temperatura / Razina / Vrijeme pripreme

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

1) Prostor za pripremu jela prethodno zagrijte. Za to nemojte odabrati način rada Brzo zagrijavanje .

Pečenje

Tijesto za krafne, lisnato tijesto, tijesto od bjelanjaka

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

 Način rad /  Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijač

 Temperatura /  Razina /  Vrijeme pripreme

- 1) Prostor za pripremu jela prethodno zagrijte. Za to nemojte odabrati način rada Brzo zagrijavanje .
- 2) Lim izvadite ranije ako je hrana i prije isteka navedenog vremena pečenja dovoljno potamnila.

Načini rada

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

Posuđe

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

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

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

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

Savjeti

- Gratiniranje: Smeđa boja dobiva se na kraju pečenja. Meso će dobiti dodatnu intenzivnu smeđu boju ako nakon polovice vremena pečenja s posude skinete poklopac.
- Period mirovanja: Po završetku pečenja izvadite jelo iz prostora za pripremu jela, zamotajte aluminijskom folijom i ostavite da odstoji oko 10 minuta. Tako će kod rezanja izaći manje soka od pečenja.
- Pečenje peradi: Perad će dobiti hrs-kavu koricu ako se 10 minuta prije kraja pečenja premaže vodom s malo soli.

Pečenje mesa

Napomene uz tablice za pečenje

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

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

Temperatura

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

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

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 fi-lea.

Vrijeme pečenja

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

- Govedina/divljač: 15–18 min./cm
- Svinjetina/teletina/janjetina: 12–15 min./cm
- Rozbif/file: 8–10 min./cm

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

Općenito nakon nekog vremena provjerite je li jelo pečeno.

Razina ⁵

Općenito koristite razinu 2.

Tablice pečenja

Govedina, teletina

Jelo		🌡 [°C]	▢ ⁵ ₁	⌚ [min]	↗ ⁷⁾ [°C]
Goveđe pečenje, oko 1 kg	▢/▢	170–180	2	100–130 ⁵⁾	85–95
	▢	190–200	2	110–140⁵⁾	
Govedi file, oko 1 kg ¹⁾	▢/▢	150–160 ⁴⁾	2	20–50	40–70 ⁸⁾
	▢	150–160 ⁴⁾	2	20–50	
	▢	180–190⁴⁾	2	20–50	
Rozbif, oko 1 kg ¹⁾	▢/▢	150–160 ⁴⁾	2	30–60	40–70 ⁸⁾
	▢	150–160 ⁴⁾	2	30–60	
	▢	180–190⁴⁾	2	30–60	
Teleće pečenje, oko 1,5 kg	▢/▢	190–200	2	70–90⁵⁾	70–80
	▢	190–200	2	70–90 ⁶⁾	
	▢	200–210	2	70–90 ⁵⁾	

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

- 1) Upotrijebiti univerzalni lim. Meso prethodno zapecite na ploči za kuhanje.
- 2) Kada upotrebljavate način rada Klimatsko pečenje , na početku pripreme jednom dodajte paru.
- 3) Ako koristite način rada Klimatsko pečenje nakon faze zagrijavanja, ručno dodavajte paru tijekom pripreme.
- 4) Prostor za pripremu jela prethodno zagrijte. Za to nemojte odabrati način rada Brzo zagrijavanje .
- 5) Prvo pripremajte s poklopcom. Nakon pola vremena pripreme uklonite poklopac i dodajte oko 0,5 l tekućine.
- 6) Nakon pola vremena pripreme podlijte sa oko 0,5 l tekućine.
- 7) Ako imate zaseban termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.
- 8) Ovisno o željenom stupnju pripreme: rare/sirovo: 40–45°C, medium: 50–60°C, well done/dobro pečeno: 60–70°C

Pečenje mesa

Svinjetina

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

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

- 1) Ako koristite način rada Klimatsko pečenje nakon faze zagrijavanja, ručno dodavajte paru tijekom pripreme.
- 2) Nakon pola vremena pripreme podlijite sa oko 0,5 l tekućine.
- 3) Ako imate zaseban termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

Janjetina, divljač

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

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

- 1) Ako koristite način rada Klimatsko pečenje nakon faze zagrijavanja, ručno dodavajte paru tijekom pripreme.
- 2) Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela.
- 3) Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon pola vremena pripreme uklonite poklopac i dodajte oko 0,5 l tekućine.
- 4) Nakon pola vremena pripreme podlijte sa oko 0,5 l tekućine.
- 5) Ako imate zaseban termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

Pečenje mesa

Perad, riba

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

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

- 1) Ako koristite način rada Klimatsko pečenje nakon faze zagrijavanja, ručno dodavajte paru tijekom pripreme.
- 2) Nakon pola vremena pripreme podlijite sa oko 0,5 l tekućine.
- 3) Ako imate zaseban termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

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 svježe meso bez žila i masnih rubova. Kosti 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 [!].

- Umetnute 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.

Postupak pripreme jela možete automatski isključiti (pogledajte poglavlje "Rukovanje pećnicom – 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 pret-hodno zagrijane tanjure i poslužite s vrlo vrućim umakom kako se ne bi prebrzo ohladilo.

Vrijeme pripreme / temperatu-re unutrašnjosti mesa

Meso	(⌚) [min]	⚡ [°C]
Govedi file	80–100	59
Rozbif		
– rare/engleski:	50–70	48
– medium/srednje	100–130	57
– pečeno		
– well done/dobro	160–190	69
– pečeno		
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 raspolazežte zasebnim termometrom za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

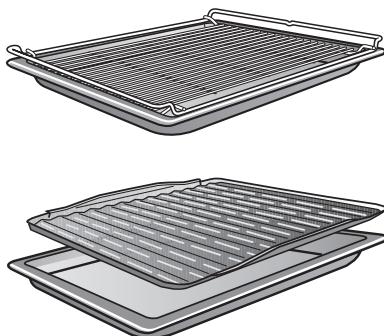
* bez kostiju

⚠️ Opasnost od opekolina!

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

Kod pečenja na roštilju zatvorite vrata.

Posuđe



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.

Upotrebjavajte univerzalni lim s položenom rešetkom ili lim za roštilj i pečenje (ako postoji). Lim za roštilj i pečenje štiti da sok od pečenja mesa ne sagori kako bi se mogao upotrijebiti.

Ne koristite lim za pečenje.

Priprema jela na roštilju

Priprema roštilja

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

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

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

Priprema jela na roštilju

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

Opasnost od opeklina!

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

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

Napomene za tablicu za roštilj

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

Nakon nekog vremena provjerite jelo koje pripremate na roštilju.

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

Temperatura

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

Prethodno zagrijavanje

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

Razina 5

Razinu odaberite ovisno o debljini namirnice.

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

Vrijeme pripreme na roštilju ☀

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

Provjera pečenosti

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

rare/engl-eski:	Ako je meso još jako elastično, još je crveno iznutra.
medium/ srednje pečeno:	Ako meso malo popušta, iznutra je ružičasto.
well done/ dobro pečeno:	Ako meso još jedva popušta, u potpunosti je pečeno.

Općenito nakon nekog vremena provjerite je li namirnica pečena.

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

Priprema jela na roštilju

Tablica za roštilj

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

Jelo na roštilju	5 1	---		---	
		🌡 [°C]	⌚ [min]	🌡 [°C]	⌚ [min]
Tanka hrana koja se peče					
Goveđi odresci	4/5	300	10–17	260	10–17
Pljeskavica *	4	300	12–24	–	–
Ražnjići	4	220	12–17	220	12–17
Ražnjići od peradi	4	220	12–17	220	12–17
Vratina	4	275	16–24	240	13–22
Jetrica	3	220	8–12	220	8–12
Popečci	4	275	10–20	240	17–22
Pečenice	3	220	8–15	220	10–17
Riblji filet	4	220	15–25	220	15–22
Pastrva	4	220	15–25	220	15–22
Tost *	3	300 ²⁾	5–8	–	–
Hawaii-tost	3	220	8–12	220	8–12
Rajčice	3	220	6–10	220	8–12
Breskve	2/3	275	5–10	220	5–10
Namirnice većeg promjera					
Piletina, oko 1,2 kg	1 ¹⁾	220	60–70	190	55–65
Svinjska koljenica, oko 1 kg	2	–	–	180	80–90

--- Roštilj / --- Roštilj s kruženjem zraka

5 Razina / ° Temperatura / ⌚ Vrijeme pripreme na roštilju

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

1) Za način rada Roštilj s kruženjem zraka --- koristite razinu 2.

2) Gornji grijач/roštilj nemojte prethodno zagrijavati.

Odmrzavanje

Za nježno odmrzavanje namirnica upotrebjavajte način rada Vrući zrak plus .

- Odaberite Vrući zrak plus  i temperaturu od 30–50 °C.

Regulira se cirkuliranje zraka u prostoru za pripremanje jela i zamrznuta namirnica se sporo odmrzava.



Opasnost od salmonele!

Kod odmrzavanja piletine posebno pazite na čistoću.

Nemojte upotrebljavati tekućinu nastalu tijekom odmrzavanja.

Savjeti

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

Posebne primjene

Ukuhavanje

Posude za ukuhavanje

 Opasnost od ozljeda!

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

Pećnicu nemojte koristiti za ukuhavanje ili zagrijavanje limenki.

Koristite samo posebne staklenke koje možete nabaviti u specijaliziranim prodavaonicama:

- Staklenke za ukuhavanje
- Staklenke s navojnim čepom

Ukuhavanje voća i povrća

Preporučamo način rada Vrući zrak plus .

Podaci vrijede za 6 staklenki sa 1 l sadržaja.

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

Na vrijeme smanjite temperaturu da izbjegnete prekuhavanje.

Voće/Krastavci

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

Povrće

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

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

 Vrijeme ukuhavanja

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

Nakon ukuhavanja

 Opasnost od opeklina!
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.

Sušenje / isušivanje

Sušenje i isušivanje je tradicionalan način konzerviranja voća, nekog 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.
- Gljive očistite, prepolovite ili narežite na ploške.
- Peršin ili kopar otkinite s deblje stапke.

■ Namirnicu koju sušite ravnomjerno rasporedite po univerzalnom limu.

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

- Odaberite način rada Vrući zrak plus  ili Gornji/donji grijач .
- Odaberite temperaturu od 80–100°C.
- Univerzalni lim gurnite u razinu 2. Kod funkcije Vrući zrak plus  istovremeno možete sušiti u 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 grijач

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

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

■ Osušeno voće ili povrće ostavite da se ohladi.

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

■ Spremite ga u dobro zatvorene staklenke ili limenke.

Posebne primjene

Duboko zamrznuti proizvodi/ Gotova jela

Savjeti

Kolači, pizza, baguette

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

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.

Gratiniranje

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

Možete podesiti temperaturu od 100 do 250 °C.

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

Primjeri uporabe:

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

🌡 Temperatura / ⌚ Vrijeme pripreme jela

- Ovisno o visini namirnice koristite razinu 1 ili 2.
- Navedeno vrijeme vrijedi za prethodno nezagrijanu pećnicu.
- Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon četvrtine vremena pripreme uklopite poklopac i dodajte oko 0,5 l tekućine.
- Nakon nekog vremena provjerite jelo.

Posebne primjene

Zagrijavanje posuđa

Za zagrijavanje posuđa koristite način rada Vrući zrak plus .

Zagrijavajte samo vatrostalno posuđe.

- Rešetku umetnите 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 prihvatanje.
- Odaberite Vrući zrak plus .
- Podesite temperaturu od 50–80°C.

 Opasnost od opeklina!

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

- Iz prostora za pripremu jela izvadite zagrijano posuđe

⚠️ Opasnost od opeklina!

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 sođu, amonijak, kiseline ili klor
- sredstva za uklanjanje kamenca na prednjoj stjenci 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
- oštре metalne strugalice
- čeličnu vunu
- točkasto čišćenje s mehaničkim sredstvima za čišćenje
- sredstvo za čišćenje pećnice*
- spirale od plemenitog čelika *

* za tvrdokorna zaprljanja na emajliranoj površini oplemenjenoj slojem PerfectClean

Čišćenje i održavanje

Ako zaprljanja ostanu duže vrijeme, u određenim uvjetima ne mogu se više ukloniti. Ako učestalo koristite pećnicu koju u međuvremenu ne čistite, mogu nastati zaprljanja koja ćete teže ukloniti.

Stoga je nečistoće 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 ručno čišćenje vrata možete skinuti i rastaviti, rešetku za prihvrat s FlexiClip teleskopskim vodicama (ako postoje) možete izvaditi, a gornji grijač/roštilj možete preklopiti prema dolje.

Normalna zaprljanja

Oko prostora za pripremu jela nalazi se osjetljiva brtva za staklo koja služi kao izolacija prema ploči vrata, i koju može oštetiti ribanje i abrazija.

Po mogućnosti je nemojte čistiti.

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

Tvrdokorna zaprljanja (osim FlexiClip teleskopskih vodilica)

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

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

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

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

Čišćenje i održavanje

Čišćenje prostora za pripremu jela pirolizom



Umjesto ručno prostor za pripremu jela možete očistiti pirolizom.

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

Na raspolaganju imate razine pirolize koje različito traju. Odaberite:

- razinu 1 za lakša zaprljanja
- razinu 2 za jača zaprljanja
- razinu 3 za jaka zaprljanja

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

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

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

Priprema čišćenja pirolizom

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

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

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

- Vodilice za prihvatanje
- FlexiClip teleskopske vodilice HFC 72
- Rešetka HBBR 72
- Izvadite pribor koji nije prikladan za čišćenje pirolizom.
- Rešetku umetnite na najvišu razinu.

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

Ostaci koji su se zapekli mogu uzrokovati stvaranje trajne promjene u boji ili matirana mjesta.

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

Pokretanje čišćenja pirolizom

 Opasnost od opeklina!

Prednja se strana pećnice jače zagrijava kod čišćenja pirolizom nego kod obične uporabe pećnice.

Djeca ne smiju dodirivati pećnicu tijekom čišćenja pirolizom.

- Odaberite pirolizu .



P Y 1

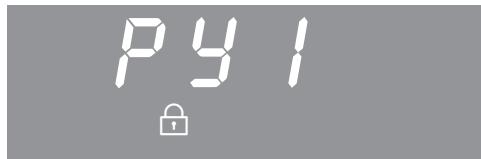
Prikazuje se PY 1. Brojka treperi.

Regulatorom < > možete odabrati između PY 1, PY 2 i PY 3.

- Odaberite željenu razinu pirolize.
- Potvrdite s OK.

Počinje postupak čišćenja pirolizom.

Na zaslonu se prikazuje i simbol .



Sve dok su vrata zaključana treperi .

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

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

Ako želite pratiti postupak čišćenja pirolizom morate pozvati Trajanje .

- Odaberite '≡.
- Trokut  po potrebi pomoću regulatora < > pomaknite dok ne svijetli ispod .

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

Ako ste u međuvremenu podesili alarm, po isteku se oglašava zvučni signal, treperi  i vrijeme se broji uzlazno. Čim potvrdite s OK zvučni i optički signali se isključuju. Ponovo se prikazuje PY i broj odabranog čišćenja pirolizom.

Čišćenje i održavanje

Odgoda početka čišćenja pirolizom

Čišćenje pirolizom započnite kako je opisano, a vrijeme završetka pomaknite unutar prvih pet minuta.

- Odaberite '≡'.
 - Trokut ▲ pomoću regulatora < > pomičite sve dok ne dođe ispod ☰.

Prikazuje se -:- -.

- Potvrdite s OK.

Čim regulator < > okrenete udesno prikazuje se izračunato vrijeme završetka iz aktualnog vremena plus trajanje odabranog čišćenja pirolizom.

- Pomoću okretnog regulatora < > namjestite željeno vrijeme završetka.
 - Potvrdite s OK.

Pohranjuje se podešeno vrijeme završetka.

Isključuje se grijanje prostora za pripremu jela.

Vrijeme završetka možete promijeniti sve do trenutka pokretanja postupka pirolize.

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

Po završetku čišćenja pirolizom



Prvo se prikazuje 0:00, 🔒 i 😊.

Vrata su zaključana dok svijetli 🔒. Vrata su otključana kada treperi 🔒.

Kad se vrata otključaju:

- Isključuje se 🔒.
- Treperi ☰.
- Oglasava se zvučni signal, ako je uključen (pogledajte poglavje "Postavke – P 2").
- Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj •.

Zvučni i optički signali nestaju.

Opasnost od opeklina!

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

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

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

Ovisno o stupnju zaprljanja na unutarnjem staklu vrata mogu se stvoriti vidljive naslage. Možete ih ukloniti spužvicom za pranje posuđa, strugalicom za staklo ili spiralom od plemenitog čelika (npr. Spontex Spirinett) i sredstvom za ručno pranje posuđa.

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

Molimo obratite pažnju na sljedeće:

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

Čišćenje i održavanje

Postupak čišćenja pirolizom je prekinut

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

 svijetli sve dok se temperatura prostora za pripremu jela ne spusti ispod te vrijednosti. Vrata su otključana kada treperi .

Sljedeći postupci uzrokuju prekid čišćenja pirolizom:

- Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj •.

Nakon što su vrata deblokirana gasi se simbol  i prikazuje se točno vrijeme. Po potrebi možete ponovo započeti čišćenje pirolizom.

- Okrenite regulator za odabir načina rada na neki drugi način rada.

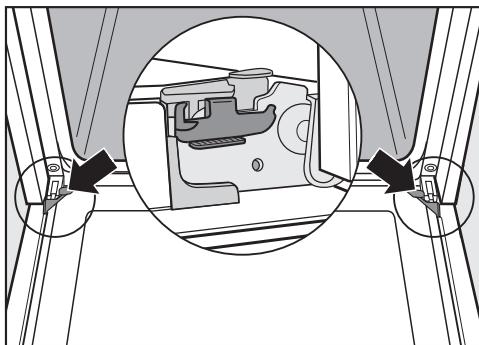
Prikazuje se PY i . Nakon što su vrata deblokirana gasi se , a PY treperi.

- Došlo je do prekida u napajanju.

Prikazuje se PY i . Nakon što su vrata deblokirana gasi se , a PY treperi.

Po ponovnoj uspostavi napajanja PY svijetli sve dok se temperatura prostora za pripremu jela ne spusti ispod 280°C. Potom se pojavljuje . Vrata se otključavaju i prikazuje se točno vrijeme.

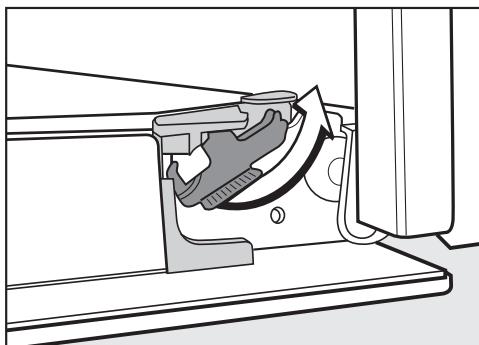
Demontaža vrata



Vrata su držaćima povezana sa šarkama.

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

- Vrata otvorite u cijelosti.



- Oslobidite deblokade tako da ih okrenete do kraja.

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

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

- Zatvorite vrata do kraja.



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

Čišćenje i održavanje

Rastavljanje vrata

Vrata se sastoje od otvorenog sustava od 4 staklene police presvučene slojem koji djelomično reflektira toplinu.

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

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

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

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

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

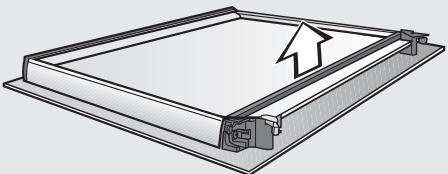
Rastavljene ploče vrata pospremite na sigurno mjesto da ne dođe do lomova.

 Opasnost od ozljeda!

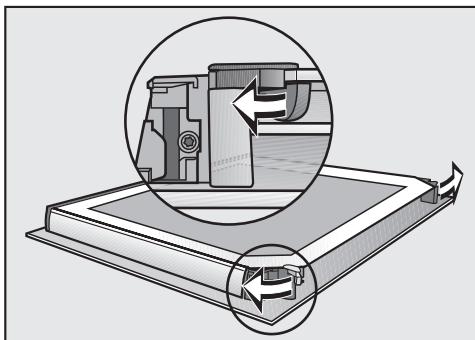
Vrata uvijek skinite prije nego što ih rastavite.

- Vanjsku ploču vrata položite na meku podlogu (npr. na kuhinjsku krpu), kako bi se izbjegle ogrebotine.

Bilo bi dobro da se ručka na vratima položi pored ruba stola, kako bi staklena ploča vrata ravno ležala na stolu i da ne dođe do njenog pucanja prilikom čišćenja.

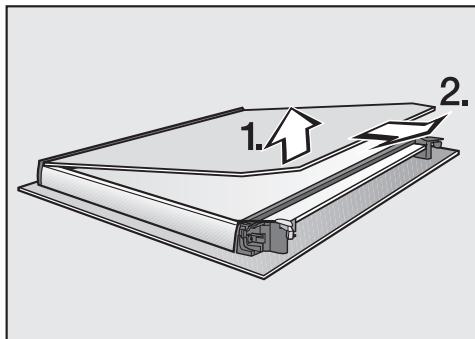


- Skinite brtvu.



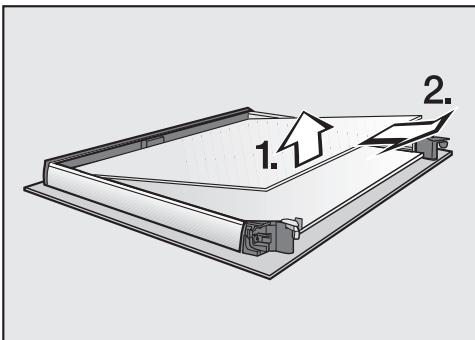
- Okretanjem otvorite obje blokade za ploče vrata prema van.

Rastavite unutarnju ploču vrata i obje srednje ploče vrata.

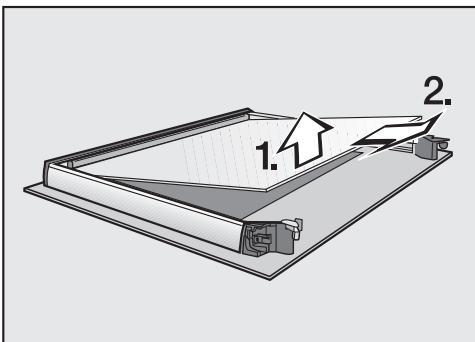


- Unutarnju ploču vrata **blago** podignite i izvucite iz plastične letvice.

Čišćenje i održavanje



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

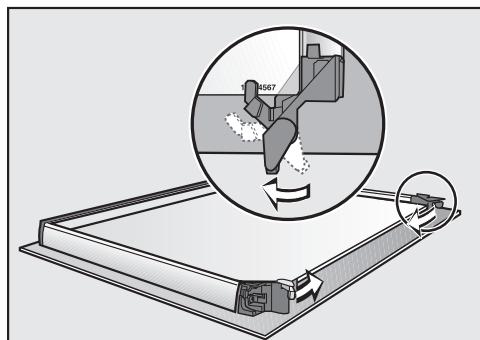


- Lagano podignite donju unutarnju ploču i izvucite je prema van.
- Ploče vrata i ostale dijelove očistite topлом vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Dijelove osušite mekom krpom.

Nakon toga ponovno pažljivo sastavite vrata:

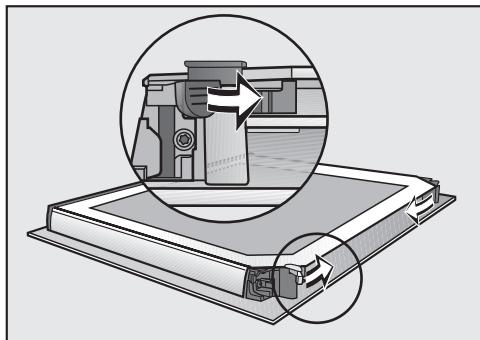
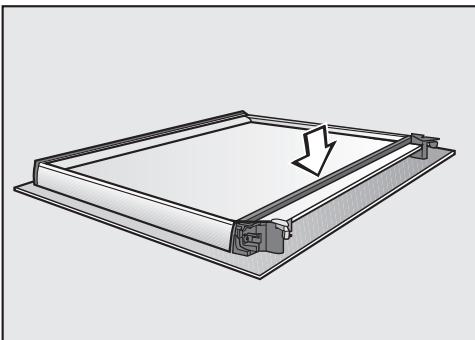
Obje srednje ploče vrata su potpuno jednake. Zato je kao orientacija za ispravno postavljanje na pločama otisnut broj materijala.

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



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

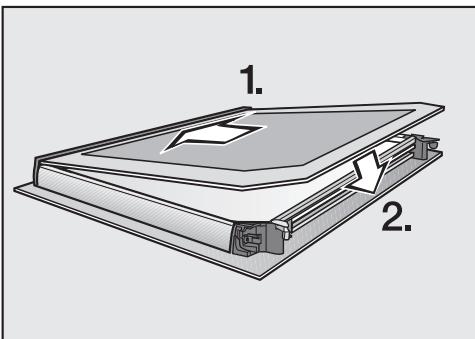
Čišćenje i održavanje



■ Postavite brtvu.

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

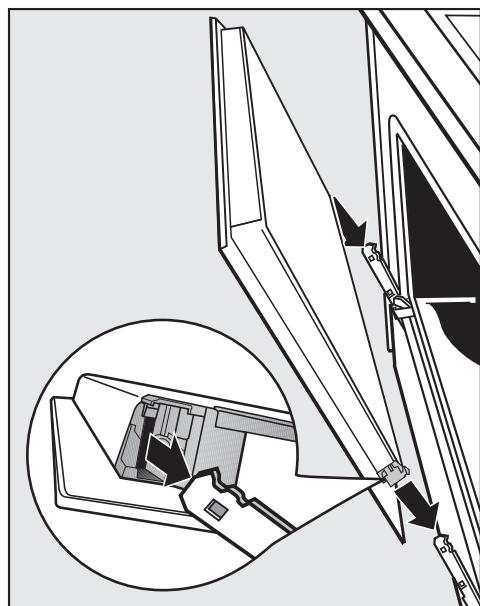
Vrata su ponovo sastavljenja.



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

Čišćenje i održavanje

Ugradnja vrata



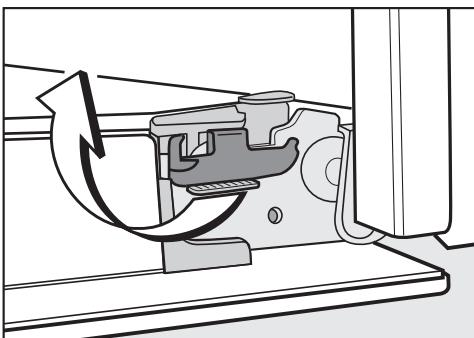
- Obuhvatite vrata sa strane i postavite ih na držače.

Pazite da se vrata ne zaglave u kri-
vom položaju.

- Vrata otvorite u cijelosti.

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

Obavezno ponovo zaključajte deblo-
kade.



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

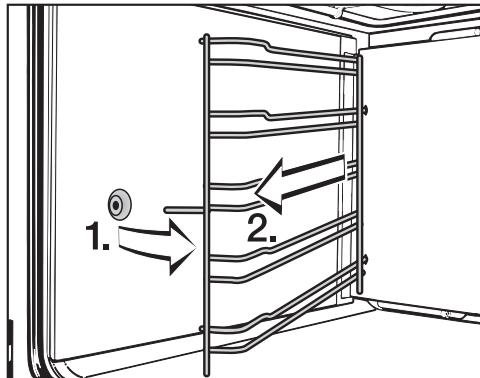
Demontaža rešetki za prihvat s FlexiClip teleskopskim vodilicama

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

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



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



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

Ugradnja se vrši obrnutim redoslijedom.

- Pažljivo ugradite dijelove.

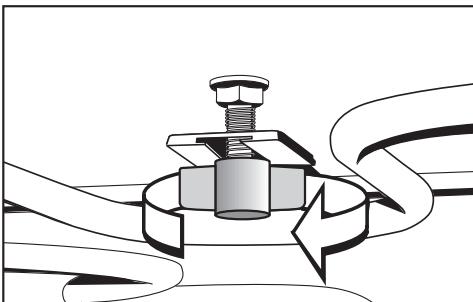
Čišćenje i održavanje

Preklapanje gornjeg grijača/ roštilja prema dolje

 Opasnost od opeklina!

Grijači moraju biti isključeni. Prostor za pripremu jela mora biti ohlađen.

- Uklonite vodilice za prihvatanje.



- Otpustite maticu.

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

- Gornji grijač/roštilj pažljivo preklopite
prema dolje.

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

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

Uklanjanje kamenca sa sustava za isparavanje

Trenutak za postupak uklanjanja kamenca

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

Postupak uklanjanja kamenca možete izvršiti u bilo koje vrijeme.

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

Kad se odabere način rada Klimatsko pečenje  ili Automatski programi  na zaslonu se prikazuje napomena za uklanjanje kamenca:

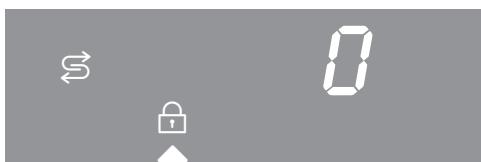


Način rada Klimatsko pečenje  ili Automatski programi  sada možete koristiti još deset puta. Zatim morate provesti traženi postupak uklanjanja kamenca.

Napomena se isključuje nakon nekoliko sekundi. Možete ju izbrisati i dodirom na tipku **OK**.

Sve ostale načine rada možete i dalje koristiti.

Broj preostalih ciklusa pripreme se smanjuje, sve dok se na zaslonu ne prikaže  i .



Potom se blokira način rada Klimatsko pečenje  i Automatski programi 

Tijek postupka uklanjanja kamenca

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

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

- E 0* Usisavanje sredstva za uklanjanje kamenca
- E 1* Faza djelovanja
- E 2* Ispiranje 1
- E 3* Ispiranje 2
- E 4* Ispiranje 3
- E 5* Isparanje preostale vode

Čišćenje i održavanje

Preparacija za postupak uklanjanja kamena

Potrebna Vam je posuda kapaciteta oko 1 l.

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

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

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

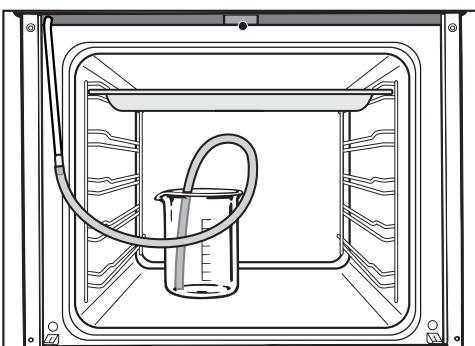
Savjet: Tablete možete nabaviti na Miele internet stranici, u Miele servisu ili kod Miele ovlaštenog zastupnika.

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

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

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

■ Univerzalni lim gurnite do kraja na najvišu razinu kako biste nakon primjene prikupili sredstvo za uklanjanje kamenca.



■ Stavite posudu sa sredstvom za uklanjanje kamenca na dno pećnice. Drugi kraj plastičnog crijeva pričvrstite na cijev za punjenje.

Provođenje postupka uklanjanja kamena

Kad ste započeli postupak usisavanja *E Ø* više ne možete prekinuti postupak uklanjanja kamena.

- Odaberite način rada Klimatsko pečenje
- S regulatorom < > odaberite *E*.
- Potvrdite s *OK*.

Ako je način rada Klimatsko pečenje već blokiran, postupak uklanjanja kamena možete odmah pokrenuti dodirom na tipku *OK*.

Javlja se zahtjev za **usisavanjem tekućine** (*E Ø*) i trokut treperi ispod

- Potvrdite s *OK*.

Postupak usisavanja se pokreće. Čuju se zvukovi pumpanja.

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

Započinje **Faza djelovanja** (*E I*). Možete pratiti tijek vremena.



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

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

Možete odabratи prikaz tijeka postupka uklanjanja kamena:

- Odaberite
- Trokut pomoću regulatora < > pomičite sve dok ne svjetli ispod



- Kako bi se ponovo prikazalo preostalo vrijeme pomoću regulatora < > pomaknite trokut , sve dok ne svjetli ispod

Na kraju faze djelovanja oglašava se zvučni signal, ako je uključen signalni ton (pogledajte poglavlje "Postavke – P 2").

Čišćenje i održavanje

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

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

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

Postupak usisavanja se pokreće za **prvo ispiranje (E 2)**.

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

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

Postupak usisavanja se pokreće za **druge ispiranje (E 3)**.

- Ponovite zadnja četiri radna koraka.

Postupak usisavanja se pokreće za **treće ispiranje (E 4)**.

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

- Posudu i crijevo izvadite iz prostora za pripremu jela.

- Zatvorite vrata.

Možete pokrenuti **Isparavanje preostale vode** (E 5).

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



- Potvrdite s *OK*.

Uključuje se zagrijavanje prostora za pripremu jela i prikazuje podatak o vremenu za isparavanje preostale vode.



Podatak o vremenu se korigira ovisno o količini preostale vode.

Tijek posljednje minute prikazuje se u sekundama.

Na kraju isparavanja preostale vode:

- Prikazuje se *0:00*.
- Treperi .
- Oglašava se zvučni signal, ako je uključen (pogledajte poglavlje "Postavke – P 2"),



- Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj •.

Opasnost od opeklina!

Prije početka čišćenja pričekajte da se prostor za pripremu jela i pribor ohlađe.

- Izvadite univerzalni lim s nakupljenom tekućinom te nakon toga očistite ohlađenu pećnicu od eventualnih vlaznih nakupina i ostataka sredstva za uklanjanje kamence.

Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela osušen.

Što učiniti ako ...

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

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

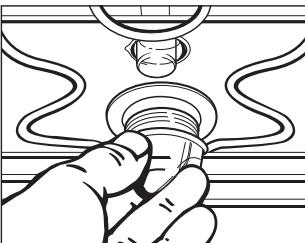
Instaliranje, održavanje i popravke smije izvršiti samo ovlašteni Miele servis. Nikada sami ne otvarajte kućište pećnice.

Problem	Uzrok i rješenje
Zaslon je taman.	<p>Prikaz dnevnog vremena je isključen. Stoga je zaslon taman kad je pećnica isključena.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Čim uključite pećnicu prikazuje se točno vrijeme. Ako želite da je vrijeme trajno prikazano morate uključiti Prikaz dnevnog vremena (pogledajte poglavje "Postavke – P 1"). <p>Pećnica nema struje.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Nazovite električara ili Miele servis.
Odabran je način rada no na zaslonu se još uvijek prikazuje točno vrijeme i .	<p>Uključena je blokada uključivanja .</p> <ul style="list-style-type: none">■ Isključite blokadu uključivanja (pogledajte poglavje "Blokada uključivanja .
Prostor za pripremu jela nije vruć.	<p>Aktiviran je prezentacijski način rada. Prikazuje se .</p> <p>Pećnicom možete upravljati no prostor za pripremu jela ne funkcioniра.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Deaktivirajte prezentacijski način rada (pogledajte poglavje "Postavke – P 9").

Problem	Uzrok i rješenje
Odabran je način rada no pećnica ne radi.	<p>Došlo je do kratkog prekida u napajanju. Time je prekinut postupak pripreme koji je bio u tijeku.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Regulator za odabir načina rada okrenite na • i isključite pećnicu. Potom ponovno započnite postupak pripreme jela.
Prikazuje se 12:00, a trokut treperi .	<p>Došlo je do prekida u napajanju duže od 200 sati.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ponovo podesite sat (pogledajte poglavje "Prva uporaba").
Na zaslonu se neočekivano pojavljuje 0:00 i istovremeno treperi . Eventualno se oglašava i zvučni signal.	<p>Pećnica je radila neočekivano dugo te se aktiviralo sigurnosno isključenje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Okrenite regulator za odabir načina rada na poziciju • i isključite pećnicu. Pećnica je odmah potom ponovno spremna za rad.
Na zaslonu se prikazuje F 32.	<p>Zaključavanje vrata za čišćenje pirolizom se ne uključuje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Okrenite regulator za odabir načina rada na • i ponovo odaberite željeno čišćenje pirolizom. Ako se problem javlja i dalje nazovite Miele servis.
Na zaslonu se prikazuje F 33.	<p>Ne isključuje se zaključavanje vrata za čišćenje pirolizom.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Regulator za odabir načina rada okrenite na • i isključite pećnicu. Ako se problem i dalje javlja, nazovite Miele servis.
Na zaslonu se prikazuje F XX.	<p>Problem kojeg ne možete sami riješiti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nazovite Miele servis.
U načinu rada Klimatsko pečenje ili Automatski programi voda se ne usisava.	<p>Aktiviran je prezentacijski način rada. Pećnicom možete upravljati ali pumpa sustava za isparavanje ne funkcioniра.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivirajte prezentacijski način rada (pogledajte poglavje "Postavke – P 9").
	<p>Pumpa sustava za isparavanje je u kvaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nazovite Miele servis.

Što učiniti ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
Na zaslonu se prikazuje !.	<p>Način rada Klimatsko pečenje ili Automatski programi sada možete koristiti još deset puta. Broj preostalih ciklusa pripreme se smanjuje, sve dok se na zaslonu ne prikaže i . Zatim morate provesti traženi postupak uklanjanja kamenca (pogledajte poglavlje "Uklanjanje kamenca sa sustava za isparavanje "). Sve ostale načine rada možete i dalje koristiti.</p>
Na zaslonu se prikazuje i .	<p>Korištenje načina rada Klimatsko pečenje i Automatski programi je zaključano.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Provedite postupak čišćenja kamenca (pogledajte poglavlje "Uklanjanje kamenca sa sustava za isparavanje "). Sve ostale načine rada možete i dalje koristiti.
Nakon završenog postupka pripreme hrane čuje se rad uređaja.	<p>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.</p> <p>Ovaj naknadni rad rashladnog ventilatora automatski se isključuje nakon određenog vremena.</p>
Pećnica se samostalno isključila.	<p>Pećnica se zbog štednje energije automatski isključuje ako nakon uključenja pećnice ili po završetku postupka pripreme jela u nekom određenom vremenskom intervalu ne izvršite nikakvu drugu radnju upravljanja pećnicom.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ponovo uključite pećnicu.
Kolač/pecivo i nakon isteka vremena koje je navedeno u tablici pečenja još nije ispečen(o).	<p>Odabrana temperatura drugačija je od navedene u receptu.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Odaberite temperaturu navedenu u receptu. <p>Količine sastojaka drugačije su od navedenih u receptu.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Provjerite jeste li promijenili recept. Dodavanjem više vode ili jaja tjesto je vlažnije i treba duže vrijeme pečenja.

Problem	Uzrok i rješenje
Kolač/pecivo nema ravnomjernu smeđu boju.	<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.
Osvjetljenje prostora za pripremu jela ubrzo se isključuje.	<p>Osvjetljenje prostora za pripremu jela tvornički je tako podešeno da se automatski isključuje nakon 15 sekundi. Ovu tvorničku postavku možete promijeniti (pogledajte poglavlje "Postavke – P 8").</p>
Gornje osvjetljenje prostora za pripremu jela se ne uključuje.	<p>Halogena žarulja je neispravna.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> Opasnost od opeklina!</p> <p>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 uljevo 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. 
Nakon čišćenja pirolizom u prostoru za pripremu jela ima još zaprljanja.	<p>Nakon čišćenja pirolizom zaprljanja se spaljuju i ostaje pepeo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pepeo uklonite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako i nakon toga ostaju jača zaprljanja započnите postupak čišćenja pirolizom.

Što učiniti ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
Prilikom umetanja ili vađenja rešetke ili drugog pribora čuju se zvukovi.	<p>Prilikom umetanja ili vađenja pribora dolazi do trenja zbog površine rešetke za prihvatanje koja je otporna na pirolizu.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kako bi se izbjeglo trenje na papir za pečenje kapnite nekoliko kapi jestivog ulja namijenjenog prizremi na visokim temperaturama i podmažite rešetku za prihvatanje. Ovo ponavljajte nakon svakog postupka čišćenja pirolizom.

Servis

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

- Miele zastupniku ili
- Miele servisu.

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

Servisu je potrebna oznaka modela i tvornički broj.

Ovi podaci nalaze se na tipskoj naljepnici koju možete vidjeti na okviru prednje strane uređaja, kad su vrata otvorena.

Trajanje i uvjeti jamstva

Trajanje jamstva je 2 godine.

Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.

Električni priključak

⚠️ Opasnost od ozljeda!

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

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

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

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

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

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

Priklučni podaci

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

Ti podaci moraju se podudarati s podacima električne mreže.

- U slučaju pitanja u Miele prodajnom centru uvijek navedite sljedeće:
 - Oznaku modela
 - Tornički broj uređaja
 - Podatke o priključku (mrežni napon/frekvencija/maksimalna priključna vrijednost)

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

Pećnica

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

Osigurač je 16 A. Priklučak se smije izvršiti samo na uredno instaliranu utičnicu sa zaštitnim kontaktom.

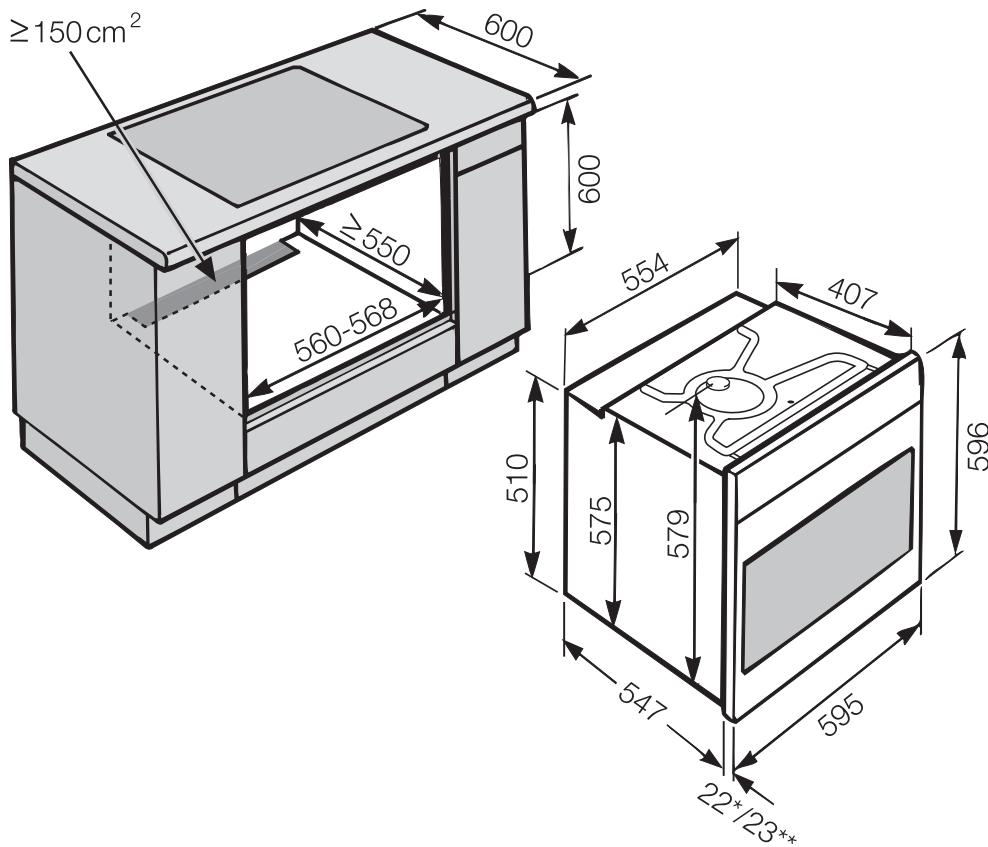
Maksimalna vrijednost za priključenje nalazi se na natpisnoj pločici s oznakom tipa.

Dimenzije i mjere izreza u ormaru

Mjere su navedene u mm.

Ugradnja u donji kuhinjski ormarić

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

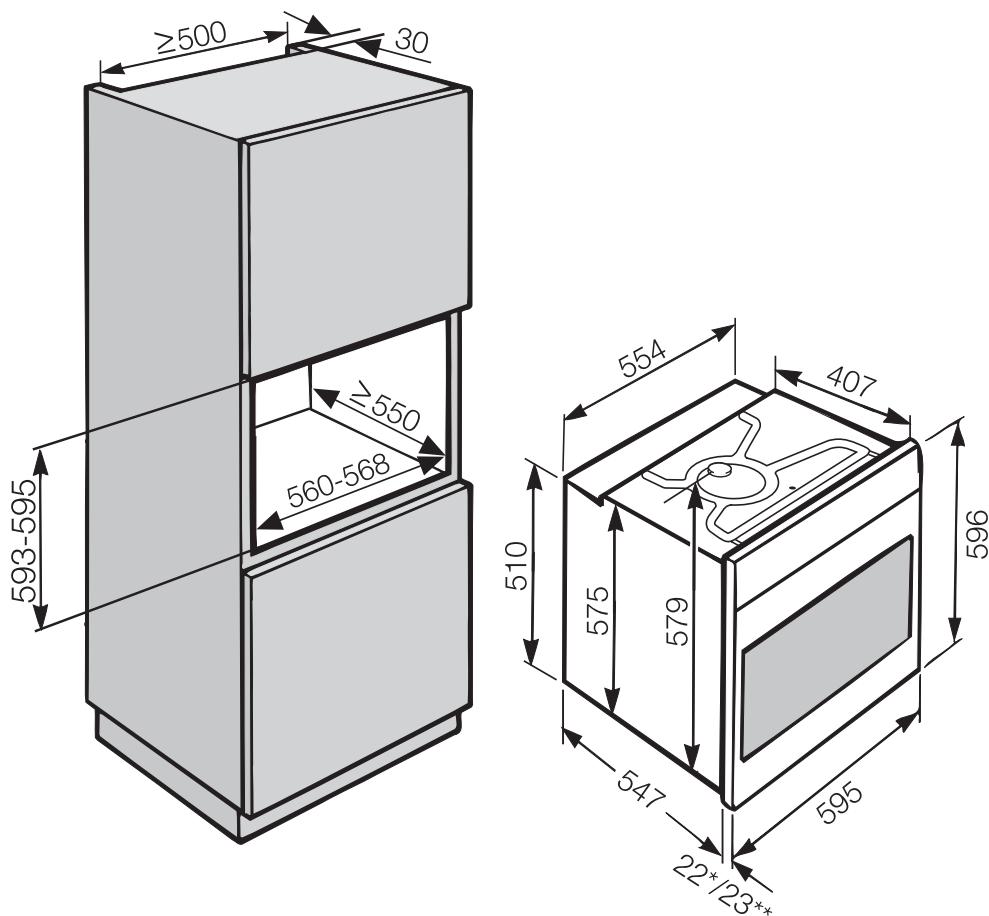


* Pećnica sa staklenom prednjom stranom

** Pećnica s metalnom prednjom stranom

Skice za ugradnju

Ugradnja u gornji kuhinjski ormarić

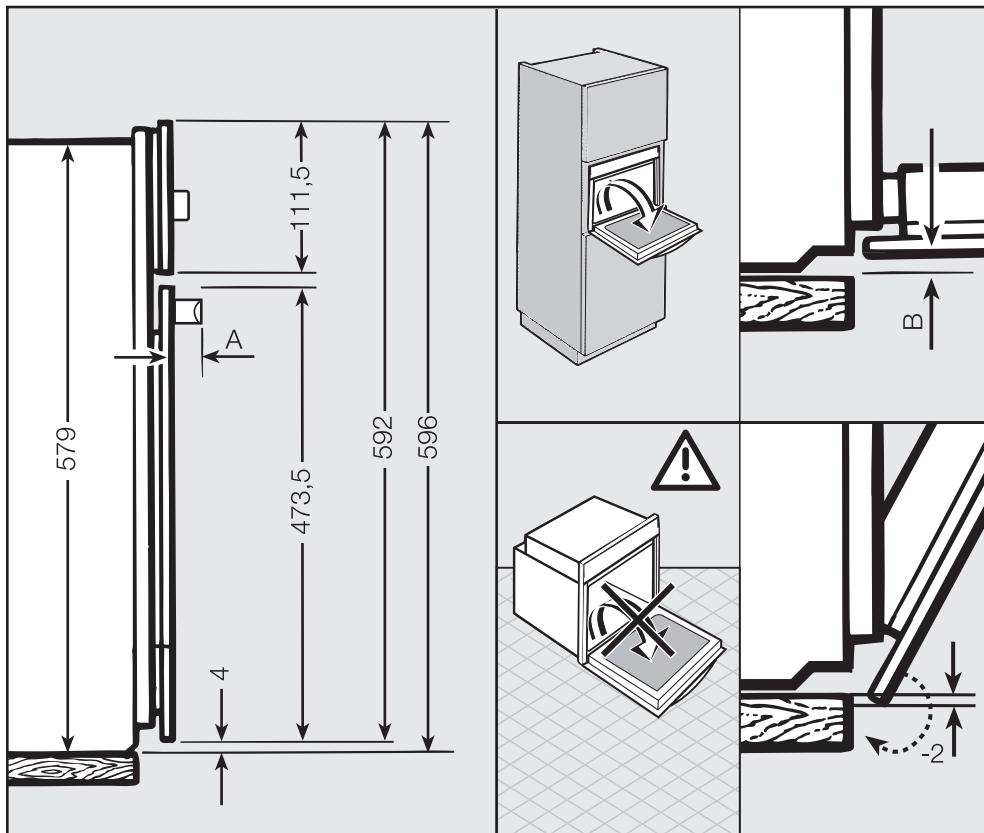


* Pećnica sa staklenom prednjom stranom

** Pećnica s metalnom prednjom stranom

Detaljne mjere prednje strane pećnice

Mjere su navedene u mm.



A H61xx: 45 mm

H62xx: 42 mm

B Pećnica sa staklenom prednjom stranom: 2,2 mm

Pećnica s metalnom prednjom stranom: 1,2 mm

Ugradnja pećnice

 Pećnica se smije upotrebljavati samo kada je ugrađena.

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

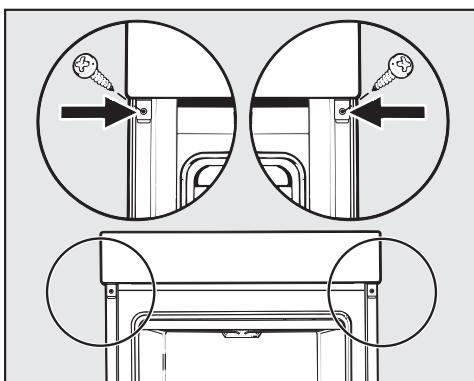
Prilikom ugradnje svakako pazite na sljedeće:

Na ugradbeni ormarić nemojte postaviti stražnju stjenku.

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

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

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



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

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.

Podaci za ispitivačke institute

Ispitna jela prema EN 60350-1

Ispitna jela	Pribor		🌡 [°C]	 1	⌚ [min]	Prethodno zagrijavanje
Keksi	1 lim		140	2	30–40	ne
			160 ⁴⁾	3	20–30	da
	2 lima ¹⁾		140	1+3	35–45	ne
Cupcakes	1 lim		150	2	25–40	ne
			160 ⁴⁾	3	20–30	da
	2 lima		150 ⁴⁾	2+4	25–35	da
Biskvit s vodom	Rastavljivi kalup ²⁾ Ø 26 cm		180	2	20–30	ne
			150–170 ⁴⁾	2	20–45	da
Kolač od jabuka (apple pie)	Rastavljivi kalup ²⁾ Ø 20 cm		160	2	90–100	ne
			180	1	85–95	ne
Tost	Rešetka		300	3	5–8	ne
Pljeskavica	Rešetka na univerzalnom limu		300	4	1. strana: 7–12	da, 5 minuta
					2. strana: 5–12	

 Način rada /  Temperatura /  Razina /  Vrijeme pripreme

 Vrući zrak plus /  Gornji/donji grijач /  Roštilj

- 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) Prostor za pripremu jela prethodno zagrijte. Za to nemojte odabratи način rada Brzo zagrijavanje .

Podaci za ispitivačke institute

Razred energetske učinkovitosti

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

Razred energetske učinkovitosti: A+

Pridržavajte se napomena u nastavku pri vršenju mjerenja:

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

Informacijski listovi za kućanske pećnice

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

Podaci za ispitivačke institute

Informacijski list za kućanske pećnice

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

MIELE	
Identifikacijska oznaka modela	H 6167 BP
Indeks energetske učinkovitosti/Prostor za pečenje (EEI _{prostor za pečenje})	81,9
Razred energetske učinkovitosti/Prostor za pečenje	
A+++ (najviša učinkovitost) do D (najniža učinkovitost)	A+
Potrošnja energije po ciklusu za prostor za pečenje pri uobičajenom načinu rada	1,10 kWh
Potrošnja energije po ciklusu za prostor za pečenje pri načinu rada s ventilatorom	0,71 kWh
Broj prostora za pečenje	1
Izvori topline po prostoru za pečenje	electric
Zapremina prostora za pečenje	76 l
Masa uređaja	47 kg

Informacijski list za kućanske pećnice

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

MIELE	
Identifikacijska oznaka modela	H 6267 BP
Indeks energetske učinkovitosti/Prostor za pečenje (EEI _{prostor za pečenje})	81,9
Razred energetske učinkovitosti/Prostor za pečenje	
A+++ (najviša učinkovitost) do D (najniža učinkovitost)	A+
Potrošnja energije po ciklusu za prostor za pečenje pri uobičajenom načinu rada	1,10 kWh
Potrošnja energije po ciklusu za prostor za pečenje pri načinu rada s ventilatorom	0,71 kWh
Broj prostora za pečenje	1
Izvori topline po prostoru za pečenje	electric
Zapremina prostora za pečenje	76 l
Masa uređaja	47 kg



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

Izjava o sukladnosti dostupna je na stranici: www.miele.hr

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

Miele

H6267BP



hr-HR

M.-Nr. 10 108 890 / 03