


## Upute za uporabu i ugradnju Pećnica



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

# Sadržaj

---

<b>Sigurnosne napomene i upozorenja</b> .....	5
<b>Vaš doprinos zaštiti okoliša</b> .....	14
<b>Pregled</b> .....	15
<b>Upravljački elementi</b> .....	16
Tipka za uključivanje/isključivanje .....	17
Zaslon.....	17
Senzorske tipke .....	17
Simboli.....	19
<b>Princip rukovanja</b> .....	20
Odabir točke izbornika .....	20
Promjena postavke u listi za odabir .....	20
Promjena postavke segmentnim klizačem .....	20
Odabir načina rada ili funkcije .....	21
Unos brojeva .....	21
<b>Oprema</b> .....	22
Tipaska naljepnica.....	22
Sadržaj isporuke.....	22
Isporučeni i dodatni pribor .....	22
Sigurnosne značajke .....	29
Površine oplemenjene PerfectClean slojem .....	30
Pribor prikladan za pirolizu .....	30
<b>Prva uporaba</b> .....	31
Osnovne postavke.....	31
Prvo zagrijavanje pećnice.....	32
<b>Postavke</b> .....	33
Pregled postavki.....	33
Pozivanje izbornika „Postavke“ .....	34
Jezik  .....	34
Dnevno vrijeme.....	34
Osvjetljenje .....	34
Zaslon.....	35
Glasnoća .....	35
Jedinice .....	35
Booster .....	36
Preporučene temperature.....	36
Preporuka pirolize.....	36
Naknadni rad rashl. vent.....	36
Sigurnost .....	37
Verzija softvera .....	37
Prodajno mjesto .....	37
Tvorničke postavke.....	37

<b>Podsjet. min.</b> .....	38
<b>Glavni izbornik i podizbornici</b> .....	39
<b>Savjeti za uštedu energije</b> .....	40
<b>Upravljanje</b> .....	42
Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela .....	42
Promjena temperature i temperature jezgre .....	42
Podešavanje vremena pripreme .....	43
Promjena podešenog vremena pripreme .....	43
Brisanje podešenog vremena pripreme .....	43
Prekid postupka pripreme .....	44
Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela .....	44
Booster.....	44
<b>Automatski programi</b> .....	45
Kategorije .....	45
Uporaba automatskih programa .....	45
Napomene za primjenu .....	45
<b>Dodatne primjene</b> .....	46
Odmrzavanje .....	46
Priprema jela na niskim temperaturama .....	47
Ukuhavanje.....	48
Duboko zamrznuti proizvodi/Gotova jela .....	50
Zagrijavanje posuđa .....	50
<b>Pečenje</b> .....	51
Savjeti za pečenje .....	51
Napomene o tablicama za pečenje.....	51
Napomene za načine rada .....	52
<b>Pečenje</b> .....	53
Savjeti za pečenje .....	53
Napomene o tablicama za pečenje.....	53
Napomene za načine rada .....	54
Termometar za hranu.....	55
<b>Priprema jela na roštilju</b> .....	57
Savjeti za pripremu jela na roštilju .....	57
Napomene o tablicama za pečenje.....	57
Napomene za načine rada .....	58
<b>Čišćenje i održavanje</b> .....	59
Neprikladna sredstva za čišćenje.....	59
Uklanjanje normalnih zaprljanja.....	60
Uklanjanje tvrdokornih zaprljanja (osim FlexiClip teleskopskih vodilica).....	60
Čišćenje prostora za pripremu jela s funkcijom Piroлиза.....	61

# Sadržaj

---

Demontaža vrata .....	64
Rastavljanje vrata .....	65
Ugradnja vrata .....	69
Demontaža rešetki za prihvat s teleskopskim vodilicama FlexiClip .....	70
Preklapanje gornjeg grijača/roštilja prema dolje .....	71
<b>Što učiniti, ako ...</b> .....	72
<b>Servis</b> .....	76
Kontakt u slučaju smetnji .....	76
Jamstvo .....	76
<b>Ugradnja</b> .....	77
Dimenzije za ugradnju .....	77
Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski ormarić .....	77
Bočna strana .....	78
Priključci i ventilacija .....	79
Ugradnja pećnice .....	80
Električni priključak .....	81
<b>Tablice za pečenje</b> .....	82
Miješano tijesto .....	82
Prhko tijesto .....	83
Dizano tijesto .....	84
Tijesto od sira i ulja .....	85
Biskvitno tijesto .....	85
Tijesto za krafne, lisnato tijesto, tijesto od bjelanjaka .....	86
Pikantna jela .....	87
Govedina .....	88
Teletina .....	89
Svinjetina .....	90
Janjetina, divljač .....	91
Perad, riba .....	92
<b>Podaci za ispitivačke institute</b> .....	93
Ispitna jela prema EN 60350-1 .....	93
Razred energetske učinkovitosti .....	94

## Sigurnosne napomene i upozorenja

Ova pećnica odgovara propisanim sigurnosnim odredbama. Međutim, nepropisna uporaba može dovesti do ozljeda osoba ili oštećenja stvari.

Pročitajte pažljivo upute za uporabu i ugradnju prije prve uporabe pećnice. U njima se nalaze važne napomene o ugradnji, sigurnosti, uporabi i održavanju uređaja. Time ćete zaštititi sebe i izbjeći oštećenja pećnice.

U skladu s Normom IEC/EN 60335-1, tvrtka Miele izričito navodi da morate u potpunosti pročitati i slijediti poglavlje o postavljanju pećnice kao i sigurnosne napomene i upozorenja.

Tvrtka Miele ne može preuzeti odgovornost za štete uzrokovane nepoštivanjem ovih napomena.

Sačuvajte ove upute za ugradnju i predajte ih eventualnom budućem vlasniku uređaja.

### 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. Ne dozvoljava se niti jedan drugi način primjene.
- ▶ Osobe koje zbog svog tjelesnog, osjetilnog ili duševnog stanja, ili nedostatka iskustva ili zbog neznanja nisu u stanju sigurno rukovati pećnicom, moraju biti pod nadzorom dok rukuju istom. Takve osobe mogu pećnicu upotrebljavati bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako ju sigurno koristiti. Moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

▶ Zbog posebnih zahtjeva (koji se odnose na temperaturu, vlagu, kemijsku postojanost, otpornost na trošenje i vibracije) u prostor za pripremu jela su ugrađena posebna rasvjetna tijela. Ova rasvjetna tijela se smiju koristiti samo za predviđenu namjenu. Nisu prikladna za osvjetljenje prostorija.

### Djeca u kućanstvu

▶ Djeca mlađa od 8 godina ne smiju biti u blizini pećnice, osim kad su pod stalnim nadzorom.

▶ Djeca starija od 8 godina smiju koristiti pećnicu bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako sigurno koristiti pećnicu. Djeca moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.

▶ Djeca ne smiju čistiti ni održavati pećnicu bez nadzora.

▶ Nadgledajte djecu koja se zadržavaju u blizini pećnice. Nikada nemojte dozvoliti da se djeca igraju pećnicom.

▶ Opasnost od gušenja gutanjem materijala za pakiranje. 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 ozljede o vruće površine. Dječja koža je osjetljivija na visoke temperature nego koža odraslih. Pećnica se zagrijava na staklenim vratima, upravljačkoj ploči i na otvorima iz kojih izlazi zrak iz prostora za pripremu jela.

Zato spriječite da djeca dodiruju pećnicu tijekom rada.

▶ Opasnost od ozljede o vruće površine. Dječja koža je osjetljivija na visoke temperature nego koža odraslih. Tijekom čišćenja pirolizom pećnica se zagrijava jače nekog tijekom normalnog rada.

Stoga spriječite djecu od dodirivanja pećnice tijekom čišćenja pirolizom.

▶ Opasnost od ozljeda dok su vrata otvorena. Vrata se mogu opteretiti do maks. 15 kg. Djeca se mogu ozlijediti otvorenim vratima.

Ne dozvoljavajte djeci sjedanje ili vješanje o otvorena vrata.

## 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 vidljiva oštećenja. Nikada nemojte upotrebljavati oštećenu pećnicu.
- ▶ Pouzdana i sigurna uporaba pećnice jamči se samo kad je pećnica priključena na javnu električnu 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 preporučite provjeru električne instalacije ovlaštenom električaru.
- ▶ Obavezno usporedite priključne podatke (frekvenciju i napon) s tipske naljepnice pećnice s onima električne mreže jer se podaci moraju obavezno poklapati kako ne bi došlo do oštećenja pećnice. Prije priključivanja usporedite podatke. U slučaju sumnje obratite se stručno osposobljenom električaru.
- ▶ Višestruke utičnice ili produžni kabel ne jamče potrebnu sigurnost. Ne priključujte pećnicu na taj način na električnu mrežu.
- ▶ Pećnicu upotrebljavajte samo ako je ugrađena, kako bi se mogao osigurati siguran rad.
- ▶ Ova pećnica ne smije se koristiti na pokretnim mjestima (npr. na brodovima).
- ▶ Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom. 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.



## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ Pravo na jamstvo gubite kada pećnicu popravljaju osobe neovlaštene od strane tvrtke Miele.
- ▶ Samo uporabom originalnih zamjenskih dijelova tvrtka Miele može jamčiti ispunjavanje sigurnosnih zahtjeva. Neispravni dijelovi zamjenjuju se isključivo originalnim rezervnim dijelovima.
- ▶ Za pećnice koje su isporučene bez priključnog kabela, stručno osposobljena osoba ovlaštena od tvrtke Miele mora instalirati specijalni priključni kabel (pogledajte poglavlje „Ugradnja”, odlomak „Električni priključak”).
- ▶ Kada je priključni kabel oštećen, stručno osposobljena osoba ovlaštena od tvrtke Miele mora isti zamijeniti specijalnim priključnim kablom (pogledajte poglavlje „Ugradnja”, odlomak „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 prethodno spomenuto se uvjerite na sljedeći način:
  - isključite osigurače u električnoj instalaciji ili
  - potpuno odvrnite rastalne osigurače u električnoj instalaciji ili
  - izvucite utikač (ako je dostupan) iz utičnice. Pri tome nemojte povlačiti žicu već utikač.
- ▶ Za besprijekoran rad pećnica treba adekvatan dovod zraka za hlađenje. Pazite da ništa ne remeti dovod zraka za hlađenje (primjerice ugradnja letvica za zaštitu od topline u ugradbeni ormarić). Pored navedenog, potreban zrak za hlađenje ne smije biti prekomjerno zagrijan kroz druge izvore topline (primjerice peći na kruta goriva).
- ▶ Kada je pećnica ugrađena iza prednje strane namještaja (npr. vrata), ta vrata ne zatvarajte tijekom 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 potpuno ohladi.





## Pravilna uporaba

- ▶ Opasnost od ozljede o vruće površine. Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela, pribor i namirnice.  
Za umetanje ili vađenje vrućih jela ili za vrijeme bilo kakvih postupaka u vrućem prostoru za pripremu jela, navucite kuhinjske rukavice.
- ▶ Predmeti se u blizini uključene pećnice zbog visokih temperatura mogu zapaliti. Pećnicu nikada ne upotrebljavajte za grijanje prostori-je.
- ▶ Ulja i masti mogu se zapaliti od pregrijavanja. Kada radite s uljima i mastima pećnicu ni u jednom trenutku ne ostavljajte bez nadzora. Vatru uzrokovanu uljem i 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 namirni-ca. Pridržavajte se preporučenog vremena za pripremu na roštilju.
- ▶ Neke se namirnice brzo isušuju i mogu se same zapaliti na visoki-m temperaturama pripreme na roštilju.  
Načine rada pripreme na roštilju nikada ne koristite za zapeći peciva ili kruh te za sušenje cvijeća ili začinskog bilja. Koristite načine rada Vrući zrak plus  ili Gornji i donji grijač .
- ▶ Ako kod pripreme namirnica koristite alkoholna pića, imajte u vidu da alkohol isparava na visokim temperaturama. Ova para se može zapaliti na vrućim grijačima.
- ▶ Kod iskorištavanja preostale topline za održavanje namirnica topli-ma zbog visoke vlage i kondenzirane vode u pećnici može nastati korozija. Također se mogu oštetiti upravljačka ploča uređaja, kuhinjs-ka radna ploča ili ugradbeni ormarić. Ostavite pećnicu uključenom i podesite najnižu temperaturu u odabranom načinu rada. Ventilator tada automatski ostaje uključen.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ Namirnice koje se održavaju toplima ili se čuvaju u prostoru za pripremu jela mogu se isušiti, a vlaga koju ispuštaju može uzrokovati koroziju u pećnici. Stoga poklopite namirnice.
- ▶ Emajl na dnu prostora za pripremu jela može zbog nastale toplinske brane puknuti ili se rasprsnuti.  
Dno prostora za pripremu jela nikada ne pokrivate primjerice aluminijском folijom ili papirom za pečenje.  
Ako dno prostora za pripremu jela prilikom pripreme želite koristiti za odlaganje ili za zagrijavanje posuđa, u tu svrhu koristite isključivo načine rada Vrući zrak plus  ili Eco vrući zrak  bez funkcije Booster.
- ▶ Dno prostora za pripremu jela se može oštetiti pomicanjem predmeta natrag i naprijed. Kada postavljate posude, tavice ili posuđe na dno prostora za pripremu, navedeno nemojte pomicati naprijed i nazad.
- ▶ Opasnost od ozljede uslijed vodene pare. Ako se ne vruću površinu prolje hladna tekućina nastaje para koja može prouzročiti ozbiljne opekotine. Osim toga se vruće emajlirane površine mogu oštetiti naglom promjenom temperature. Na vruću emajliranu površinu nemojte izravno polijevati hladnu tekućinu.
- ▶ Važno je da je temperatura u namirnici ravnomjerno raspoređena i dovoljno visoka. Miješanjem ili okretanjem namirnica će se ravnomjerno zagrijati.
- ▶ Plastično posuđe koje nije namijenjeno uporabi u pećnici rastopiti će se pri visokim temperaturama te može oštetiti pećnicu ili se može zapaliti.  
Upotrebljavajte isključivo plastično posuđe prikladno za uporabu u pećnici. Pročitajte upute proizvođača posuđa.
- ▶ U zatvorenim se limenkama prilikom ukuhavanja ili zagrijavanja stvara previsoki tlak zbog čega mogu prsnuti. Ne ukuhajte i ne zagrijavajte visoke posude i limenke.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ Opasnost od ozljeda otvorenim vratima. O otvorena vrata se možete udariti 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 može oštetiti.

### **Za površine od plemenitog čelika vrijedi sljedeće:**

- ▶ Plemenita površina oštetiti će se ljepljivim sredstvom i izgubiti svoja svojstva kao zaštita od prljavštine. Na površinu od plemenitog čelika ne lijepite poruke, ljepljivu traku ili bilo kakva druga ljepljiva sredstva.
- ▶ Magneti mogu ostaviti tragove. Nemojte koristiti metalne površine kao površinu za stavljanje magneta.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

### Čišćenje i održavanje

- ▶ Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom. Para parnog čistača može doprijeti do dijelova pod naponom i uzrokovati kratki spoj. Za čišćenje nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.
- ▶ Ogrebotine mogu oštetiti stakla na vratima uređaja. Za čišćenje stakla vrata nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva, grube spužve ili četke ni oštre metalne strugalice.
- ▶ Vodicice za prihvat možete skinuti (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Skidanje vodilica za prihvat s FlexiClip teleskopskim vodilicama“). Vodicice za prihvat ponovo pravilno postavite.
- ▶ Gruba zaprljanja u prostoru za pripremu jela mogu uzrokovati stvaranje gustog dima. Prije no što započnete čišćenje pirolizom, iz prostora za pripremu jela uklonite gruba zaprljanja.
- ▶ U toplim i vlažnim uvjetima postoji veća vjerojatnost od infestacije štetočinama (primjerice žohara). Održavajte svoju pećnicu i okruženje uvijek čistima.  
Štete prouzrokovane štetočinama nisu pokrivena jamstvom.

### Pribor

- ▶ Upotrebljavajte isključivo Miele originalni pribor. Nadograde li se ili ugrade drugi dijelovi, gube se prava koja proizlaze iz garancije, jamstva i/ili odgovornosti za proizvod.
- ▶ Miele Gourmet pekač HUB 5000/HUB 5001 (ukoliko dostupan) ne smije se umetati na razinu 1. Oštetit će se dno prostora za pripremu jela. Zbog premalog razmaka nastaje toplinska brana pa emajl može puknuti ili se rasprsnuti. Miele pekač također nikada nemojte postavljati na gornju prečku razine 1, jer isti tako nije osiguran od izvlačenja. Općenito koristite razinu 2.
- ▶ Koristite samo priloženi Miele termometar za hranu. Ako je termometar u kvaru, morate ga zamijeniti samo novim originalnim Miele termometrom za hranu.
- ▶ Plastika termometra za hranu može se otopiti na visokim temperaturama. Termometar nemojte upotrebljavati kod načina rada pripreme na roštilju. Termometar za hranu nemojte čuvati u prostoru za pripremu jela.
- ▶ Visoke temperature tijekom čišćenja pirolizom neće oštetiti pribor koji je prikladan za pirolizu. Iz prostora za pripremu jela izvadite sav pribor koji nije prikladan za čišćenje pirolizom. To vrijedi i za dodatni pribor koji nije namijenjen pirolitičkom čišćenju (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“).

# Vaš doprinos zaštiti okoliša

---

## Zbrinjavanje ambalaže

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

Recikliranjem ambalažnog materijala štede se sirovine i smanjuje nakupljanje otpada.

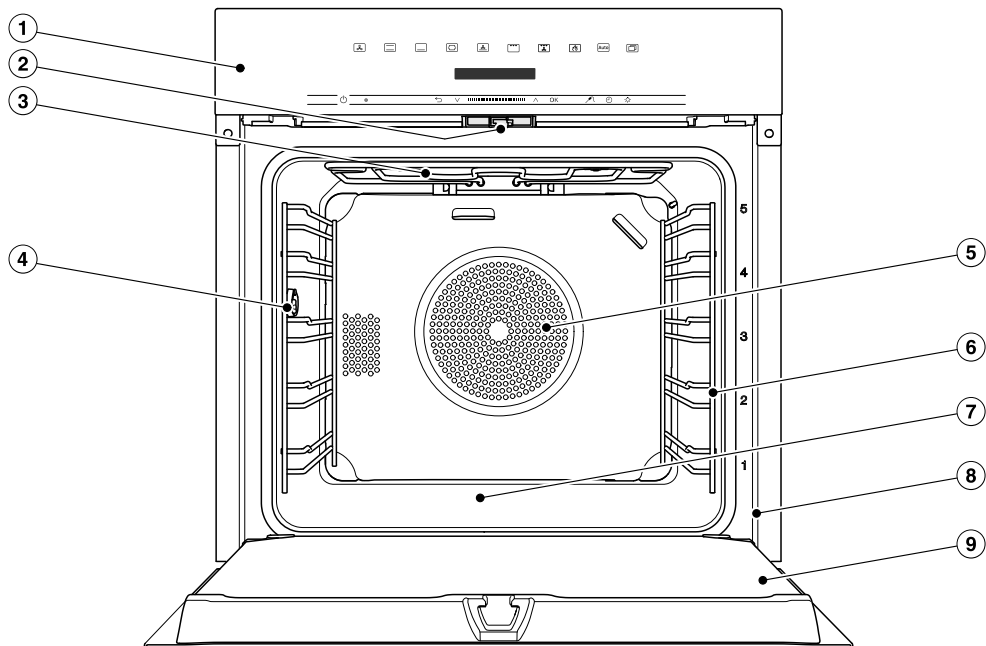
## Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

Električni i elektronički uređaji sadrže brojne korisne materijale. Sadrže i određene tvari, mješavine i dijelove, koji su bili neophodni za njihovu funkciju i sigurnost. Te tvari u kućnom otpadu ili zbog nepropisnog zbrinjavanja mogu naškoditi zdravlju ljudi i okolišu. Stoga dotrajali uređaj nikada nemojte bacati u kućni otpad.



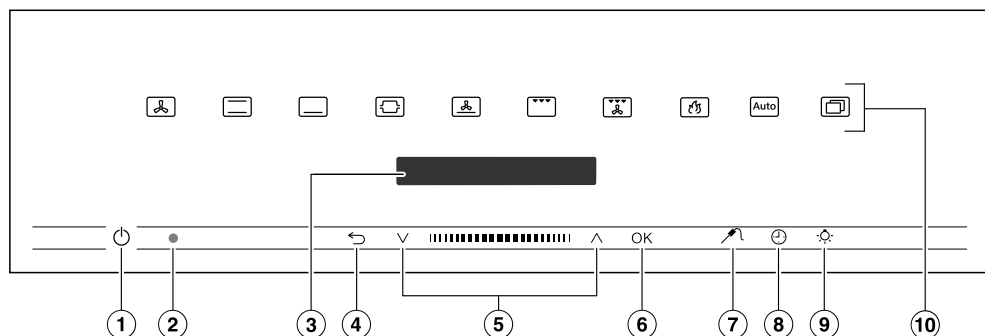
Umjesto takvog načina zbrinjavanja koristite službene sabirne centre za prihvatanje i daljnju obradu dotrajalih električnih i elektroničkih uređaja u zajednici, na prodajnom mjestu ili kod tvrtke Miele. Ukoliko se na uređaju nalaze osobni podaci, iste preporučujemo izbrisati. Ukoliko ih ostavite na uređaju,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

## Pećnica



- ① Upravljački elementi
- ② Zaključavanje vrata
- ③ Gornji grijač/roštilj
- ④ Priključni otvor termometra za hranu
- ⑤ Usisni otvor za ventilator s prstenastim grijačem iza
- ⑥ Vodilice za prihvat s 5 razina
- ⑦ Dno prostora za pripremu jela s ispod položenim donjim grijačem
- ⑧ Prednji okvir s tipskom naljepnicom
- ⑨ Vrata


# Upravljački elementi



- ① Tipka za uključivanje i isključivanje  $\odot$  u udubljenju  
Za uključivanje i isključivanje pećnice
- ② Optičko sučelje  
(samo za Miele servis)
- ③ Zaslona  
Za prikaz dnevnog vremena i informacija o upravljanju
- ④ Senzorska tipka  $\leftarrow$   
Za postepeno vraćanje i za prekid postupka pripreme jela
- ⑤ Područje navigacije tipkama sa strelicama  $\wedge$  i  $\vee$   
Za kretanje kroz popise za odabir i promjenu vrijednosti
- ⑥ Senzorska tipka OK  
Za prikaz funkcija i pohranjivanje postavki
- ⑦ Senzorska tipka  $\curvearrowright$   
Za podešavanje temperature jezgre i za mijenjanje prikaza između temperature jezgre i preostalog vremena
- ⑧ Senzorska tipka  $\downarrow$   
Za podešavanje podsjetnika minuta, vremena pripreme ili početka odnosno završetka postupka pripreme
- ⑨ Senzorska tipka  $\odot$   
Za uključivanje i isključivanje osvjetljenja prostora za pripremu jela
- ⑩ Senzorske tipke  
Za odabir načina rada, automatskih programa i postavki




## Tipka za uključivanje/isključivanje

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


Ovom tipkom uključujete i isključujete pećnicu.

## Zaslon

Na zaslonu se prikazuje točno vrijeme ili različite informacije o načinima rada, temperaturama, vremenu pripreme jela, automatskim programima i postavkama.

Nakon uključivanja pećnice pomoću tipke za uključivanje/isključivanje  prikazuje se glavni izbornik sa zahtjevom Odaberite način rada.

## Senzorske tipke

Senzorske tipke reagiraju na dodir prsta. Svaki dodir potvrđuje se zvučnim signalom. Zvuk tipki možete isključiti sa Ostali  | Postavke | Glasnoća | Ton tipki.






Ukoliko želite da senzorske tipke reagiraju i kada je pećnica isključena, odaberite postavku Zaslon | Quick-Touch | Uključiti.

## Senzorske tipke iznad zaslona

Informacije o načinima rada i ostalim funkcijama naći ćete u poglavljima „Glavni izbornici i podizbornici“, „Postavke“, „Automatski programi“ i „Ostale primjene“.






# Upravljački elementi

## Senzorske tipke ispod zaslona

Senzorska tipka	Funkcija
	<p>Ovisno o izborniku u kojem se nalazite ovom senzorskom tipkom vratite ćete se u prethodni izbornik ili u glavni izbornik.</p> <p>Kad se istovremeno odvija postupak pripreme jela, ovom senzorskom tipkom možete prekinuti postupak pripreme jela.</p>
	<p>Kroz područje za navigaciju se krećete sa strelicama ili prostorom između njih, u popisima za odabir prema gore ili dolje. Na zaslonu se pojavljuje točka izbornika koju želite izabrati.</p> <p>Vrijednosti i postavke možete mijenjati sa strelicama ili područjem između njih.</p>
<i>OK</i>	<p>Čim se pojavi vrijednost, napomena ili postavka koju možete potvrditi, senzorska tipka <i>OK</i> svijetli narančasto.</p> <p>Odabirom ove senzorske tipke pozivate funkcije poput podsjetnika minuta, pohranjujete promijenjene vrijednosti ili postavke ili potvrđujete napomene.</p>
	<p>Kada upotrebljavate termometar za hranu ovom senzorskom tipkom možete podesiti temperaturu jezgre te mijenjati između prikaza preostalog vremena i prikaza temperature jezgre.</p>
	<p>Ukoliko se ne odvija postupak pripreme jela, senzorskom tipkom u svakom trenutku možete podesiti podsjetnik minuta (primjerice za kuhanje jaja).</p> <p>Ukoliko se istovremeno odvija postupak pripreme jela, možete podesiti podsjetnik minuta, vrijeme pripreme i vrijeme početka ili završetka za postupak pripreme jela.</p>
	<p>Odabirom ove senzorske tipke možete uključiti i isključiti osvjetljenje prostora za pripremu jela.</p> <p>Ovisno o odabranoj postavci osvjetljenje prostora za pripremu jela se gasi za 15 sekundi ili ostaje stalno uključeno ili isključeno.</p>

## Simboli

Na zaslonu se mogu prikazati sljedeći simboli:

Simbol	Značenje
	Ovaj simbol označava dodatne informacije i napomene vezane uz upravljanje. Ove prozorčice s informacijama potvrdite s <i>OK</i> .
	Podsjetnik minuta
	Kvačica označava aktualnu postavku.
	Postavke kao što su svjetlina zaslona ili glasnoća, prikazane su na segmentnom klizaču.
	Blokada uključivanja sprječava neželjeno uključivanje pećnice (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Sigurnost“).

## Princip rukovanja

---

Pećnicom upravljate preko područja za navigaciju sa strelicama  $\wedge$  i  $\vee$  i područjem između njih **||||**.

Čim se pojavi vrijednost, napomena ili postavka koju možete potvrditi, senzorska tipka **OK** svijetli narančasto.

### Odabir točke izbornika

- Dodirnite strelicu  $\wedge$  ili  $\vee$  ili povucite prstom preko područja **||||** udesno ili ulijevo, dok se ne pojavi željena točka izbornika.

**Savjet:** Ako strelicu držite pritisnutom, automatski se dalje pomiče lista za odabir, sve dok ne pustite strelicu.

- Odabir potvrdite s **OK**.

### Promjena postavke u listi za odabir

Aktualna postavka označena je kvačicom  $\checkmark$ .

- Dodirnite strelicu  $\wedge$  ili  $\vee$  ili povucite prstom preko područja **||||** udesno ili ulijevo, dok se ne pojavi željena vrijednost ili željena postavka.
- Potvrdite s **OK**.

Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.

### Promjena postavke segmentnim klizačem


Neke su postavke prikazane segmentnim klizačem **■■■■■■■■■■**. Kada su svi segmenti ispunjeni, odabrana je maksimalna vrijednost.

Ako nije niti jedan ili je samo jedan segment ispunjen, odabrana je minimalna vrijednost ili je postavka isključena (primjerice kod glasnoće).

- Dodirnite strelicu  $\wedge$  ili  $\vee$  ili povucite prstom preko područja **||||** udesno ili ulijevo, dok se ne pojavi željena postavka.
- Odabir potvrdite s **OK**.


Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.

## Odabir načina rada ili funkcije

Senzorske tipke za načine rada i funkcije (primjerice *Ostali* ) nalaze se iznad zaslona (pogledajte poglavlje „Upravljanje“ i „Postavke“).

- Dodirnite senzorsku tipku za željeni način rada ili funkciju.

Senzorska tipka na upravljačkoj ploči svijetli narančasto.

- U načinima rada i funkcijama: podesite vrijednosti poput temperature.
- Pod *Ostali* : krećite se kroz liste za odabir, dok se ne pojavi željena točka izbornika.
- Potvrdite s *OK*.

## Promjena načina rada


Tijekom postupka pripreme možete izvršiti promjenu na drugi način rada.

Senzorska tipka do sada odabranog načina rada svijetli narančasto.

- Dodirnite senzorsku tipku novog načina rada ili funkciju.

Pojavljuje se promijenjeni način rada i pripadajuće predložene vrijednosti.

Senzorska tipka promijenjenog načina rada svijetli narančasto.

Krećite se kroz *Ostali*  u listama za odabir, dok se ne pojavi željena točka izbornika.

## Unos brojeva

Brojevi, koje možete promijeniti, prikazani su na svijetloj podlozi.

- Dodirnite strelicu  $\wedge$  ili  $\vee$  ili povucite prstom preko područja **|||||** udesno ili ulijevo, dok se željeni broj ne prikaže na svijetloj podlozi.

**Savjet:** Ako strelicu držite pritisnutom, automatski se dalje pomiče vrijednost, sve dok ne pustite strelicu.

- Potvrdite s *OK*.

Pohranjen je promijenjen broj. Vraćate se u prethodni izbornik.

# Oprema

Na zadnjoj stranici naći ćete modele koji su opisani u ovim uputama za uporabu i montažu.

## Tipska naljepnica

Tipsku naljepnicu možete vidjeti na okviru prednje strane uređaja, kad su vrata otvorena.

Tu se nalazi oznaka modela, 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

- Upute za uporabu i ugradnju za upravljanje funkcijama pećnice
- Kuharica s receptima za automatske programe i druge načine rada
- Termometar za hranu
- vijci za pričvršćenje Vaše pećnice u ugradbeni ormarić
- različiti pribor

## Isporučeni i dodatni pribor

Oprema ovisi o modelu.

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


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

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

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

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

### Vodilice za prihvat

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

Oznaku razina možete očitati na prednjem okviru.

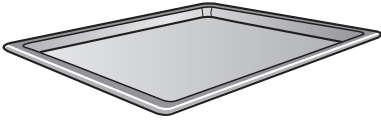
Svaka razina sastoji se od 2 prečke položene jedna iznad druge.

Pribor (primjerice rešetka) se umeće između prečki.

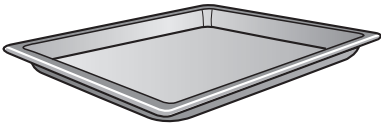
Vodilice za prihvat možete skinuti (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Skidanje vodilica za prihvat s FlexiClip teleskopskim vodilicama“).

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

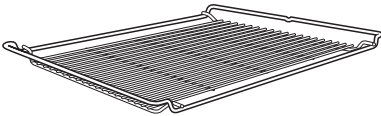
Lim za pečenje HBB 71:



Univerzalni lim HUBB 71:



Rešetka HBBR 72:



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

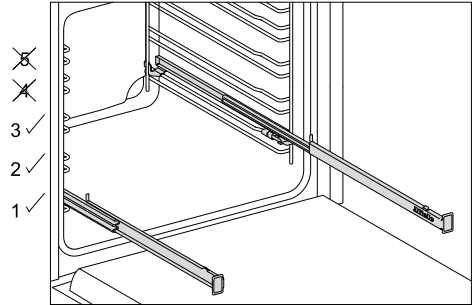
Rešetku umetnite uvijek s površinom za odlaganje prema dolje.

Na kraćim stranama ovog pribora nalazi se središnje postavljena zaštita od izvlačenja. Ona sprječava da pribor isklizne iz vodilica za prihvat, kada isti želite samo djelomice izvući.



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

## FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C

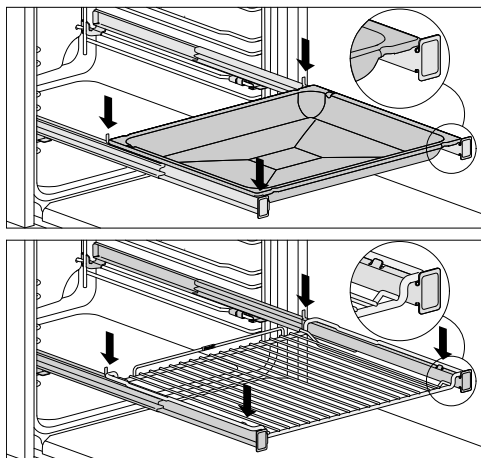


FlexiClip teleskopske vodilice mogu se ugraditi samo u razine 1, 2 i 3

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

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

## Oprema



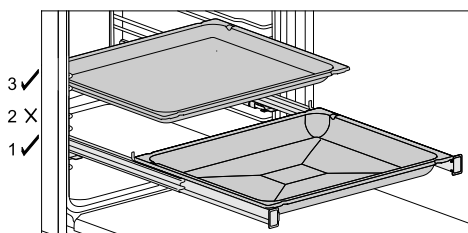
Kako pribor ne bi slučajno iskliznuo:

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

Nosivost FlexiClip teleskopskih vodilica iznosi maksimalno 15 kg.

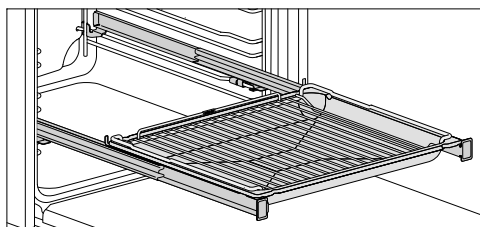
Budući da se FlexiClip teleskopske vodilice postavljaju na gornju prečku razine time se smanjuje razmak prema gornjoj razini. Premali razmak može utjecati na rezultat pečenja.

Istovremeno možete peći s više limova za pečenje, univerzalnih limova ili rešetki.



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

Univerzalni lim možete koristiti s rešetkom položenom na FlexiClip teleskopske vodilice.



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



## Ugradnja FlexiClip teleskopskih vodilica

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.

Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.

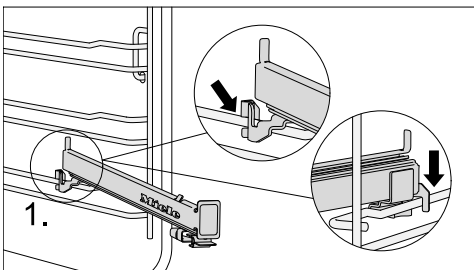
Ostavite prvo grijače, prostor za pripremu jela i pribor da se ohlade prije nego što FlexiClip teleskopske vodilice umetnete ili izvadite.

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

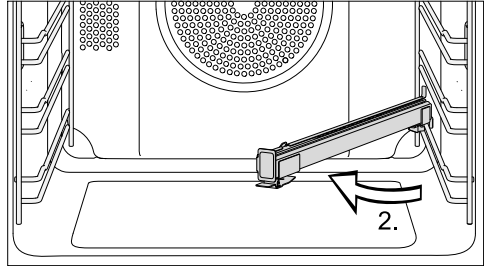
Jedna se razina sastoji od dvije prečke vodilice za prihvat. FlexiClip teleskopske vodilice ugrađuju se na gornje prečke razine.

Teleskopska vodilica FlexiClip ugrađuje se s natpisom Miele desno.

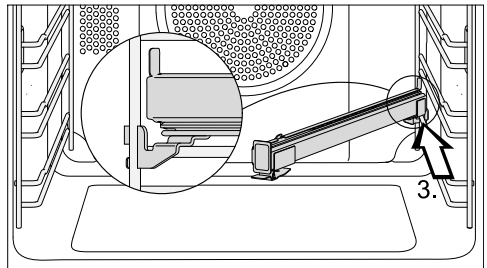
**Ne** razvlačite FlexiClip teleskopske vodilice prilikom ugradnje ili vađenja.



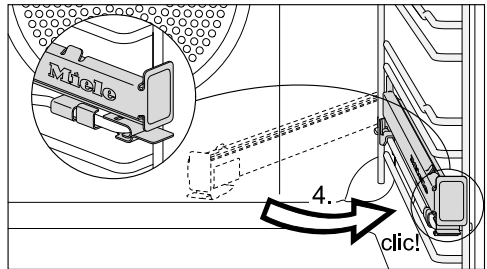
- Teleskopsku vodilicu FlexiClip postavite naprijed na gornju prečku željene razine (1.).



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



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



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

Ako su FlexiClip teleskopske vodilice nakon ugradnje blokirane, izvucite ih jednim snažnim pokretom.

# Oprema

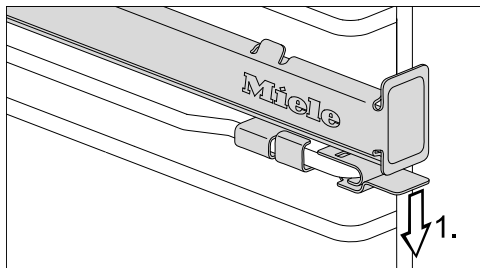
## Vađenje FlexiClip teleskopskih vodilica

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.

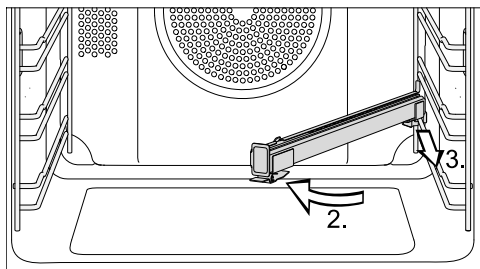
Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.

Ostavite prvo grijače, prostor za pripremu jela i pribor da se ohlade prije nego što FlexiClip teleskopske vodilice umetnete ili izvadite.

- Gurnite FlexiClip teleskopsku vodilicu do kraja.

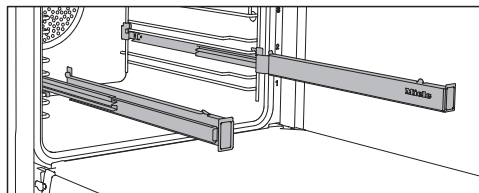


- Jezičak koji se nalazi na FlexiClip teleskopskoj vodilici pritisnite prema dolje (1.).



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

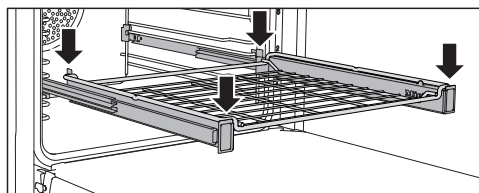
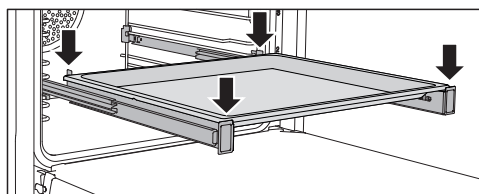
## FlexiClip teleskopske vodilice HFC 72



FlexiClip teleskopske vodilice možete koristiti na razinama 1–4.


Prvo do kraja uvucite FlexiClip teleskopske vodilice u prostor za pripremu prije nego što umetnete pribor na njih.

Pribor je tada automatski osiguran između kukica srijeda i straga te ne može iskliznuti.



Nosivost FlexiClip teleskopskih vodilica iznosi maksimalno 15 kg.

## Ugradnja i vađenje FlexiClip teleskopskih vodilica

 **Opasnost od ozljede o vruće površine.**

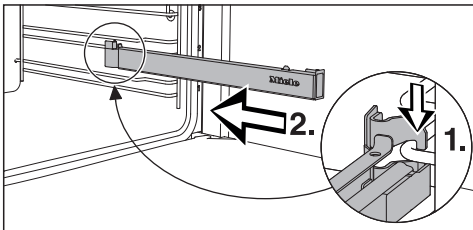
Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.

Ostavite prvo grijače, prostor za pripremu jela i pribor da se ohlade prije nego što FlexiClip teleskopske vodilice umetnete ili izvadite.

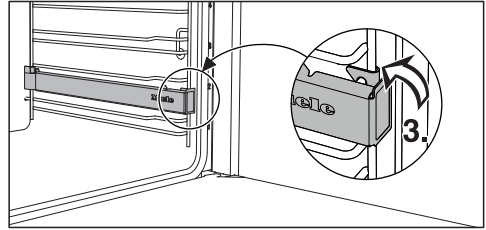
FlexiClip teleskopske vodilice umeću se između prečki neke razine.

Teleskopska vodilica FlexiClip ugrađuje se s natpisom Miele desno.

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



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

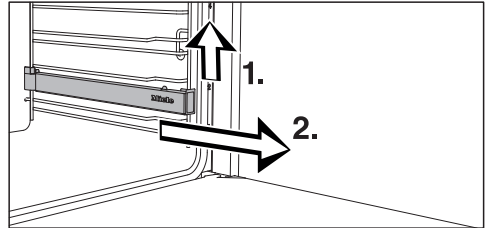


- Postavite FlexiClip teleskopsku vodilicu tako da se uglavi na donjoj prečki razine (3.).

Ako su FlexiClip teleskopske vodilice nakon ugradnje blokirane, izvucite ih jednim snažnim pokretom.

Postupite na sljedeći način kako biste izvadili FlexiClip teleskopske vodilice:

- Gurnite FlexiClip teleskopsku vodilicu do kraja.



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

# Oprema

## Okrugli kalupi za pečenje



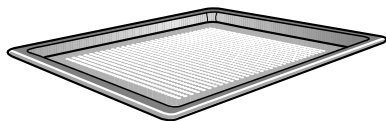
**Okrugli kalup HBF 27-1 bez perforacija** prikladan je i za pripremu pizze, plosnatih kolača od dizanog ili miješanog tijesta, slatkih i ukusnih pita, zapečenih deserta, pogača ili za pripremu duboko zamrznutih kolača ili pizze.

**Gourmet perforirani lim za pečenje HBFP 27-1** razvijen je specijalno za pripremu peciva od svježeg dizanog tijesta ili tijesta sa svježim sirom i uljem, kruha i peciva. Fina perforacija omogućuje da se zapeče i donja strana. Posudu možete koristiti i za sušenje/isušivanje.

Emajlirana površina oba kalupa za pečenje oplemenjena je PerfectClean slojem.

- Umetnite rešetku te na nju postavite okrugli kalup za pečenje.

## Gourmet perforirani lim za pečenje HBBL 71

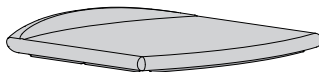


Gourmet perforirani lim za pečenje patentiran je specijalno za pripremu peciva od svježeg dizanog tijesta ili tijesta sa svježim sirom i uljem, kruha i peciva. Fina perforacija omogućuje da se zapeče i donja strana. Gourmet lim za pečenje također možete koristiti za sušenje/isušivanje.

Emajlirana površina oplemenjena je PerfectClean slojem.

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

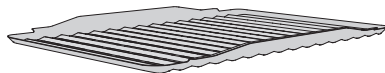
## Kamen za pečenje HBS 60



S kamenom za pečenje ostvarit ćete optimalan rezultat pečenja kod jela koja moraju imati hrskavo pečeno dno, kao što je pizza, quiche, kruh, peciva, pikantna peciva ili slično. Kamen za pečenje se sastoji od vatrotalne keramike te je glaziran. Za postavljanje i vađenje namirnica priložena je lopatica od neobrađenog drva.

- Umetnite rešetku te na nju postavite kamen za pečenje.

## Lim za roštilj i pečenje HGBB 71



Lim za roštilj i pečenje postavlja se u univerzalni lim za pečenje. Prilikom pripreme na roštilju i pečenja štiti sok od pečenja od zagorijevanja kako bi se isti mogao dalje upotrijebiti.

Emajlirana površina oplemenjena je PerfectClean slojem.

## Gourmet pekač HUB Poklopac HBD

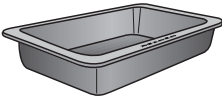
Miele Gourmet pekači mogu se, za razliku od drugih posuda, umetnuti direktno u vodilice za prihvat. One kao i rešetka imaju zaštitu od izvlačenja. Površina pekača sadrži sloj protiv prljanja.

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

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

**Dubina: 22 cm**

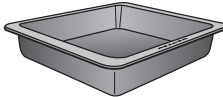
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*



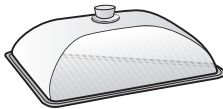
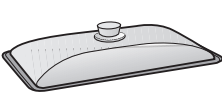
HBD 60-22

**Dubina: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

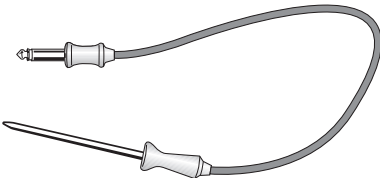


HBD 60-35



\* prikladan za indukcijske ploče za kuhanje

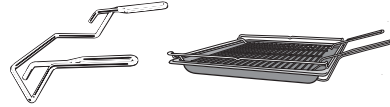
## Termometar za hranu



S termometrom za hranu možete nadzirati postupke pripreme hrane uz precizno određivanje temperature (pogledajte poglavlje „Pečenje“, odlomak „Termometar za hranu“).

- Ako koristite termometar za hranu, FlexiClip teleskopske vodilice ne postavljajte na razinu 4, jer bi prekrile priključni otvor.

## Držać za vađenje HEG




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

## Pribor za čišćenje i održavanje

- Miele univerzalna krpa od mikrovlakana
- Miele sredstvo za čišćenje pećnice

## Sigurnosne značajke

- **Blokada uključivanja**  (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Sigurnost“)
- **Zaključavanje tipki** (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Sigurnost“)
- **Ventilator za hlađenje** (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Naknadni rad rashladnog ventilatora“)
- **Sigurnosno isključivanje**  
Sigurnosno isključivanje se automatski aktivira kada pećnica radi neobičajeno dugo. Dužina tog vremenskog razdoblja ovisi o odabranom načinu rada.

# Oprema

## - **Vrata s prolaskom zraka**

Vrata su djelomice izrađena od stakla koje ima svojstvo reflektiranja topline. Za vrijeme rada se dodatno 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** za čišćenje pirolizom

Na početku čišćenja pirolizom vrata se zaključavaju iz sigurnosnih razloga. Vrata se ponovno otključaju tek kada temperatura u prostoru za pripremu jela padne ispod 280°C.

## **Površine oplemenjene PerfectClean slojem**

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

Pripremljene namirnice lako se odvajaju. Zaprljanja se nakon pečenja lako uklanjaju.

Na površinama oplemenjenim PerfectClean slojem svoju namirnicu možete rezati.

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

Površine oplemenjene PerfectClean slojem održavaju se jednako lako kao staklo.

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

Površine oplemenjene PerfectClean slojem:

- Vodilice za prihvat
- Rešetka
- Univerzalni lim
- Lim za pečenje
- Lim za roštilj i pečenje
- Gourmet lim za pečenje, perforirani
- Okrugli perforirani kalup za pečenje
- Okrugli lim za pečenje

## **Pribor prikladan za pirolizu**


Pročitajte napomene u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.

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

- Vodilice za prihvat
- FlexiClip teleskopske vodilice HFC 72
- Rešetka

## Osnovne postavke

Za prvu uporabu morate napraviti postavke u nastavku. Ove postavke možete kasnije ponovno promijeniti (pogledajte poglavlje „Postavke“).

 Opasnost od ozljede o vruće površine.


Pećnica se zagrijava tijekom rada.

Pećnicu upotrebljavajte samo ako je ugrađena, kako bi se mogao osigurati siguran rad.

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

## Podešavanje jezika

- Odaberite željeni jezik.

Ako ste zabunom odabrali jezik koji ne razumijete, slijedite upute u poglavlju „Postavke“, odlomak „Jezik “.

## Podešavanje lokacije

- Odaberite željenu lokaciju.

## Podešavanje sata

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

## Završetak prve uporabe

- Pridržavajte se eventualnih uputa na zaslonu.


Prva uporaba je završena.

# Prva uporaba

## Prvo zagrijavanje pećnice

Prilikom prvog zagrijavanja pećnice mogu nastati neugodni mirisi. Iste ćete ukloniti na način da pećnicu zagrijavate barem jedan sat.

Pobrinite se za dovoljno prozračivanje kuhinje tijekom postupka zagrijavanja. Pazite da mirisi ne dospiju u druge prostorije.

- S pećnice i pribora 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 (ako postoje) ugradite na rešetke za prihvat te umetnite sve limove i rešetku.
- Uključite pećnicu pomoću tipke za uključivanje/isključivanje .

Prikazuje se  Odaberite način rada.


- Odaberite **Vrući zrak plus** .

Prikazuje se preporučena temperatura (160°C).


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

- Podesite najvišu moguću temperaturu (250°C).
- Potvrdite s **OK**.

Pećnicu zagrijavajte barem jedan sat.

- Pećnicu nakon barem jednog sata isključite pomoću tipke za uključivanje/isključivanje .

## Čišćenje prostora za pripremu jela nakon prvog zagrijavanja

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.







Prije ručnog čišćenja pričekajte da se grijači, prostor za pripremu jela i pribor prvo ohlade.

- Iz prostora za pripremu jela izvadite sav pribor te ga ručno operite (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“).
- Prostor za pripremu jela očistite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Sve površine osušite mekom krpom.

Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela suh.




## Pregled postavki



Stavka izbornika	Moguće postavke
Jezik 	...   deutsch   english   ... Lokacija
Dnevno vrijeme	Prikaz Uključiti*   Isključiti   Noćno isključivanje Format prikaza vremena 12 h   24 h* Podešavanje
Osvjetljenje	Uključiti „Uključeno“ na 15 sek* Isključiti
Zaslon	Svjetlina  QuickTouch Uključiti   Isključiti*
Glasnoća	Signalni tonovi Melodije*  Solo ton  Ton tipki  Pozdravna melodija Uključiti*   Isključiti
Jedinice	Temperatura °C*   °F
Booster	Uključiti *   Isključiti
Preporučene temperature	
Preporuka pirolize	Uključiti *   Isključiti
Naknadni rad rashl. vent.	Upravlja temp.* Vremenski upravljano
Sigurnost	Zaključavanje tipki Uključiti   Isključiti* Blokada uključivanja  Uključiti   Isključiti*
Verzija softvera	
Prodajno mjesto	Prezentacija Uključiti   Isključiti*
Tvorničke postavke	Postavke uređaja Preporučene temperature

\* Tvornička postavka

# Postavke

## Pozivanje izbornika „Postavke“

U izborniku Ostali  | Postavke možete personalizirati svoju pećnicu, tako da tvorničke postavke prilagodite vlastitim potrebama.

- Odaberite Ostali .
- Odaberite Postavke .
- Odaberite željenu postavku.




Postavke možete provjeriti ili promijeniti.

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

## Jezik

Možete postaviti svoj lokalni jezik i svoju lokaciju.

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

**Savjet:** Ako ste zabunom odabrali jezik koji ne razumijete, odaberite senzorsku tipku . Kako biste se vratili u podizbornik Jezik  orijentirajte se prema simbolu .

## Dnevno vrijeme

### Prikaz

Odaberite način prikaza dnevnog vremena za isključenu pećnicu:

- Uključiti  
Vrijeme se uvijek pojavljuje na zaslonu. Ako dodatno odaberete postavku Zaslon | QuickTouch | Uključiti, sve senzorske tipke reagiraju odmah na dodir. Ako dodatno odaberete postavku Zaslon | QuickTouch | Isključiti, pećnicu morate uključiti prije no što njom možete upravljati.

- Isključiti  
Zaslon je zatamnjen, za uštedu energije. Pećnicu morate uključiti prije no što njom možete upravljati.
- Noćno isključivanje  
Točno vrijeme se na zaslonu prikazuje od 5 h do 23 h, kako bi se štedjela energija. Ostalo vrijeme je zaslon zatamnjen.

## Format prikaza vremena



Dnevno vrijeme možete prikazati u formatu od 24h ili 12h (24 h ili 12 h).

## Podešavanje

Podešavaju se sati i minute.

Nakon nestanka električne energije ponovno se prikazuje aktualno vrijeme. Aktualno vrijeme se pohranjuje na oko 150 sati.

## Osvjetljenje

- Uključiti  
Osvjetljenje prostora za pripremu jela uključeno je tijekom cijelog postupka pripreme jela.
- „Uključeno“ na 15 sek  
Osvjetljenje prostora za pripremu jela automatski se gasi nakon 15 sekundi postupka pripreme jela. Odabirom senzorske tipke  osvjetljenje prostora za pripremu jela ponovo se uključuje na 15 sekundi.
- Isključiti  
Osvjetljenje prostora za pripremu jela je isključeno. Odabirom senzorske tipke  osvjetljenje prostora za pripremu jela se uključuje na 15 sekundi.

## Zaslon

### Svjetlina

Svjetlina zaslona se prikazuje segmentnom linijom.

- ■■■■■■■■  
maksimalna svjetlina
- ■-----□  
minimalna svjetlina

### QuickTouch

Odaberite kako trebaju reagirati senzorske tipke, kada je pećnica isključena:

- Uključiti  
Kada ste dodatno odabrali postavku Dnevno vrijeme | Prikaz | Uključiti ili Noćno isključivanje senzorske tipke reagiraju i kada je pećnica isključena.
- Isključiti  
Neovisno o postavci Dnevno vrijeme | Prikaz senzorske tipke reagiraju samo ako je pećnica uključena kao i određeno vrijeme nakon isključenja parne pećnice.

## Glasnoća

### Signalni tonovi

Ako su signalni tonovi uključeni, nakon postizanja podešene temperature i po isteku podešenog vremena oglašava se zvučni signal.

### Melodije

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

Glasnoća ove melodije se prikazuje segmentnom linijom.

- ■■■■■■■■  
Maksimalna jačina zvuka
- □-----□  
Melodija je isključena

### Solo ton

Po završetku postupka jedno se vrijeme čuje neprekidan ton.

Visina takvog solo tona prikazana je segmentnom linijom.


- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■  
maksimalna visina tona
- □-----□  
minimalna visina tona

### Ton tipki

Glasnoća koji se javlja odabirom senzorske tipke prikazuje se segmentnom trakom.

- ■■■■■■■■  
Maksimalna jačina zvuka
- □-----□  
Ton tipki je isključen

### Pozdravna melodija

Zvuk koji se oglašava prilikom dodira na tipku za uključenje/isključenje  može te isključiti ili uključiti.

## Jedinice

### Temperatura

Temperaturu možete podesiti u stupnjevima Celzijusovim ( $^{\circ}\text{C}$ ) ili Fahrenheit ( $^{\circ}\text{F}$ ).

# Postavke

## Booster

Funkcija **Booster** služi za brzo zagrijavanje prostora za pripremu jela.

- Uključiti  
Funkcija **Booster** automatski je uključena tijekom faze zagrijavanja u procesu pripreme jela. Prostor za pripremu istovremeno prethodno zagrijavaju na podešenu temperaturu gornji grijač, prstenasti grijač i ventilator.
- Isključiti  
Funkcija **Booster** isključena je tijekom faze zagrijavanja u procesu pripreme jela. Samo pripadajući grijači za odabrani način rada prethodno zagrijavaju prostor za pripremu.

## Preporučene temperature

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

Čim pozovete točku izbornika, prikazuje se popis za odabir načina rada s određenom preporučenom temperaturom.

- Odaberite željeni način rada.
- Promijenite preporučenu temperaturu.
- Potvrdite s **OK**.

## Preporuka pirolize

Možete podesiti da li da se preporuka za provođenje pirolize prikazuje (**Uključiti**) ili ne (**Isključiti**).

## Naknadni rad rashl. vent.

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

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


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

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

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

## Sigurnost

### Zaključavanje tipki

Blokada tipki sprječava neželjen prekid ili promjenu postupka pripreme. Kada je blokada tipki aktivirana, na početku postupka pripreme blokiraju se sve senzorske tipke i polja na zaslonu, osim tipke za uključivanje/isključivanje .

- Uključiti  
Aktivirana je blokada tipki. Dodirnite senzorsku tipku *OK* barem 6 sekundi, kako biste nakratko isključili blokadu tipki.
- Isključiti  
Deaktivirana je blokada tipki. Sve senzorske tipke reagiraju čim ih dodirnete.

### Blokada uključivanja

Blokada uključivanja sprječava neželjeno uključivanje pećnice.

Kada je blokada uključivanja aktivirana odmah možete podesiti podsjetnik minuta.

Blokada uključivanja ostaje zadržana i nakon nestanka napajanja.

- Uključiti  
Aktivirana je blokada uključivanja. Prije nego što možete koristiti pećnicu, dodirnite senzorsku tipku *OK* u trajanju od najmanje 6 sekundi.
- Isključiti  
Blokada uključivanja je deaktivirana. Pećnicu možete upotrebljavati kao obično.

## Verzija softvera

Verzija softvera namijenjena je isključivo Miele servisu. Za privatnu uporabu u kućanstvu te informacije nisu potrebne.

## Prodajno mjesto

Ova funkcija omogućuje prezentiranje pećnice bez zagrijavanja. Za privatnu uporabu ta postavka Vam nije potrebna.

## Prezentacija

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

- Uključiti  
Prezentacija je aktivirana kada senzorsku tipku *OK* dodirujete barem 4 sekunde.
- Isključiti  
Prezentacija je deaktivirana kada senzorsku tipku *OK* dodirujete barem 4 sekunde. Pećnicu možete koristiti kao obično.

## Tvorničke postavke

- Postavke uređaja  
Sve postavke vraćaju se na tvorničke postavke.
- Preporučene temperature  
Promijenjene preporučene temperature vraćaju se na tvorničke postavke.

## Podsjet. min.

### Uporaba funkcije Podsjet. min.

Podsjetnik minuta  $\Delta$  možete koristiti za nadziranje zasebnih postupaka, primjerice za kuhanje 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 možete podesiti za najviše 59 minuta i 59 sekundi.

**Savjet:** Koristite u načinu rada s regulacijom vlažnosti podsjetnik minuta kao podsjetnik za ručno ispuštanje mlaza pare u željeno vrijeme.

### Podešavanje podsjetnika minuta

Kad ste odabrali postavku Zaslona | QuickTouch | Isključiti uključite pećnicu kako biste podesili podsjetnik minuta. Preostalo vrijeme podsjetnika minuta tad se pojavljuje kad je pećnica isključena.

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

- Odaberite senzorsku tipku  $\oplus$ .
- Ukoliko se istovremeno odvija postupak pripreme jela odaberite Podsjet. min..

Pojavljuje se zahtjev Podešavanje 00:00 min.

- Pomoću područja za navigaciju podesite 06:20.
- Potvrdite s OK.

Podsjetnik minuta se pohranjuje.

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

Kad se istovremeno odvija postupak pripreme jela **bez** podešenog vremena pripreme, pojavljuju se  $\Delta$  i proteklo vrijeme podsjetnika minuta, čim se postigne podešena temperatura.

Ukoliko se istovremeno odvija postupak pripreme jela **s** podešenim vremenom pripreme, podsjetnik minuta se odvija u pozadini jer se na zaslonu vrijeme pripreme odvija u prvom planu.

Kad se nalazite u izborniku, u pozadini se odvija podsjetnik minuta.

Po isteku podsjetnika minuta treperi  $\Delta$ , vrijeme se broji uzlazno i oglašava se signal.

- Odaberite senzorsku tipku  $\oplus$ .
- Po potrebi potvrdite s OK.

Isključuju se zvučni i optički signali.

### Promjena podsjetnika minuta

- Odaberite senzorsku tipku  $\oplus$ .
- Ukoliko se istovremeno odvija postupak pripreme jela odaberite Podsjet. min..
- Odaberite Izmijeniti.
- Potvrdite s OK.

Prikazuje se podsjetnik minuta.

- Promijenite podsjetnik minuta.
- Potvrdite s OK.












Pohranjuje se promijenjeni podsjetnik minuta.

### Poništavanje podsjetnika minuta

- Odaberite senzorsku tipku  $\oplus$ .
- Ukoliko se istovremeno odvija postupak pripreme jela odaberite Podsjet. min..
- Odaberite Brisati.
- Potvrdite s OK.

Podsjetnik minuta je poništen.





## Glavni izbornik i podizbornici

Izbornik	Predložena vrijednost	Raspon
Načini rada		
Vrući zrak plus 	160 °C	30–250 °C
Gornji i donji grijač 	180 °C	30–280 °C
Donji grijač 	190 °C	100–280 °C
Automatsko pečenje 	160 °C	100–230 °C
Intenzivno pečenje 	170 °C	50–250 °C
Roštilj velike površine 	240 °C	200–300 °C
Roštilj s kruženjem zraka 	200 °C	100–260 °C
Piroliza 		
Automatski programi 		
Ostali 		
Eco vrući zrak	190 °C	100–250 °C
Odmrzavanje	25 °C	25–50 °C
Postavke 		

# Savjeti za uštedu energije

---

## Postupci pripreme jela


- Ukoliko je moguće, koristite automatske programe za pripremu Vašeg jela.
- Iz prostora za pripremu jela izvadite sav pribor koji Vam za postupak pripreme jela nije potreban.
- Odaberite općenito nižu temperaturu navedenu u receptu ili u tablici pripreme te jelo koje pripremate provjerite nakon kratkog vremena.
- Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela ako je tako navedeno u receptu ili tablici pripreme.
- Vrata tijekom pripreme po mogućnosti nemojte otvarati.
- Najbolje je koristiti mat, tamne kalupe i posude za pripremu jela koje nisu od reflektirajućih materijala (primjerice emajlirani čelik, vatrostalno staklo ili premazani aluminijski lijev). Svijetli materijali od plemenitog čelika ili aluminijska reflektiraju toplinu, koja tako teže doseže namirnicu koja se priprema. Dno prostora za pripremu jela ili rešetku ne pokrivajte s aluminijskom folijom koja reflektira toplinu.
- Kontrolirajte trajanje pripreme jela, kako biste izbjegli potrošnju energije kod pripreme namirnica. Podesite vrijeme trajanja pripreme jela ili koristite termometar za hranu, ako je raspoloživ.
- Za brojna jela možete koristiti način rada Vrući zrak plus . Njime možete pripremati na nižim temperaturama nego u načinu rada Gornji i donji grijač , jer se toplina odmah raspodjeljuje u prostoru za pripremu jela. Osim toga jelo možete istovremeno pripremati na više razina.
- Eco vrući zrak  je inovativan način rada, prikladan za manje količine poput zamrznute pizze, gotovih zamrznutih peciva ili kolačića iz modlica, ali i za jela od mesa i za pečenje. Pripremate energetski štedljivo s optimalnim korištenjem topline. Prilikom pripreme na jednoj razini štedite do 30 % energije s jednako dobrim rezultatima pripreme. Vrata tijekom pripreme nemojte otvarati.
- Za jela s roštilja po mogućnosti koristite način rada Roštilj s kruženjem zraka . Pri tom jelo pripremate na nižim temperaturama nego u ostalim načinima rada pripreme na roštilju, kod maksimalno podešene temperature.
- Kada je moguće, istovremeno pripremajte više jela. Postavite ih jedno uz drugo ili na različite razine.
- Jela koja ne možete istovremeno pripremati, po mogućnosti pripremajte jedno za drugim, kako biste iskoristili već postojeću toplinu.



## Iskorištavanje preostale topline

- Kod postupaka pripreme jela pri temperaturi višoj od 140°C i vremena pripreme dužeg od 30 minuta temperaturu možete smanjiti oko 5 minuta prije kraja postupka pripreme na najnižu temperaturu koja se može podešiti. Preostala toplina dovoljna je da se jelo do kraja ispeče. Pećnicu ni u kom slučaju nemojte isključiti (pogledajte poglavlje „Sigurnosne napomene”).
- Kada ste za postupak pripreme jela unijeli vrijeme trajanja pripreme, grijanje prostora za pripremu jela se samostalno isključuje kratko prije završetka postupka. Preostala toplina je dovoljna da se dovrši postupak pripreme jela.
- Čišćenje pirolizom je najbolje započeti odmah nakon postupka pripreme jela. Postojeća preostala toplina smanjuje potrošnju energije.

## Prilagodba postavki

- Kako biste smanjili potrošnju energije, za upravljačke elemente odaberite postavku Zaslون | QuickTouch | Isključiti.
- Za osvjetljenje prostora za pripremu jela odaberite postavku Osvjetljenje | Isključiti ili „Uključeno“ na 15 sek. Osvjetljenje prostora za pripremu u svakom trenutku možete ponovno uključiti pomoću senzorske tipke .

## Način uštede energije

Kada se ne odvija postupak pripreme jela i ne slijedi daljnje upravljanje, pećnica se za uštedu energije automatski isključuje. Prikazuje se aktualno vrijeme ili se zaslon zatamnjuje (pogledajte poglavlje „Postavke”).

# Upravljanje

- Uključite pećnicu.

Prikazuje se glavni izbornik.

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

Prvo se pojavljuje način rada i potom preporučena temperatura.

- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu.

Preporučena temperatura preuzima se u roku od par sekundi. Temperaturu možete naknadno promijeniti strelicama.

- Potvrdite s *OK*.

Prikazuje se stvarna temperatura i počinje faza zagrijavanja.

Možete pratiti povećanje temperature. Kad se postigne odabrana temperatura, oglašava se zvučni signal.

- Nakon postupka pripreme jela odaberite senzorsku tipku odabranog načina rada, kako biste završili postupak pripreme.
- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.
- Isključite pećnicu.



## Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela

Dok se odvija postupak pripreme jela ovisno o načinu rada možete promijeniti vrijednosti ili postavke za taj postupak pripreme.

Ovisno o načinu rada možete promijeniti sljedeće postavke:


- Temperatura
- Temperatura jezgre
- Vrijeme prip.
- Završetak u
- Početak u

## Promjena temperature i temperature jezgre

Preporučenu temperaturu možete trajno podesiti u skladu s Vašim osobnim navikama pripreme putem Ostali  | Postavke  | Preporučene temperature.

Temperatura jezgre prikazuje se samo kada se koristi termometar za hranu (pogledajte poglavlje „Pečenje“, odlomak „Termometar za hranu“).

- Odaberite tipku sa strelicom  $\wedge$  ili  $\vee$  ili prijedite prstom udesno ili ulijevo u području **|||||**.
- Potrebna temperatura se pojavljuje na zaslonu.
- Po potrebi promijenite temperaturu i temperaturu jezgre.
- Potvrdite s *OK*.

**Savjet:** Temperaturu možete podesiti izravno putem područja za navigaciju. Za promjenu temperature jezgre odaberite senzorsku tipku .

Postupak pripreme se odvija s promijenjenim željenim temperaturama.

## Podešavanje vremena pripreme

Na rezultat pripreme jela može negativno utjecati ako između umetanja namirnice koja se priprema i početka pripreme protekne dulje vrijeme. Sv-ježe namirnice mogu promijeniti boju ili se čak pokvariti.

Kod pečenja, tijesto bi se moglo isušiti a djelovanje sredstva za dizanje tijesta oslabiti.

Odaberite što kraće vrijeme do početka postupka pripreme.

Umetnuli ste namirnicu u prostor za pripremu jela, odabrali ste način rada i potrebne postavke kao primjerice temperaturu.

Unosom Vrijeme prip., Završetak u ili Početak u putem senzorske tipke  $\odot$  možete automatski isključiti ili uključiti i isključiti postupak pripreme jela.

- Vrijeme prip.  
Podešavate vrijeme koje je potrebno za pripremu jela. Po isteku ovog vremena prostor za pripremu jela se automatski isključuje. Maksimalno vrijeme pripreme, koje se može podesiti, ovisi o odabranom načinu rada.
- Završetak u  
Određujete vrijeme kada postupak pripreme jela treba završiti. Osvjetljenje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski isključuje.
- Početak u  
Ova se funkcija prikazuje u izborniku tek kada ste podesili Vrijeme prip. ili Završetak u. Pomoću Početak u podešavate vrijeme kada postupak pripreme jela treba započeti. Osvjetljenje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski uključuje.

- Odaberite senzorsku tipku  $\odot$ .
- Podesite željena vremena.
- Potvrdite s *OK*.
- Odaberite senzorsku tipku  $\leftrightarrow$  kako biste se vratili u izbornik odabranog načina rada.

## Promjena podešenog vremena pripreme

- Odaberite senzorsku tipku  $\odot$ .
- Odaberite željeno vrijeme.
- Potvrdite s *OK*.
- Odaberite Izmijeniti.
- Promijenite podešeno vrijeme.
- Potvrdite s *OK*.
- Odaberite senzorsku tipku  $\leftrightarrow$  kako biste se vratili u izbornik odabranog načina rada.

Postavke se brišu kod nestanka električnog napajanja.

## Brisanje podešenog vremena pripreme

- Odaberite senzorsku tipku  $\odot$ .
- Odaberite željeno vrijeme.
- Potvrdite s *OK*.
- Odaberite Brisati.
- Potvrdite s *OK*.
- Odaberite senzorsku tipku  $\leftrightarrow$  kako biste se vratili u izbornik odabranog načina rada.

Ako obrišete Vrijeme prip., također se brišu podešena vremena za Završetak u i Početak u.

Ukoliko obrišete Završetak u ili Početak u postupak pripreme jela započinje s podešenim vremenom pripreme.

# Upravljanje

## Prekid postupka pripreme

- Odaberite senzorsku tipku odabranog načina rada ili senzorsku tipku ↵.
- Kad se pojavi Prekid postupka potvrdite s OK.




Potom se isključuje grijanje prostora za pripremu jela i osvjetljenje istog. Podešeno vrijeme trajanja pripreme se briše.

Prikazuje se glavni izbornik.

## Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela



Funkcija **Booster** služi za brzo zagrijavanje prostora za pripremu jela u pojedinim načinima rada.




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.
- Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela kod sljedećih priprema i načina rada:
  - Tamnih tijesta kao i rozbifa i filea u načinima rada **Vrući zrak plus**  i **Gornji i donji grijač** 
  - Kolača i peciva s kratkim vremenima pripreme (do oko 30 minuta) kao i osjetljivog tijesta (npr. biskvit) u načinu rada **Gornji i donji grijač**  (bez funkcije **Booster**)

## Booster

Funkcija **Booster** služi za brzo zagrijavanje prostora za pripremu jela.

Kao tvornička postavka ova je funkcija uključena za sljedeće načine rada (Ostali  | Postavke  | **Booster** | Uključiti):

- **Vrući zrak plus** 
- **Gornji i donji grijač** 
- **Automatsko pečenje** 

Kada podesite temperaturu iznad 100°C i uključite funkciju **Booster**, prostor za pripremu se pomoću brže faze zagrijavanja zagrijava na podešenu temperaturu. Pri tome se gornji grijač/roštilj, prstenasti grijač i ventilator istovremeno uključuju.

Osjetljiva tijesta (primjerice biskvit, sitna peciva) s funkcijom **Booster** prebrzo potamne odozgo.

Kod ovih priprema isključite funkciju **Booster**.

## Isključivanje **Booster** za postupak pripreme


- Odaberite postavku **Booster** | **Isključiti**, prije no što odaberete željeni način rada.

Funkcija **Booster** isključena je tijekom faze zagrijavanja. Samo pripadajući grijači za odabrani način rada prethodno zagrijavaju prostor za pripremu.

Ukoliko se ponovno želite pokrenuti postupak pripreme s funkcijom **Booster**, odaberite postavku **Booster** | **Uključiti**, kako biste ponovno uključili funkciju.

Brojni automatski programi vode praktično i sigurno do optimalnih rezultata pripreme.

## Kategorije

Automatski programi  su zbog bolje preglednosti razvrstani po kategorijama. Jednostavno odaberite automatski program koji je odgovarajući za jelo koje pripremate i slijedite upute na zaslonu.

## Uporaba automatskih programa

■ Odaberite Automatski programi .

Pojavljuje se popis za odabir.

■ Odaberite željenu kategoriju.

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

■ Odaberite željeni automatski program.

■ Slijedite upute na zaslonu.

Neki Vas automatski programi traže da koristite termometar za hranu. Pročitajte napomene iz poglavlja „Pečenje“, odlomak „Termometar za hranu“.

Kod automatskih programa vrijednosti temperature jezgre unaprijed su fiksno određene.

## Napomene za primjenu

- Kao pomoć kod korištenja automatskih programa poslužit će Vam isporučeni recepti. S istim automatskim programom mogu se pripremati i jela prema sličnim receptima, ali s drugačijim količinama.
- Nakon postupka pripreme jela pričekajte da se prostor za pripremu jela prvo ohladi na sobnu temperaturu prije nego što pokrenete automatski program.
- Kod nekih se automatskih programa pećnica mora unaprijed zagrijati prije nego što se jelo umetne u prostor za pripremu jela. Na zaslonu se prikazuje odgovarajuća napomena s podatkom o vremenu.
- Kod nekih je automatskih programa nakon određenog vremena potrebno dodati tekućinu. Na zaslonu se prikazuje odgovarajuća napomena s podatkom o vremenu (npr. za dodavanje tekućine).
- Prikaz trajanja automatskog programa predstavlja samo okvirnu vrijednost. Trajanje programa može se, ovisno o postupku pripreme jela, skratiti ili produžiti. Na promjenu trajanja može utjecati i početna temperatura mesa.
- Kod uporabe termometra za hranu vrijeme pripreme jela ovisi o dostizanju temperature jezgre.

## Dodatne primjene


---

U ovom ćete poglavlju pronaći informacije za sljedeće primjene:


- Odmrzavanje
- Priprema jela na niskim temperaturama
- Zagrijavanje posuđa
- Ukuhavanje
- Duboko zamrznuti proizvodi/Gotova jela

### Odmrzavanje

Kada se namirnica nježno odmrzava, vitamini i hranjivi sastojci ostaju očuvani.

- Odaberite Ostali .
- Odaberite Odmrzavanje.
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu.

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

 **Opasnost od infekcije zbog stvaranja klica.**

Klice poput salmonele mogu izazvati teška trovanja hranom.

Kod odmrzavanja ribe i mesa (pogotovo peradi) vodite računa o čistoći.

Tekućinu koja je nastala prilikom odmrzavanja, ne smijete koristiti.

Obradite namirnice odmah nakon odmrzavanja.

### Savjeti

- Zamrznute namirnice odmrzavajte bez ambalaže na univerzalnom limu ili u zdjeli.
- Za odmrzavanje peradi koristite univerzalni lim s položenom rešetkom. Tako namirnica koja se odmrzava ne leži u tekućini od odmrzavanja.
- Meso, perad ili riba ne moraju prije pripreme biti u potpunosti odmrznuti. Dovoljno je da se odmrzne površinski sloj. Površinski sloj tada postaje dovoljno mekan da može upiti začine.

### Priprema jela na niskim temperaturama

Priprema na niskim temperaturama je idealna za osjetljive komade govedine, svinjetine, teletine i janjetine koji se trebaju pripremiti precizno do u stupanj.

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

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

Meso se pritom opušta. Sok u unutrašnjosti počinje cirkulirati i ravnomjerno se raspoređuje sve do vanjskih slojeva.

Pečeno meso je mekano i sočno.

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

Vrijeme pripreme iznosi oko 2-4 sata te ovisi o težini, veličini i željenom stupnju pripreme komada mesa.


- Čim je postupak pripreme gotov, meso se može odmah narezati. Vrijeme mirovanja nije potrebno.
- Održavajte meso toplim u prostoru za pripremu, dok se ne posluži. Rezultat njegove pripreme neće biti narušen.
- Posložite meso na prethodno zagrijane tanjure i poslužite s vrlo vrućim umakom kako se ne bi prebrzo ohladilo. Meso ima optimalnu temperaturu za posluživanje.


Kada koristite termometar za hranu, pridržavajte se napomena iz poglavlja „Pečenje“, odlomak „Termometar za hranu“.

### Korištenje Gornji i donji grijač

Orijentirajte se prema podacima navedenim u tablicama za pripremu na kraju ovog dokumenta.

Koristite univerzalni lim s položenom rešetkom. Kod prethodnog zagrijavanja isključite funkciju **Booster**.

- Umetnite univerzalni lim s rešetkom u razinu 2.
- Odaberite način rada Gornji i donji grijač  i temperaturu od 120°C bez funkcije **Booster**.
- Prostor za pripremu jela, rešetku i univerzalni lim prethodno zagrijavajte oko 15 minuta.
- Dok se prostor za pripremu jela zagrijava zapecite meso sa svih strana na ploči za kuhanje.

 **Opasnost od opekline vrućim površinama.**


Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.

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 (pogledajte poglavlje „Tablice za pripremu jela“).
- Ispecite meso do kraja.


## Dodatne primjene

### Ukuhavanje

 Opasnost od infekcije zbog stvaranja klica.

Nakon ukuhavanja mahunarki i mesa, spore bakterije *Clostridium botulinum* nisu dovoljno ubijene. Kao rezultat, mogu se stvoriti toksini koji dovode do ozbiljnog trovanja. Ove se spore ubijaju prvo daljnjim ukuhavanjem.

Mahunarke i meso nakon hlađenja unutar 2 dana **uvijek** zakuhajte još jednom.

 Opasnost od ozljeda previsokim tlakom u zatvorenim visokim posudama i konzervama.


U zatvorenim se limenkama prilikom ukuhavanja ili zagrijavanja stvara previsoki tlak zbog čega mogu prsnuti.

Ne ukuhavajte i ne zagrijavajte visoke posude i limenke.

### Priprema voća i povrća

Podaci vrijede za 6 staklenki s 1 l sadržaja.

Koristite samo posebne staklenke koje možete nabaviti u specijaliziranim prodavaonicama (staklenke za ukuhavanje ili staklenke s navojnim poklopcem). Koristite samo besprijeorne staklenke i gumene brtve.

- Isperite staklenke prije ukuhavanja s vrućom vodom te ih napunite do maksimalno 2 cm ispod ruba.
- Univerzalni lim umetnite na razinu 2 te na njega postavite staklenke.
- Odaberite način rada Vrući zrak plus  i temperaturu od 160-170°C.
- Pričekajte dok se u staklenkama ne pojave mjehurići (dok u staklenkama nastanu ravnomjerni mjehurići).

Na vrijeme smanjite temperaturu kako bi izbjegli prekuhavanje.





## Ukuhavanje voća i krastavaca

- Čim vidite mjehuriće u staklenkama, podesite temperaturu naknadnog zagrijavanja te ostavite staklenke da se zagrijavaju u prostoru za pripremu za određeno vrijeme.

## Ukuhavanje povrća


- Čim vidite mjehuriće u staklenkama, podesite temperaturu ukuhavanja te kuhajte povrće za određeno vrijeme.
- Nakon ukuhavanja, podesite temperaturu naknadnog zagrijavanja te ostavite staklenke da se zagrijavaju u prostoru za pripremu za određeno vrijeme.

		
Voće	-/-	30°C 25–35 min
Krastavci	-/-	30°C 25–30 min
Cikla	120°C 30–40 min	30°C 25–30 min
Mahune (zele- ne, žute)	120°C 90–120 min	30°C 25–30 min

 temperatura i vrijeme ukuhavanja, čim se vide mjehurići

 temperatura i vrijeme naknadnog zagrijavanja

## Vađenje staklenki nakon ukuhavanja

 Opasnost od ozljede o vruće površine.  
Staklenke su nakon ukuhavanja jako vruće.  
Kada vadite staklenke navucite kuhinjske rukavice.

- Izvadite staklenke iz prostora za pripremu jela.
- Ostavite ih da odstoje oko 24 sata pokrivene krpom na mjestu bez puha.
- Mahunarke i meso nakon hlađenja unutar 2 dana **uvijek** zakuhajte još jednom.
- Kod staklenki za ukuhavanje uklonite poklopce te zatim provjerite jesu li sve staklenke zatvorene.

Ponovno ukuhajte otvorene staklenke ili ih pohranite na hladno te ukuhano voće ili povrće odmah konzumirajte.

- Provjeravajte staklenke tijekom pohrane. Ako su se staklenke otvorile tijekom vremena skladištenja ili se poklopac izdigao i prilikom otvaranja nije „puknuo”, bacite sadržaj staklenke.

## Dodatne primjene

### Duboko zamrznuti proizvodi/ Gotova jela

#### Savjeti za kolače, pizzu i baguette

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

#### Savjeti za pomfrit, krokete i slično

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


### Priprema duboko zamrznutih proizvoda/gotovih jela

Nježna obrada namirnica pogoduje Vašem zdravlju.


Pecite kolače, pizzu, pomfrit i slično 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.

### Zagrijavanje posuđa

Za zagrijavanje posuđa koristite način rada Vrući zrak plus .

Zagrijavajte samo vatrostalno posuđe.

- Rešetku umetnite u razinu 1 i na nju položite posudu. Ovisno o veličini posude istu možete staviti i na dno prostora za pripremu jela i pritom izvaditi rešetku.
- Odaberite Vrući zrak plus .
- Podesite temperaturu od 50–80°C.

 Opasnost od opekline!

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

- Iz prostora za pripremu jela izvadite zagrijano posuđe.

Nježna obrada namirnica pogoduje Vašem zdravlju.

Pecite kolače, pizzu, pomfrit i slično samo dok ne poprime zlatnožutu boju, a ne do tamno smeđe boje.

## Savjeti za pečenje

- Podesite vrijeme pripreme. Kod pečenja kolača početak se ne bi trebao prerano unaprijed odabrati. Tijesto bi se moglo isušiti, a djelovanje sredstva za dizanje tijesta oslabiti.
- Općenito, možete koristiti rešetku, lim za pečenje, univerzalni lim i svaki kalup za pečenje od materijala otpornog na temperaturu.
- Izbjegavajte svijetle kalupe s tankim stjenkama od sjajnog materijala jer svijetli kalupi utječu na neravnomjernu i slabu zapečenost. Jelo se u nepovoljnim okolnostima neće ispeći.
- Kolače u duguljastim četvrtastim ili izduženim kalupima stavite poprečno u pećnicu kako bi se postigla optimalna raspodjela topline u kalupu i ravnomjerni rezultat pečenja.
- Kalupe za pečenje uvijek stavljajte na rešetku.
- Pecite voćne kolače i visoke kolače na univerzalnom limu.

## Korištenje papira za pečenje

Miele pribor, poput univerzalnog lima, oplemenjen je PerfectClean slojem (pogledajte poglavlje „Pribor“). Površine oplemenjene PerfectClean slojem načelno se ne trebaju podmazivati ili oblagati papirom za pečenje.

- Koristite papir za pečenje kod pečenja lužnatog peciva jer natronska lužina koja se upotrebljava kod pripreme tijesta može oštetiti površinu oplemenjenu PerfectClean slojem.
- Koristite papir za pečenje kod pečenja biskvita, beze kora, makrona i sličnog. Ova se tijesta lako zapeku i zalijepe obzirom na veliki udio bjelanjka.
- Koristite papir za pečenje kod pripreme zamrznutih proizvoda na rešetki.

## Napomene o tablicama za pečenje

Tablice za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

### Odabir temperature 🌡️

- Načelno treba odabrati nižu temperaturu. Kod temperatura viših od navedenih skraćuje se vrijeme pripreme, no jelo može biti vrlo neravnomjerno zapečeno, a namirnica možda nije posvuda dobro pečena.

### Odabir vremena pripreme ⌚

Ako nije drugačije navedeno u tablicama za pečenje, vrijeme vrijedi za prethodno nezagrijanu pećnicu. Ako je prostor za pripremu jela prethodno zagrijan, vrijeme se skraćuje oko 10 minuta.

- Općenito nakon nekog vremena provjerite je li jelo pečeno. Ubodite drvene čačkalice u tijesto.

Ukoliko na čačkalici ne ostaju vlažni tragovi tijesta, tada je namirnica pečena.

# Pečenje


## Napomene za načine rada

Pregled načina rada s pripadajućim predloženim vrijednostima pronaći ćete u poglavlju „Glavni izbornik i podizbornici”.

### Korištenje Automatski programi

■ Slijedite upute na zaslonu.

### Korištenje Vrući zrak plus

Možete peći na nižim temperaturama umjesto u načinu rada Gornji i donji grijač , jer se toplina odmah raspoređuje u prostoru za pripremu jela.

Koristite ovaj način rada kada pečete istovremeno na više razina.

- 1 razina: umetnite namirnice na razinu 2.
- 2 razine: umetnite namirnice na razine 1+3 ili 2+4.
- 3 razine: umetnite namirnice na razine 1+3+5.

## Savjeti

- Kada pečete istovremeno na više razina, univerzalni lim umetnite najniže.
- Vlažno pecivo i kolače pecite istovremeno na maksimalno 2 razine.

### Korištenje Intenzivno pečenje

Ovaj način rada koristite za pečenje kolača s vlažnim nadjevom.

Ovaj način rada **nemojte** koristiti za pečenje tankog peciva.

- Umetnite kolače na razinu 1 ili 2.

### Korištenje Gornji i donji grijač

Prikladni su mat i tamni kalupi za pečenje od crnog lima, tamnog emajla, zatamnjenog bijelog lima, mat aluminijski, stakleno posuđe otporno na temperaturu i oslojeni kalupi.

Ovaj način rada koristite za pripremu tradicionalnih recepata. Za recepte iz starijih kuharica podesite temperaturu za 10°C niže od one koja je navedena u receptu. Vrijeme pripreme se ne mijenja.

- Umetnite namirnice na razinu 1 ili 2.

### Korištenje Eco vrući zrak

Ovaj način rada koristite za pečenje manjih količina poput zamrznute pize, gotovih zamrznutih peciva ili energetski štedljivo pečenje kolačića iz modlica.

- Umetnite namirnice na razinu 2.

## Savjeti za pečenje

- Možete upotrijebiti svako posuđe od materijala otpornog na temperaturu poput pekača, dublje posude za pečenje, staklenog kalupa, crijeva ili vrećice za pečenje, glinenog lonca, univerzalnog lima, rešetke i/ili lima za roštilj i pečenje (ukoliko je raspoloživ) na univerzalnom limu.
- **Prethodno zagrijavanje** prostora za pripremu je potrebno samo kod pripreme rozbifa i filea. Općenito prethodno zagrijavanje nije potrebno.
- Za pečenje mesa koristite **zatvorenu posudu**, poput pekača. Meso ostaje sočno iznutra. Prostor za pripremu jela ostaje čišći nego kod pečenja na rešetki. Ostaje dovoljno soka od pečenja za pripremu umaka.
- Kada koristite **crijevo ili vrećicu za pečenje**, obratite pažnju na informacije na pakiranju.
- Kada za pečenje koristite **rešetku ili otvorenu posudu za pečenje**, možete nemasno meso premazati masnoćom, obložiti slaninom ili špakati.
- Meso **začinite** te položite u posudu za pečenje. Obložite ga komadićima maslaca ili margarina ili ga prelijte uljem ili masti. Kod velikog pečenja bez masnoće (2–3 kg) i masne peradi dodajte oko 1/8 l vode.
- Tijekom pečenja nemojte dodavati previše tekućine. U suprotnom se meso neće dovoljno **zapeći** izvana. Smeđa boja dobiva se na kraju postupka pripreme. Meso će dobiti dodatnu intenzivnu smeđu boju ako nakon polovice vremena pripreme s posude skinete poklopac.




- Po završetku pečenja izvadite jelo iz prostora za pripremu jela, pokrijte ga te pričekajte **period mirovanja** od oko 10 minuta. Tako će kod rezanja izaći manje soka od pečenja.
- **Perad** će dobiti hrskavu koricu ako se 10 minuta prije kraja postupka pripreme premaže vodom s malo soli.

## Napomene o tablicama za pečenje

Tablice za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

- Poštujte navedena temperaturna područja, razine i vremena. Kod njihovog određivanja uzete su u obzir različite posude za pečenje, komadi mesa i navike kod pečenja.

## Odabir temperature

- Načelno treba odabrati nižu temperaturu. Kod temperatura viših od navedenih meso potamni, no ne ispeče se.
- Za Vrući zrak plus  i Automatsko pečenje  odaberite oko 20°C nižu temperaturu nego kod Gornji i donji grijač .
- Kod komada mesa koji su teži od 3 kg odaberite 10 °C nižu temperaturu od one navedene u tablici pečenja. Postupak pečenja traje nešto duže, no meso se priprema jednakomjerno i korice neće biti predebela.
- Kod pečenja na rešetki podesite oko 10°C nižu temperaturu nego kod pečenja u zatvorenoj posudi.

# Pečenje

## Odabir vremena pripreme

Ako nije drugačije navedeno, vrijeme navedeno u tablici za pečenje vrijedi za prethodno nezagrijanu pećnicu.

■ Vrijeme pripreme određujete 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


■ Općenito nakon nekog vremena provjerite je li jelo pečeno.


## Savjeti

- Vrijeme pripreme se produžuje kod duboko zamrznutog mesa za oko 20 minuta po kili.
- Duboko zamrznuto meso težine do oko 1,5 kg možete peći bez prethodnog odmrzavanja.

## Napomene za načine rada

Pregled načina rada s pripadajućim predloženim vrijednostima pronaći ćete u poglavlju „Glavni izbornik i podizbornici”.

Način rada Donji grijač  upotrijebite prije završetka pečenja ako namirnice treba više zapeći s donje strane.



Način rada Intenzivno pečenje  ne možete koristiti za pečenje, jer sok od pečenja postane previše taman.


## Korištenje Automatski programi

■ Slijedite upute na zaslonu.

## Korištenje Vrući zrak plus ili Automatsko pečenje

Ovi načini rada su prikladni za pečenje jela od mesa, ribe i peradi sa zapečenom koricom kao i za pečenje rozbifa i filea.

Možete pripremati na nižim temperaturama u načinu rada Vrući zrak plus  umjesto u načinu rada Gornji i donji grijač , jer se toplina odmah raspoređuje u prostoru za pripremu jela.

U načinu rada Automatsko pečenje  prostor za pripremu jela se tijekom faze prženja prvo zagrijava na visoku temperaturu za prženje (oko 230°C). Čim se dosegne ova temperatura, pećnica se samostalno regulira na podešenu temperaturu za pripremu jela (temperaturu kojom se nastavlja pečenje).

■ Umetnite namirnice na razinu 2.

## Korištenje Gornji i donji grijač

Ovaj način rada koristite za pripremu tradicionalnih recepata. Za recepte iz starijih kuharica podesite temperaturu za 10°C niže od one koja je navedena u receptu. Vrijeme pripreme se ne mijenja.

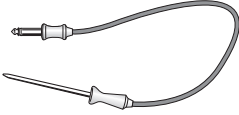
■ Umetnite namirnice na razinu 2.

## Korištenje Eco vrući zrak

Ovaj način rada koristite za pečenje manjih količina ili energetski štedljivo pečenje jela od mesa.

■ Umetnite namirnice na razinu 2.

## Termometar za hranu



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

### Način rada

Metalni vrh termometra umetnite kompletno do drške u jelo. U metalnom vrhu se nalazi jedan temperaturni senzor koji mjeri temperaturu jezgre u unutrašnjosti jela tijekom postupka pripreme. Porast temperature jezgre u jelu odražava stupanj pripreme. Ovisno o tome želite li primjerice da meso bude srednje ili jako pečeno, odredite nižu ili višu temperaturu jezgre.





Može se odabrati temperatura jezgre do 99°C. Podaci o jelu koje se priprema i odgovarajućim temperaturama jezgre nalaze se u tablicama pečenja na kraju ovog dokumenta.

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

### Mogućnosti primjene

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

Termometar za hranu ujedno možete upotrebljavati i u sljedećim načinima rada:

- Automatsko pečenje 
- Vrući zrak plus 
- Intenzivno pečenje 
- Gornji i donji grijač 

### Važne napomene za primjenu

- Možete staviti meso u lonac ili na rešetku.
- Metalni vrh termometra za hranu morate potpuno do ručke umetnuti u jelo tako da temperaturni senzor otprilike dosegne jezgru jela.
- Kod peradi metalni vrh termometra treba umetnuti u najdeblje mjesto na području prsa. Opipajte područje prsa palcem i kažiprstom, kako bi prošli najdeblje mjesto.
- Metalni vrh ne smije dodirivati kost i ne smije se umetati u posebno masna mjesta. Masno tkivo i kosti mogu uzrokovati prijevremeno isključivanje.
- Ako je meso izrazito prošarano masnim tkivom odaberite višu vrijednost iz područja temperature jezgre navedene u tablici pečenja.
- Prilikom korištenja aluminijske folije, crijeva ili vrećice za pečenje termometar za hranu umetnite kroz foliju do jezgre namirnice. Termometar za hranu također možete staviti s mesom u foliju. Pri tome vodite računa o uputama proizvođača folija.

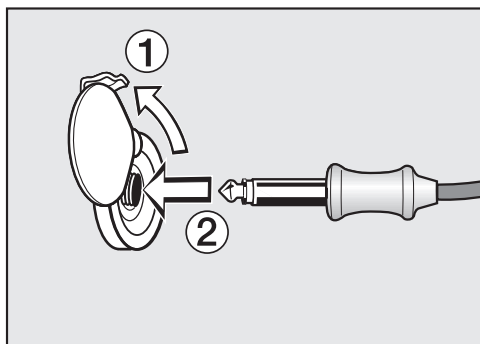
### Uporaba termometra za hranu

- Umetnite metalni vrh termometra do ručke u jelo.

Ako želite peći više komada mesa istovremeno, termometar umetnite u najdeblji komad mesa.

- Umetnite namirnice u prostor za pripremu jela.

# Pečenje




- Utikač termometra utaknite u priključni otvor dok ne uskoči u ležište.
- Zatvorite vrata.
- Odaberite način rada ili automatski program.
- Po potrebi podesite temperaturu i temperaturu jezgre.

Kod automatskih programa vrijednosti temperature jezgre unaprijed su fiksno određene.

Slijedite upute na zaslonu.

Postupak pripreme je završen čim je postignuta temperatura jezgre.


 **Opasnost od ozljede o vruće površine.**

Termometar za hranu može biti vruć. Možete se opeći o termometar za hranu.

Kada izvlačite termometar za hranu iz priključnog otvora navucite kuhinjske rukavice.

## Kasnije pokretanje postupka pripreme s termometrom za hranu

Možete i kasnije pokrenuti postupak pripreme jela.

- Kada ste odabrali način rada, odaberite senzorsku tipku .

## ■ Odaberite Početak u.

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

Ne možete podesiti Vrijeme prip. i Završetak u, jer ukupno vrijeme pripreme ovisi o postizanju temperature jezgre.

## Indikator preostalog vremena

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

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

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

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


## Promjena između prikaza preostalog vremena i prikaza temperature jezgre

Čim se prikaže preostalo vrijeme možete mijenjati između prikaza preostalog vremena i prikaza temperature jezgre.

- Odaberite senzorsku tipku .

Na zaslonu se dodatno prikazuje temperatura preostalog vremena ili temperatura jezgre.



 Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

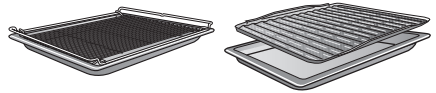
Kod pečenja na roštilju zatvorite vrata.

### Savjeti za pripremu jela na roštilju

- Za roštilj se preporučuje prethodno zagrijavanje. Gornji grijač/roštilj prethodno zagrijete oko 5 minuta sa zatvorenim vratima.
- Meso operite pod hladnom tekućom vodom i osušite. Komade mesa nemojte soliti prije pečenja na roštilju jer će inače izgubiti sok.
- Nemasno meso možete premazati uljem. Nemojte koristiti druge masnoće jer mogu previše potamniti ili stvaraju dim.
- Tanku ribu i komade ribe očistite i posolite. Možete meso i nakapati limunovim sokom.

- Univerzalni lim koristite s položenom rešetkom ili limom za roštilj i pečenje (ukoliko je raspoloživo). Lim za roštilj i pečenje štiti sok od pečenja mesa od zagorijevanja, kako bi se mogao dalje upotrijebiti. Rešetku ili lim za roštilj i pečenje premažite uljem te položite namirnice.

Ne koristite lim za pečenje.



### Napomene o tablicama za pečenje

Tablice za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

- Poštujte navedena temperaturna područja, razine i vremena. Kod njihovog određivanja uzete su u obzir različiti komadi mesa i navike kod pečenja.
- Nakon nekog vremena provjerite jelo.

### Odabir temperature

- Načelno treba odabrati nižu temperaturu. Kod temperatura viših od navedenih meso potamni, no ne ispeče se.

# Priprema jela na roštilju

## Odabir razine

- Razinu odaberite ovisno o debljini namirnice.
- Plosnate namirnice umetnite na razinu 3 ili 4.
- Namirnice velikog promjera umetnite na razinu 1 ili 2.

## Odabir vremena pripreme ☺

- Plosnate komade mesa ili ribe pripremajte na roštilju oko 6-8 minuta po strani.  
Pazite da komadi budu jednake debljine tako da vrijeme pripreme ne bude različito.

- Općenito nakon nekog vremena provjerite je li jelo pečeno.

- Kod mesa za **provjeru pečenosti** pritisnite žlicu o njega. Tako možete vidjeti koliko je meso pripremljeno.

### - engleski/rosé

Ako je meso još jako elastično, još je crveno iznutra.

### - srednje

Ako meso malo popušta, iznutra je ružičasto.

### - jače

Ako meso još jedva popušta, u potpunosti je pečeno.

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

## Napomene za načine rada

Pregled načina rada s pripadajućim predloženim vrijednostima pronaći ćete u poglavlju „Glavni izbornik i podizbornici”.

Plastika termometra za hranu može se otopiti na visokim temperaturama. Termometar nemojte upotrebljavati kod načina rada pripreme na roštilju. Termometar za hranu nemojte čuvati u prostoru za pripremu jela.

## Korištenje Roštilj velike površine ☑


Ovaj način rada koristite za pečenje većih količina tankih komada na roštilju i ako jelo treba zapeći u velikim posudama.

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

## Korištenje Roštilj s kruženjem zraka ☑


Ovaj način rada je prikladan za pripremu na roštilju namirnice velikog promjera poput pileta.

Za tanke namirnice načelno se preporučuje postavka temperature od 220°C, a za namirnice većeg promjera 180-200°C.

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.

Prije ručnog čišćenja pričekajte da se grijači, prostor za pripremu jela i pribor prvo ohlade.

 Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom.

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

Za čišćenje nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

Sve vanjske površine mogu se obojiti ili promijeniti boju, ako upotrebljavate neprikladno sredstvo za čišćenje.

Posebno se može oštetiti prednja strana pećnice ukoliko se koriste sredstva za čišćenje pećnica i sredstva za uklanjanje kamenca.

Sve su površine osjetljive na ogrebotine. 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 sljedeće:

- sredstva za čišćenje koja sadrže sodu, amonijak, kiseline ili klor
- sredstva za uklanjanje kamenca na prednjoj strani

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

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

Nečistoće je najbolje odmah ukloniti.

Pribor nije prikladan za pranje u perilici posuđa.

# Čišćenje i održavanje

**Savjet:** 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 praktičnije čišćenje preporučujemo:

- Rastavite vrata.
- Izvadite rešetke za prihvat s FlexiClip teleskopskim vodilicama (ako su raspoložive).
- Gornji grijač/roštilj preklopite prema dolje.

## Uklanjanje normalnih zaprljanja

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

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

## Pranje termometra za hranu

Ako termometar za hranu nemojte ostavljate namočen u vodi ili perete u perilici posuđa, oštetit će se.

Termometar za hranu čistite samo vlažnom krpom.

## Uklanjanje tvrdokornih zaprljanja (osim FlexiClip teleskopskih vodilica)

Zbog sokova od voća koji se prelijevaju ili ostataka od pečenja na površinama mogu nastati trajne promjene u boji ili matirana mjesta. Takve mrlje ne ugrožavaju uporabna svojstva.

Nemojte silom uklanjati te mrlje. Upotrijebite samo opisana pomoćna sredstva.

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

## Upotreba sredstva za čišćenje pećnice

- Na tvrdokorna zaprljanja na emajliranoj površini oplemenjenoj PerfectClean slojem nanosite Miele sredstvo za čišćenje pećnice. Površina mora biti hladna.

Kada sredstvo za čišćenje pećnice dospije u međuprostore i otvore, kod kasnije kuhanja dolazi do stvaranja jakih mirisa.

Nemojte prskati sredstvo za čišćenje pećnice na gornji dio prostora za pripremu.


Nemojte prskati sredstvo za čišćenje pećnice u međuprostore i otvore bočnih stjenki te stražnje stjenke prostora za pripremu.

- Sredstvo za čišćenje pećnice pustite da djeluje prema uputama na pakiranju.

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

- Nakon što ste sredstvo pustili da djeluje dodatno možete upotrijebiti grubu stranu spužvice za pranje posuđa.
- Čistom vodom temeljito uklonite ostatke sredstva za pranje.
- Sve površine osušite mekom krpom.

## Čišćenje prostora za pripremu jela s funkcijom Piroliza

Umjesto ručno prostor za pripremu jela možete očistiti funkcijom Piroliza .

U slučaju čišćenja pirolizom, prostor za pripremu jela se zagrijava na temperaturu 400°C. Prisutna zaprljanja se raspadaju uslijed visokih temperatura i pretvaraju u prah.

Na raspolaganju Vam stoje 3 stupnja pirolize s različitim trajanjem:

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

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

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

Nakon čišćenja pirolizom možete jednostavno ukloniti ostatke pirolize (primjerice pepeo), koji se mogu pojaviti ovisno o stupnju zaprljanja prostora za pripremu jela.

## Priprema postupka čišćenja pirolizom

Visoke temperature tijekom čišćenja pirolizom neće oštetiti pribor koji je prikladan za pirolizu.

Iz prostora za pripremu jela izvadite sav pribor koji nije prikladan za čišćenje pirolizom. To vrijedi i za dodatni pribor koji nije namijenjen čišćenju pirolizom.

# Čišćenje i održavanje

Pribor naveden u nastavku je prikladan za pirolizu i tijekom čišćenja pirolizom može ostati u prostoru za pripremu jela:


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

Gruba zaprljanja u prostoru za pripremu jela mogu uzrokovati stvaranje gustog dima.

Zbog zapečenih ostataka mogu se pojaviti pobojenja ili matirane mrlje na emajliranim površinama.


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

## Pokretanje čišćenja pirolizom

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

Tijekom čišćenja pirolizom pećnica se zagrijava jače nego tijekom normalnog rada.

Stoga spriječite djecu od dodirivanja pećnice tijekom čišćenja pirolizom.

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

Slijedite upute na zaslonu.

- Potvrdite s OK.

Čišćenje pirolizom možete pokrenuti odmah ili odgoditi vrijeme početka.

## Pokretanje čišćenja pirolizom odmah



- Ako odmah želite pokrenuti čišćenje pirolizom, odaberite Pokretanje odmah.
- Potvrdite s OK.

Započinje čišćenje pirolizom.

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

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

Prikazuje se preostalo vrijeme čišćenja pirolizom. Navedeno se vrijeme ne može promijeniti.


Ako ste u međuvremenu podesili alarm, po isteku se oglašava zvučni signal, treperi  i vrijeme se broji uzlazno. Zvučni i vizualni signali se isključuju čim dodirnete senzorsku tipku .

## Pokretanje čišćenja pirolizom s odgodom

- Ako želite pokrenuti čišćenje pirolizom s odgodom, odaberite Početak u.
- Potvrdite s OK.
- Podesite vrijeme kada želite da započne čišćenje pirolizom.
- Potvrdite s OK.

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

Senzorska tipka  svijetli narančasto.

Prije vremena pokretanja pomoću senzorske tipke  možete ponovno podesiti vrijeme početka.

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


## Završavanje čišćenja pirolizom

Kad je preostalo vrijeme na 0:00 sati, na zaslonu se prikazuje napomena da se vrata otključavaju.

Čim se vrata otključaju, prikazuje se Postupak završen i začuje se zvučni signal.

- Isključite pećnicu.

Zvučni i optički signali nestaju.

 **Opasnost od ozljede o vruće površine.**

Pećnica je nakon čišćenja pirolizom još jako vruća. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor. Ostavite grijače, prostor za pripremu jela i pribor da se ohlade prije nego što odstranite eventualne ostatke pirolize i namastite prihvatne vodilice.

- 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.
- Kapnite nekoliko kapi jestivog ulja namijenjenog pripremi na visokim temperaturama i podmažite rešetku za prihvat.

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

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

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

Emajlirane površine mogu trajno promijeniti boju zbog sokova od voća, koji su se prelili. Takve promjene boje ne ugrožavaju svojstva emajla. Nemojte silom uklanjati te mrlje.

## Izvlačenje FlexiClip teleskopskih vodilica

Nakon čišćenja na FlexiClip teleskopskim vodilicama može doći do promjene boje. Time se ne ugrožavaju njihova uporabna svojstva.

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

# Čišćenje i održavanje

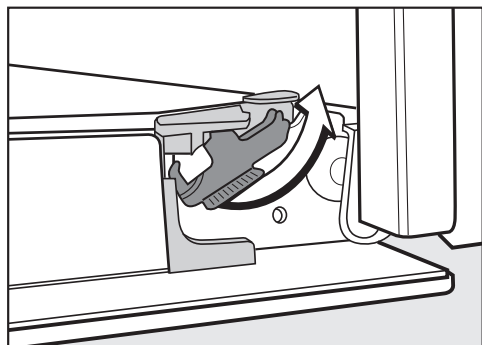
## Demontaža vrata

Vrata teže oko 10 kg.



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

- Vrata otvorite u cijelosti.



- Oslobodite deblokade tako da ih okrenete do kraja.

Pećnica će se oštetiti ukoliko ste vrata pogrešno skinuli.

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

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

- Zatvorite vrata do kraja.



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



## Rastavljanje vrata

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

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

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

Ogrebotine mogu oštetiti stakla na vratima uređaja.

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

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.

Pećnica će se oštetiti ukoliko su stakla vrata pogrešno postavljena.

Pazite da nakon čišćenje ploče vrata ponovno stavite u ispravan položaj.

Sredstvo za čišćenje pećnica oštetiti će površine aluminijskog profila.

Dijelove očistite samo toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovla-kana.

Stakla vrata mogu puknuti ukoliko se ispuste.

Rastavljena stakla vrata pospremite na sigurno mjesto.

## Čišćenje i održavanje

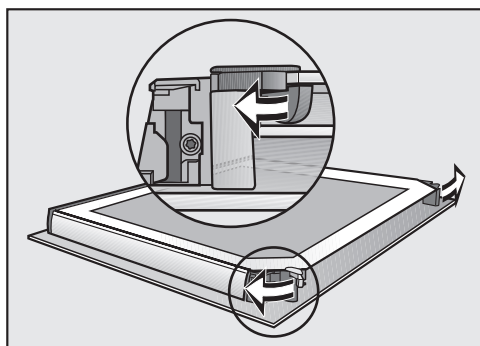
⚠ Opasnost od ozljeda zbog zatvaranja vrata.

Vrata se mogu zatvoriti kada ih rastavlјate u ugrađenom stanju.

Vrata uvijek skinite prije nego što ih rastavite.

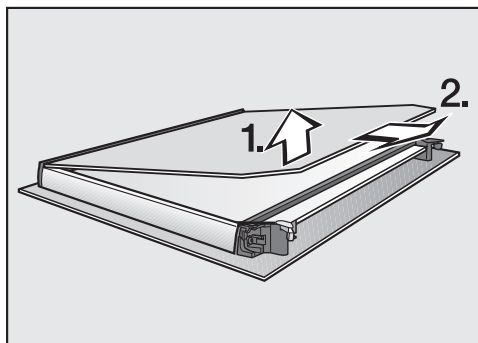
- Vanjsko staklo vrata položite na meku podlogu (primjerice kuhinjsku krpu) kako biste izbjegli stvaranje ogrebotina.

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

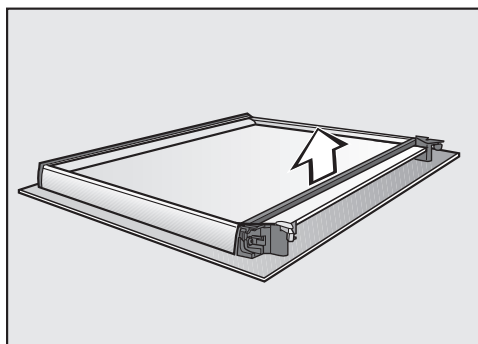


- Okretanjem otvorite obje blokade za ploče vrata prema van.

Rastavite jednu za drugom unutarnju ploču vrata i obje srednje ploče vrata:

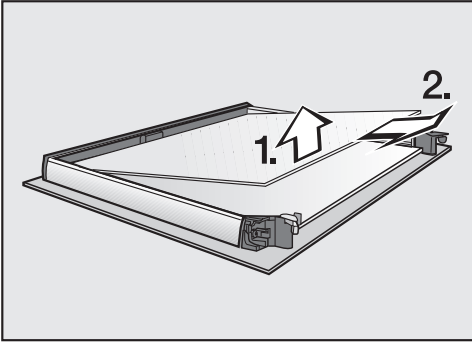


- Unutarnju ploču vrata **blago** podignite i izvucite iz plastične letvice.

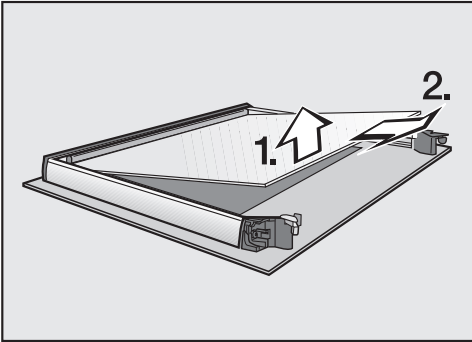


- Skinite brtву.

## Čišćenje i održavanje



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

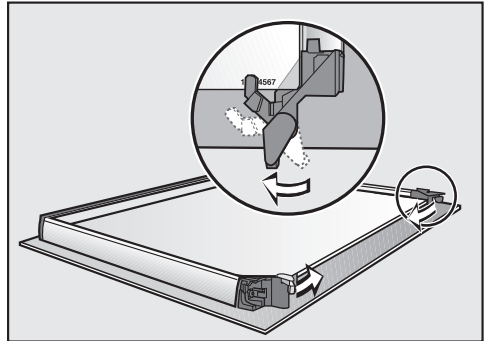


- Lagano podignite donju unutarnju ploču i izvucite je prema van.
- Ploče vrata i ostale dijelove očistite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Dijelove osušite mekom krpom.

Nakon toga ponovno pažljivo sastavite vrata:

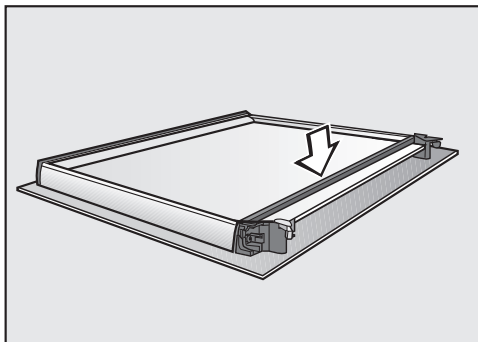
Obje srednje ploče vrata su potpuno jednake. Kao orijentacija za ispravno postavljanje, na staklima je otisnut kataloški broj.

- Donju srednju ploču vrata postavite tako da se kataloški broj može pročitati (ne zrcaljeno).

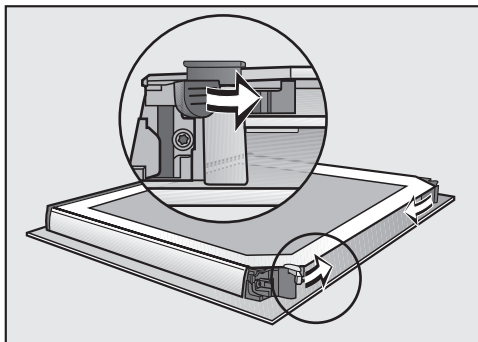


- Blokade za stakla na vratima okrenite prema unutra, tako da blokade leže na donjoj od dvije srednje ploče vrata.
- Gornju srednju ploču vrata postavite tako da se kataloški broj može pročitati (ne zrcaljeno). Ploča mora ležati na blokadi.

## Čišćenje i održavanje

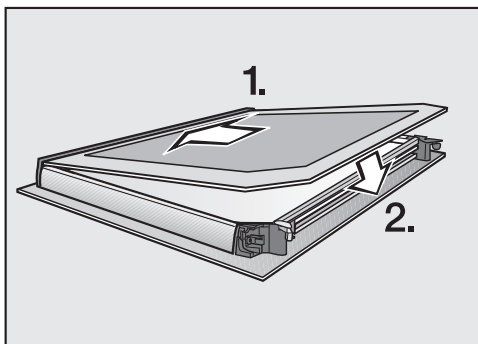


- Postavite brtvu.



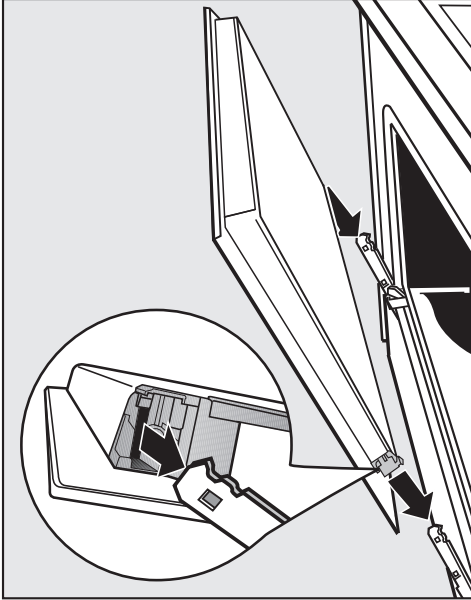
- Okretajem zatvorite obje blokade za ploče na vratima prema unutra.

Vrata su ponovno sastavljena.



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

## Ugradnja vrata

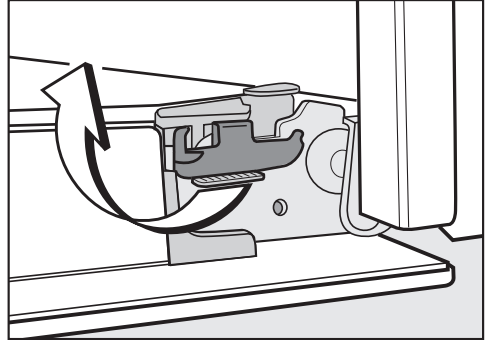


- Primite vrata bočno i natakните ih na držače na šarkama. Pazite da se ne zaglave u krivom položaju.

- Vrata otvorite u cijelosti.

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

Obavezno ponovno zaključajte deblokade.




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

# Čišćenje i održavanje

## Demontaža rešetki za prihvat s teleskopskim vodilicama Flexi-Clip

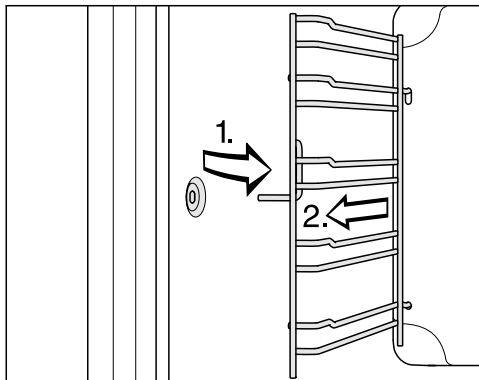
Rešetku za prihvat možete skinuti zajedno s FlexiClip teleskopskim vodilicama (ako postoje).

Ako FlexiClip teleskopske vodilice želite posebno skinuti, slijedite upute u poglavlju „Oprema”, odlomak „Postavljanje i vađenje FlexiClip teleskopskih vodilica”.

 **Opasnost od ozljede o vruće površine.**

Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.

Prije demontaže vodilica za prihvat pričekajte da se grijač, prostor za pripremu jela i pribor prvo ohlade.



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

**Ugradnja se vrši obrnutim redoslijedom.**

- Pažljivo ugradite dijelove.

## Preklapanje gornjeg grijača/roštilja prema dolje

Ako je gornja stjenka prostora za pripremu jela jako zaprljana, u svrhu čišćenja možete preklopiti gornji grijač/roštilj prema dolje. Korisno je gornju stjenku prostora za pripremu jela redovito čistiti vlažnom krpom ili spužvicom za pranje posuđa.

**⚠** Opasnost od ozljede o vruće površine.

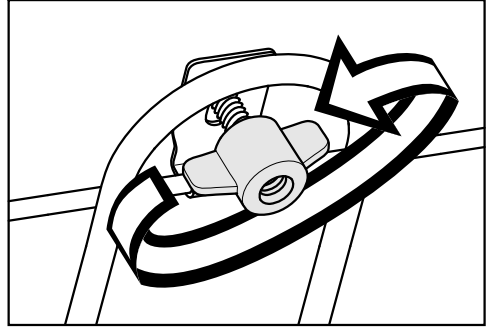
Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.

Prije ručnog čišćenja pričekajte da se grijači, prostor za pripremu jela i pribor prvo ohlade.

Emajl na dnu prostora za pripremu jela može se oštetiti zbog pada matice.

Za zaštitu položite na dno prostora za pripremu primjerice krpom za posuđe.

■ Uklonite vodilice za prihvat.



■ Otпустите мaticу.

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

■ Gornji grijač/roštilj pažljivo preklopите prema dolje.

Sada je dostupna gornja stjenka prostora za pripremu.

■ Gornju stjenku prostora za pripremu jela očistite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.

■ Nakon čišćenja gornji grijač/roštilj sklopите prema gore.



■ Stavite i čvrsto pritegnite maticu.

■ Postavite vodilice za prihvat.




## Što učiniti, ako ...

Sami možete ukloniti većinu grešaka i smetnji, koje se mogu pojaviti u svakodnevnom korištenju. U mnogo slučajeva možete uštedjeti vrijeme i novac, jer nećete morati zvati servis.


Sljedeće tablice pomoći će Vam u otkrivanju uzroka smetnji ili pogreški i pronalaženju njihovog rješenja.


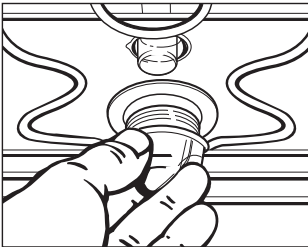

Problem	Uzrok i rješenje
<b>Zaslon je taman.</b>	Odabrali ste postavku Dnevno vrijeme   Prikaz   Isključiti. Zbog toga je zaslon na isključenoj pećnici taman. ■ Čim uključite pećnicu, prikazuje se glavni izbornik. Ako želite da Vam dnevni prikaz vremena bude stalno uključen, odaberite postavku Dnevno vrijeme   Prikaz   Uključiti.
	Pećnica nema napajanje. ■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Pozovite električara ili Miele servis.
<b>Ne čujete zvučni signal.</b>	Zvučni signali su isključeni ili podešeni tiho. ■ Uključite zvučne signale ili pojačajte jačinu zvuka postavkom Glasnoća   Signalni tonovi.
<b>Prostor za pripremu jela nije vruć.</b>	Aktiviran je prezentacijski način rada. Točke izbornika na zaslonu i senzorske tipke možete odabrati ali zagrijavanje prostora za pripremu jela ne radi. ■ Postavkom Prodajno mjesto   Prezentacija   Isključiti isključite prezentacijski način rada.
<b>Prilikom uključivanja na zaslonu se prikazuje</b> Pritisnite „OK“ na 6 sek.	Uključena je blokada uključivanja  . ■ Možete isključiti opciju blokade uključivanja za postupak pripreme, ako dodirnete senzorsku tipku OK u trajanju 6 sekundi. ■ Ako želite trajno isključiti blokadu uključivanja, odaberite postavku Sigurnost   Blokada uključivanja    Isključiti.



Problem	Uzrok i rješenje
<p><b>Senzorske tipke ne reagiraju.</b></p>	<p>Odabrali ste postavku Zaslom   QuickTouch   Isključiti. Na taj način senzorske tipke neće reagirati dok je pećnica isključena.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Senzorske tipke reagiraju čim uključite pećnicu. Ukoliko želite da senzorske tipke reagiraju uvijek i kada je pećnica isključena, odaberite postavku Zaslom   QuickTouch   Uključiti.</li> </ul> <p>Pećnica nije priključena na električnu mrežu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite je li utikač pećnice utaknut u utičnicu.</li> <li>■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Pozovite električara ili Miele servis.</li> </ul> <p>Problem s upravljanjem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Držite tipku za uključivanje/isključivanje  pritisnutom, dok se zaslon ne ugasi i pećnica se ponovno pokrene.</li> </ul>
<p><b>Na zaslonu se prikazuje</b> Prekid napajanja.</p>	<p>Kratkotrajno je došlo do prekida napajanja. Time je prekinuti trenutni program pripreme jela.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Isključite i ponovno uključite pećnicu.</li> <li>■ Ponovno pokrenite postupak pripreme jela.</li> </ul>
<p><b>Na zaslonu se prikazuje</b> 12:00.</p>	<p>Došlo je do prekida napajanja duže od 150 sati.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovo podesite aktualno vrijeme i datum.</li> </ul>
<p><b>Na zaslonu se prikazuje</b> Postig. je maks. tr. rada.</p>	<p>Pećnica radi neuobičajeno dugo. Aktiviralo se sigurnosno isključivanje.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potvrdite s OK.</li> </ul> <p>Potom je pećnica ponovno spremna za rad.</p>
<p><b>Na zaslonu se prikazuje</b>  Greška F32.</p>	<p>Ne zatvara se zaključavanje vrata za čišćenje pirolizom.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Isključite i ponovno uključite pećnicu. Ponovno pokrenite postupak čišćenja pirolizom.</li> <li>■ Ako se napomena ponovi, nazovite Miele servis.</li> </ul>
<p><b>Na zaslonu se prikazuje</b>  Greška F33.</p>	<p>Ne otvara se zaključavanje vrata za čišćenje pirolizom.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Isključite i ponovno uključite pećnicu.</li> <li>■ Ako se vrata ne otključavaju, nazovite Miele servis.</li> </ul>

## Što učiniti, ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
<b>Na zaslonu se prikazuje Greška i kôd greške koji ovdje nije naveden.</b>	Problem kojeg ne možete sami riješiti. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nazovite Miele servis.</li> </ul>
<b>Nakon završenog postupka pripreme hrane čuje se rad uređaja.</b>	Nakon postupka pripreme jela, ventilator za hlađenje ostaje uključen (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Naknadni rad rashladnog ventilatora“).
<b>Pećnica se samostalno isključila.</b>	Pećnica se zbog štednje energije automatski isključuje ako nakon uključivanja pećnice ili po završetku postupka pripreme jela u nekom određenom vremenskom intervalu ne izvršite nikakvu drugu radnju upravljanja pećnicom. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovo uključite pećnicu.</li> </ul>
<b>Kolač/pecivo i nakon isteka vremena navedenog u tablici za pečenje još nije ispečen(o).</b>	Odabrana temperatura drugačija je od navedene u receptu. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odaberite temperaturu navedenu u receptu.</li> </ul>
	Količine sastojaka drugačije su od navedenih u receptu. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite jeste li promijenili recept. Dodavanjem više vode ili jaja tijesto je vlažnije i treba duže vrijeme pripreme.</li> </ul>
<b>Kolač/pecivo nema ravnomjernu smeđu boju.</b>	Odabrali ste pogrešnu temperatura ili razinu. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uvijek postoji izvjesna razlika u boji. Kod izrazito velike razlike u boji provjerite jeste li odabrali ispravnu temperaturu i razinu.</li> </ul>
	Materijal ili boja kalupa nisu usklađeni s načinom rada. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Za način rada Gornji i donji grijač  nisu baš prikladni svijetli ili bijeli kalupi. Koristite mat, tamne kalupe.</li> </ul>
<b>Nakon čišćenja pirolizom, prostor za pripremu jela je još uvijek zaprljan.</b>	Nakon čišćenja pirolizom zaprljanja se spaljuju i ostaje pepeo. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pepeo uklonite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana. Ako usprkos tome nalazite gruba zaprljanja još jednom započnite čišćenje pirolizom, a po potrebi podesite duže vrijeme čišćenja.</li> </ul>

Problem	Uzrok i rješenje
<p><b>Prilikom umetanja ili vađenja pribora čuju se zvukovi.</b></p>	<p>Prilikom umetanja ili vađenja pribora dolazi do trenja zbog površine rešetke za prihvat koja je otporna na pirolizu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kako bi se izbjeglo trenje na papir za pečenje kapite nekoliko kapi jestivog ulja namijenjenog pripremi na visokim temperaturama i podmažite rešetku za prihvat. Opisano ponavljajte nakon svakog postupka čišćenja pirolizom.</li> </ul>
<p><b>Osvjetljenje prostora za pripremu jela ubrzo se isključuje.</b></p>	<p>Odabrali ste postavku Osvjetljenje   „Uključeno“ na 15 sek.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kada želite uključiti osvjetljenje prostora za pripremu tijekom čitavog postupka pripreme, odaberite postavku Osvjetljenje   Uključiti.</li> </ul>
<p><b>Osvjetljenje prostora za pripremu jela je isključeno.</b></p>	<p>Odabrali ste postavku Osvjetljenje   Isključiti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Osvjetljenje prostora za pripremu jela uključite na 15 sekundi odabirom senzorske tipke .</li> <li>■ Ako želite, odaberite postavku Osvjetljenje   Uključiti ili „Uključeno“ na 15 sek.</li> </ul>
<p><b>Osvjetljenje prostora za pripremu jela se ne uključuje.</b></p> 	<p>Halogena žarulja je neispravna.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p> <b>Opasnost od ozljede o vruće površine.</b> Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor. Prije ručnog čišćenja pričekajte da se grijači, prostor za pripremu jela i pribor prvo ohlade.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pećnicu isključite iz električne mreže. Za to izvucite utikač iz utičnice ili isključite osigurač električne instalacije.</li> <li>■ Odvrnite poklopac žarulje okretanjem za četvrtinu kruga ulijevo i izvadite ga primivši za brtveni prsten iz kućišta prema dolje.</li> <li>■ Zamijenite halogenu žarulju (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, grlo G9).</li> <li>■ Postavite poklopac žarulje s brtvenim prstenom u kućište i pričvrstite ga okretanjem nadesno.</li> <li>■ Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.</li> </ul>

# Servis

---

## Kontakt u slučaju smetnji

U slučaju problema koje ne možete sami riješiti obratite se primjerice svojem Miele zastupniku ili Miele servisu.

Miele servisnu službu možete rezervirati online na [www.miele.hr/servis](http://www.miele.hr/servis).

Podatke o kontaktu Miele servisa naći ćete na zadnjoj stranici ovog dokumenta.

Servisu je potrebna oznaka modela i tvornički broj (fabr./SN/br.). Oba podatka nalaze se na tipskoj naljepnici.

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

## Jamstvo

Trajanje jamstva je 2 godine.

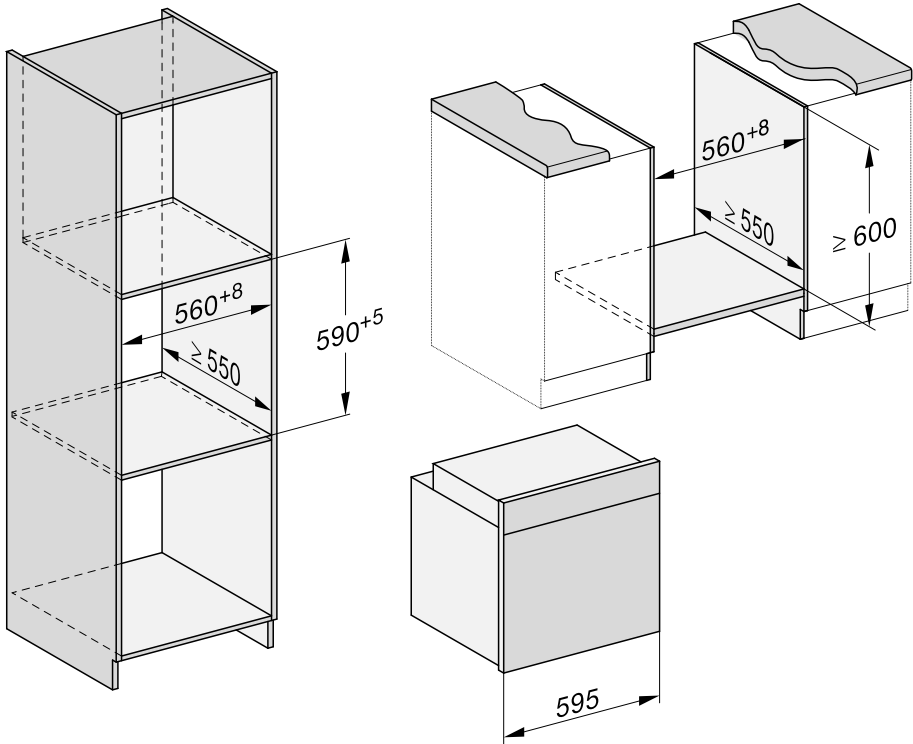
Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.

## Dimenzije za ugradnju

Mjere su navedene u mm.

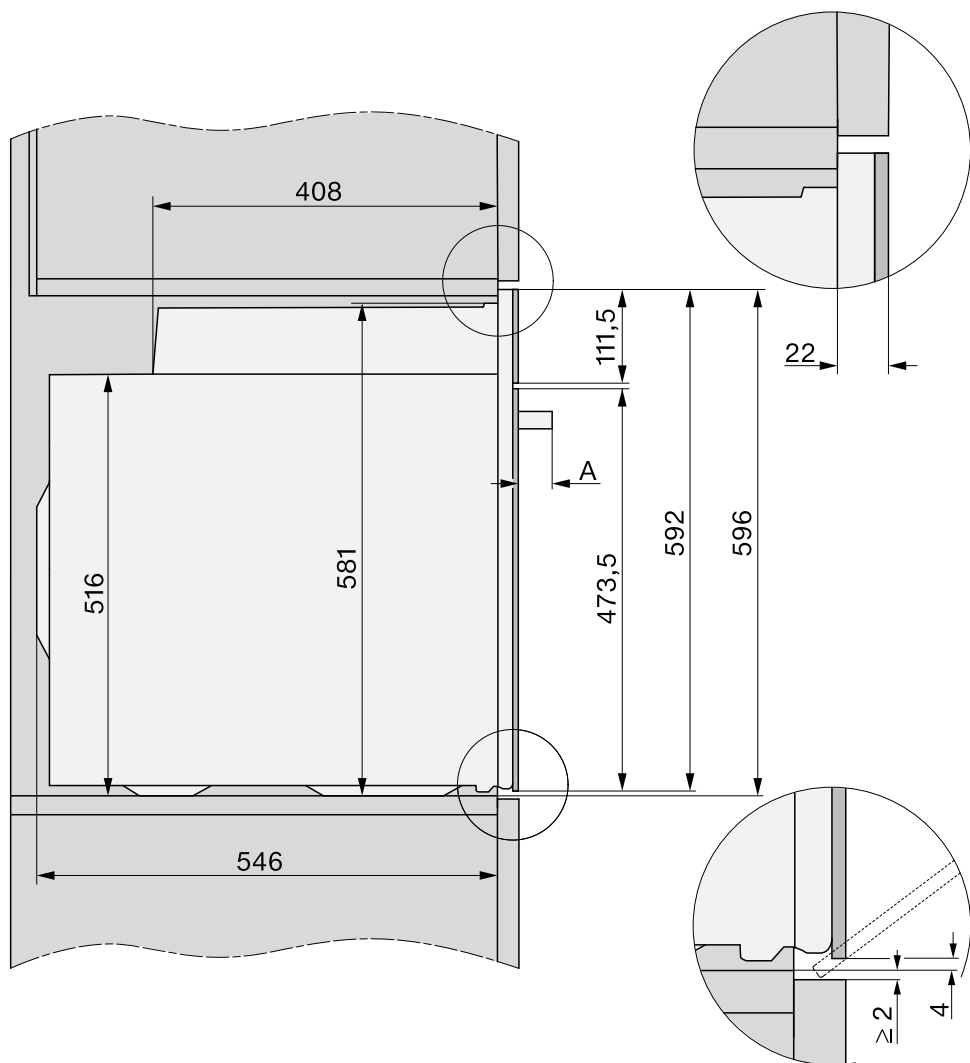
### Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski ormarić

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



# Ugradnja

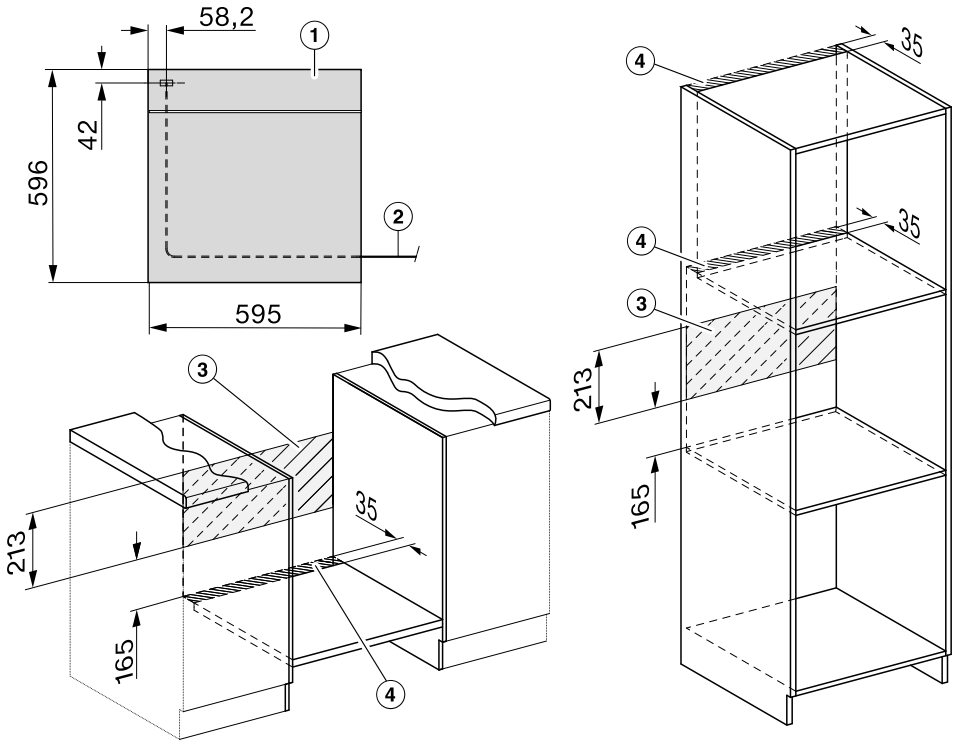
## Bočna strana



A H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

## Priključci i ventilacija



- ① Pogled sprijeda
- ② Priključni kabel, dužine = 1.500 mm
- ③ U ovom području bez priključka
- ④ Otvor za ventilaciju min. 150 cm<sup>2</sup>

# Ugradnja

## Ugradnja pećnice

Pećnicu upotrebljavajte samo ako je ugrađena, kako bi se mogao osigurati siguran rad.

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

Prilikom ugradnje svakako pazite na sljedeće:

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.

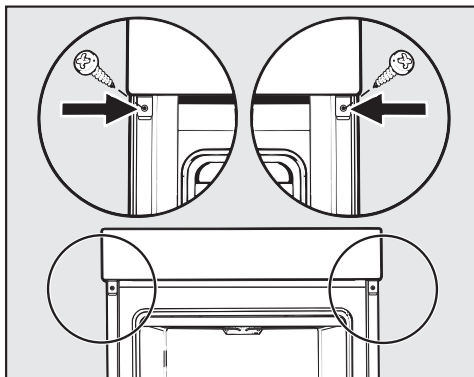
- Priključite pećnicu na struju.

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

Za nošenje koristite ručke koje se nalaze sa strane na kućištu.

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

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



- Pomoću priloženih vijaka pećnicu pričvrstite na stranice ormara.
- Vrata eventualno ponovo ugradite (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Ugradnja vrata“).



## Električni priključak



**Opasnost od ozljeda!**

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

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

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

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

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

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

## Priključni podaci

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

Ti podaci moraju se podudarati s podacima električne mreže.

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

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

## Pećnica























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








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

Maksimalna vrijednost za priključenje nalazi se na tipskoj naljepnici.

# Tablice za pečenje

## Miješano tijesto

Kolači/sitni kolačići (pribor)		 Temperatura [°C]	 Booster	 <sup>5</sup> Razina	 Vrijeme [min]
Muffini (1 lim)		150–160	–	2	25–35
Muffini (2 lima)		150–160	–	1+3	30–40 <sup>3</sup>
Sitni kolači (1 lim)*		150	–	2 <sup>2</sup>	25–35
		160 <sup>1</sup>	–	3 <sup>2</sup>	20–30
Sitni kolači (2 lima)*		150 <sup>1</sup>	–	1+3 <sup>2</sup>	25–35
Pješčani kolač (kalup za kolač, 30 cm)		150–160	–	2	60–70
		155–165 <sup>1</sup>	–	2	60–70
Mramorni kolač, kolač s orasima (kalup 30 cm)		150–160	–	2	55–65
		150–160	✓	2	60–70
Mramorni kolač, kolač s orasima (kalup u obliku vijenca/za kuglof, Ø 26 cm)		150–160	✓	2	55–65
		150–160	✓	2	60–70
Voćni kolač (lim)		155–165	–	2	40–50
		155–165	✓	1	55–65
Voćni kolač (rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		150–160	✓	2	55–65
		165–175 <sup>1</sup>	–	2	50–60
Biskvit za tortu (kalup za tortu, Ø 28 cm)		150–160	–	2	25–35
		170–180 <sup>1</sup>	–	2	15–25

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Razina,  Vrijeme pripreme,  Vrući zrak plus,  Gornji/donji grijač, ✓ Uključeno, - Isključeno


























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










1 Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu.

2 Izvadite FlexiClip teleskopske vodilice, ako postoje.

3 Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.

## Prhko tijesto

Kolači/sitni kolačići (pribor)		 Temperatura [°C]	 Booster	 Razina <sup>5</sup>	 Vrijeme pripreme [min]
Sitno pecivo (1 lim)		140–150	–	2	25–35
		150–160	–	2	25–35
Sitno pecivo (2 lima)		140–150	–	1+3	25–35 <sup>3</sup>
Mali kolačići (1 lim)*		140	–	2 <sup>2</sup>	35–45
		160 <sup>1</sup>	–	3 <sup>2</sup>	20–30
Mali kolačići (2 lima)*		140	–	1+3 <sup>2</sup>	40–50 <sup>3</sup>
Biskvit za tortu (kalup za tortu, Ø 28 cm)		150–160	–	2	35–45
		170–180 <sup>1</sup>	–	2	20–30
Kolač od sira (rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		170–180	–	2	80–90
		150–160	–	2	80–90
Apple Pie (rastavljiv kalup, Ø 20 cm)*		160	–	2 <sup>2</sup>	80–100
		180	–	1 <sup>2</sup>	80–90
Prekriveni kolač s jabukama (rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		180–190 <sup>1</sup>	–	2	60–70
		160–170	–	2	60–70
Voćni kolač s preljevom (rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		170–180	–	2	60–70
		150–160	–	2	55–65
Voćni kolač s preljevom (lim)		170–180	–	2	50–60
		160–170	–	2	45–55
Kolač prekriven voćem, slatki (lim)		210–220 <sup>1</sup>	✓	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

 Način rada,  Temperatura,  Booster,  Razina<sup>5</sup>,  Vrijeme pripreme,  Vrući zrak plus,  Eco vrući zrak,  Gornji/donji grijač,  Intenzivno pečenje, ✓ Uključeno, - Isključeno

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























1 Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu.








2 Izvadite FlexiClip teleskopske vodilice, ako postoje.

3 Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.

# Tablice za pečenje










## Dizano tijesto








Kolači/sitni kolačići (pribor)		 Temperatura [°C]	 Booster	 Razina <sup>5</sup>	 Vrijeme pripreme [min]
Kuglof (kalup za kuglof, Ø 24 cm)		150–160	–	2	50–60
		160–170	–	2	50–60
Božićni kruh		150–160	–	2	55–65
		160–170	✓	2	55–65
Mrvičasti kolač s voćem/bez voća (lim)		160–170	–	2	40–50
		170–180	✓	3	45–55
Voćni kolač (lim)		160–170	✓	2	45–55
		170–180	✓	3	45–55
Jastučići od jabuka/Pužići s grožđicama (1 lim)		160–170	✓	2	25–35
Jastučići od jabuka/Pužići s grožđicama (2 lima)		160–170	✓	1+3	30–40 <sup>3</sup>
Bijeli kruh (na limu)		180–190	✓	2	35–45
		190–200	–	2	30–40
Bijeli kruh (četvrtasti kalup, 30 cm)		180–190	✓	2	35–45
		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	30–40
Integralni kruh (četvrtasti kalup, 30 cm)		180–190	✓	2	55–65
		200–210 <sup>1</sup>	✓	2	45–55
Dizanje tijesta		30–35	–	– <sup>2</sup>	–

 Način rada,  Temperatura,  Booster,  Razina<sup>5</sup>,  Vrijeme pripreme,  Vrući zrak plus,  Gornji/donji grijač, ✓ Uključeno, – Isključeno

- 1 Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu.
- 2 Postavite rešetku na dno pećnice i stavite na nju posudu. Ovisno o veličini posude možete izvaditi i vodilice za prihvat.
- 3 Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.











## Tijesto od sira i ulja








Kolači/sitni kolačići (pribor)		 [°C]		 5 1	 [min]
Voćni kolač (lim)		160–170	✓	2	40–50
		170–180	✓	3	50–60
Jastučići od jabuka/Pužići s grožđicama (1 lim)		160–170	–	3	25–35
Jastučići od jabuka/Pužići s grožđicama (2 lima)		150–160	✓	1+3	25–35 <sup>1</sup>

 Način rada,  Temperatura,  Booster,  5  
1 Razina,  Vrijeme pripreme,  Vrući zrak plus,  Gornji/donji grijač, ✓ Uključeno, – Isključeno

<sup>1</sup> Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.

## Biskvitno tijesto

Kolači/sitni kolačići (pribor)		 [°C]		 5 1	 [min]
Biskvit (2 jaja, rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		160–170 <sup>1</sup>	–	2	15–25
Biskvit (4-6 jaja, rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		150–160 <sup>1</sup>	–	2	30–40
Biskvit s vodom (rastavljiv kalup, Ø 26 cm)*		180	–	2 <sup>2</sup>	25–35
		150–170 <sup>1</sup>	–	2 <sup>2</sup>	25–45
Biskvit (lim)		180–190 <sup>1</sup>	–	2	10–20

 Način rada,  Temperatura,  Booster,  5  
1 Razina,  Vrijeme pripreme,  Vrući zrak plus,  Gornji/donji grijač, ✓ Uključeno, – Isključeno













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






<sup>1</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu.

<sup>2</sup> Izvadite FlexiClip teleskopske vodilice, ako postoje.

# Tablice za pečenje


## Tijesto za krafne, lisnato tijesto, tijesto od bjelanjaka












Kolači/sitni kolačići (pribor)		 [°C]		 5	 [min]
Princes krafne (1 lim)		160–170	–	2	30–40
Jastučići od lisnatog tijesta (1 lim)		180–190	–	2	20–30
Jastučići od lisnatog tijesta (2 lima)		180–190	–	1+3	20–30 <sup>1</sup>
Makroni (1 lim)		120–130	–	2	25–50
Makroni (2 lima)		120–130	–	1+3	25–50 <sup>1</sup>
Puslice/beze (1 lim, 6 komada po Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150
Puslice/beze (2 lima, 6 komada po Ø 6 cm)		80–100	–	1+3	150–180

Način rada,  Temperatura,  Booster,  5 Razina,  Vrijeme pripreme,  Vrući zrak plus, ✓ uključen, – isključen

<sup>1</sup> Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.

## Pikantna jela

Namirnica (pribor)		 Temperatura [°C]	 Booster	 <sup>5</sup> Razina	 Vrijeme pripreme [min]
Kolač prekriven voćem, pikant (lim)		220–230 <sup>2</sup>	✓	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Kolač od luka (lim)		180–190 <sup>2</sup>	✓	2	25–35
		170–180	–	2	30–40
Pizza, dizano tijesto (lim)		170–180	✓	2	25–35
		210–220 <sup>2</sup>	–	2	20–30
Pizza, tijesto od sira i ulja (lim)		170–180	✓	2	25–35
		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	25–35
Zamrznuta pizza, prethodno pečena (rešetka)		200–210	–	2	20–25
Tost* (rešetka)		300	–	3	5–8
Zapečeno/gratinirano (primjerice tost) <sup>1</sup>		275 <sup>3</sup>	–	3	3–6
Povrće na roštilju <sup>1</sup>		275 <sup>3</sup>	–	4	5–10 <sup>4</sup>
		250 <sup>3</sup>	–	3	5–10 <sup>4</sup>
Ratatouille (univerzalni lim)		180–190	–	2	40–60



















 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Razina,  Vrijeme pripreme,  Gornji/donji grijač,  Intenzivno pečenje,  Vrući zrak plus,  Eco vrući zrak,  Veliki roštilj,  Roštilj sa kruženjem zraka, ✓ Uključeno, - Isključeno











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

- 1 Upotrebjavajte rešetku i univerzalni lim.
- 2 Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu.
- 3 Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu.
- 4 Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena.

# Tablice za pečenje

## Govedina

Namirnica (pribor)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	 [°C]
Goveđe pečenje, oko 1 kg (pekač s poklopcem)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>6</sup>	--
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>6</sup>	--
	 <sup>2</sup>	180–190	–	2	160–180 <sup>7</sup>	--
Goveđi file, oko 1 kg (univerzalni lim)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	2	25–60	45–75
Goveđi file „engleski“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2	70–80	45–48
Goveđi file „srednje pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2	80–90	54–57
Goveđi file „dobro pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2	110–130	63–66
Rozbif, oko 1 kg (univerzalni lim)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	✓	2	35–65	45–75
Rozbif „engleski“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2	80–90	45–48
Rozbif „srednje pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2	110–120	54–57
Rozbif „dobro pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2	130–140	63–66
Burger, popečci <sup>*1</sup>	 <sup>2</sup>	300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>8</sup>	--
















 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Razina,  Vrijeme pripreme,  Temperatura jezgre,  Automatsko pečenje,  Gornji/donji grijač,  Eco vrući zrak,  Roštilj velike površine, ✓ Uključeno, – Isključeno

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

- 1 Upotrebljavajte rešetku i univerzalni lim.
- 2 Meso prvo zapecite na ploči za kuhanje.
- 3 Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu.
- 4 Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela na 120°C u trajanju 15 minuta. Kada umećete jelo, smanjite temperaturu.
- 5 Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu.
- 6 Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 90 minuta pripreme uklonite poklopac i dodajte oko 0,5 l tekućine.
- 7 Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 100 minuta pripreme uklonite poklopac i dodajte oko 0,5 l tekućine.
- 8 Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena.



## Teletina
















Namirnica (pribor)		 Temperatura [°C]	 Booster	 Razina <sup>5</sup>	 Vrijeme pripreme [min]	 Temperatura jezgre [°C]
Teleće pečenje u loncu, oko 1,5 kg (pekač s poklopcem)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>5</sup>	--
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>5</sup>	--
Teleći file, oko 1 kg (univerzalni lim)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	✓	2	30–60	45–75
Teleći file „rosé“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2	50–60	45–48
Teleći file „srednje pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2	80–90	54–57
Teleći file „dobro pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2	90–100	63–66
Teleći hrbat „rosé“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2	80–90	45–48
Teleći hrbat „srednje pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2	100–130	54–57
Teleći hrbat „dobro pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2	130–140	63–66












 Način rada,  Temperatura,  Booster,  Razina<sup>5</sup>,  Vrijeme pripreme,  Temperatura jezgre,  Automatsko pečenje,  Gornji/donji grijač, ✓ Uključeno, – Isključeno

- 1 Upotrijebite rešetku i univerzalni lim.
- 2 Meso prvo zapecite na ploči za kuhanje.
- 3 Prostor za pripremu jela prethodno zagrijte, prije no što umetnete namirnicu.
- 4 Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela na 120°C u trajanju 15 minuta. Kada umećete jelo, smanjite temperaturu.
- 5 Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 90 minuta pripreme uklonite poklopac i dodajte oko 0,5 l tekućine.

# Tablice za pečenje













## Svinjetina








Namirnica (pribor)		 Temperatura [°C]		 Razina <sup>5</sup>	 Vrijeme pripreme [min]	 Temperatura jezgre [°C]
Svinjsko pečenje/vratina, oko 1 kg (pekač s poklopcem)		160–170	✓	2	130–140 <sup>5</sup>	80–90
		170–180	✓	2	130–140 <sup>5</sup>	80–90
Svinjsko pečenje s kožom, oko 2 kg (pekač)		180–190	✓	2	130–150 <sup>6</sup>	80–90
		190–200	✓	2	130–150 <sup>6</sup>	80–90
File svinjetine, oko 350 g <sup>1</sup>		90–100 <sup>3</sup>	–	2	70–90	60–69
Pečenje od buta, oko 1,5 kg (pekač s poklopcem)		160–170	–	2	130–160 <sup>7</sup>	80–90
Dimljena svinjetina, oko 1 kg (univerzalni lim)		150–160	✓	2	50–60	63–68
Dimljena svinjetina, oko 1 kg <sup>1</sup>		95–105 <sup>3</sup>	–	2	140–160	63–66
Mesna štruca, oko 1 kg (univerzalni lim)		170–180	✓	2	60–70 <sup>6</sup>	80–85
		190–200	✓	2	70–80 <sup>6</sup>	80–85
Slanina za doručak/Bacon <sup>1</sup>		300 <sup>4</sup>	–	4	3–5	--
Pečenice <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	–	3	8–15 <sup>8</sup>	--

 Način rada,  Temperatura,  Booster,  Razina<sup>5</sup>,  Vrijeme pripreme,  Temperatura jezgre,  Automatsko pečenje,  Gornji/donji grijač,  Vrući zrak plus,  Vrući zrak Eco,  Roštilj velike površine, ✓ Uključeno, – Isključeno

- 1 Upotrebljavajte rešetku i univerzalni lim.
- 2 Meso prvo zapecite na ploči za kuhanje.
- 3 Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela na 120°C u trajanju 15 minuta. Kada umećete jelo, smanjite temperaturu.
- 4 Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu.
- 5 Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 60 minuta pripreme uklonite poklopac i dolijte oko 0,5 l tekućine.
- 6 Nakon pola vremena pripreme podlijte s oko 0,5 l tekućine.
- 7 Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 100 minuta pripreme uklonite poklopac i dolijte oko 0,5 l tekućine.
- 8 Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena.

## Janjetina, divljač
















Namirnica (pribor)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	 [°C]
Janjeći but s kostima, oko 1,5 kg (pekač s poklopcem)		170–180	–	2	100–120 <sup>4</sup>	64–82
Janjeći hrbat bez kosti (univerzalni lim)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	✓	2	10–20	53–80
Janjeći hrbat bez kosti (rešetka i univerzalni lim)	 <sup>1</sup>	95–105 <sup>3</sup>	–	2	40–60	54–66
Jelenji hrbat bez kosti (univerzalni lim)	 <sup>1</sup>	160–170 <sup>2</sup>	–	2	70–90	60–81
Srneći hrbat bez kostiju (univerzalni lim)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	2	25–35	60–81
But divlje svinje bez kosti, oko 1 kg (pekač s poklopcem)	 <sup>1</sup>	170–180	–	2	100–120 <sup>4</sup>	80–90











 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Razina,  Vrijeme pripreme,  Temperatura jezgre,  Gornji/donji grijač, ✓ Uključeno, – Isključeno

- 1 Meso prvo zapecite na ploči za kuhanje.
- 2 Prostor za pripremu jela prethodno zagrijte, prije no što umetnete namirnicu.
- 3 Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela na 120°C u trajanju 15 minuta. Kada umećete jelo, smanjite temperaturu.
- 4 Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 50 minuta pripreme uklonite poklopac i dodajte oko 0,5 l tekućine.

# Tablice za pečenje

## Perad, riba


















Namirnica (pribor)		 Temperatura [°C]	 Booster	 Razina <sup>5</sup>	 Vrijeme pripreme [min]	 Temperatura jezgre [°C]
Perad, 0,8–1,5 kg (univerzalni lim)		170–180	✓	2	55–65	85–90
Piletina, oko 1,2 kg (rešetka na univerzalnom limu)		180–190 <sup>1</sup>	–	2	55–65 <sup>3</sup>	85–90
Perad, oko 2 kg (pekač)		180–190	✓	2	100–120 <sup>4</sup>	85–90
		190–200	✓	2	110–130 <sup>4</sup>	85–90
Perad, oko 4 kg (pekač)		160–170	✓	2	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	✓	2	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Riba, 200–300 g (primjerice pasturve) (univerzalni lim)		210–220 <sup>2</sup>	–	2	15–25	75–80
Riba, 1–1,5 kg (primjerice morska pastrva) (univerzalni lim)		210–220 <sup>2</sup>	–	2	30–40	75–80
Riblji filet u foliji, 200–300 g (univerzalni lim)		200–210	–	2	25–30	75–80








 Način rada,  Temperatura,  Booster,  Razina<sup>5</sup>,  Vrijeme pripreme,  Temperatura jezgre,  Automatsko pečenje,  Roštilj s kruženjem zraka,  Gornji/donji grijač,  Eco vrući zrak, ✓ Uključeno, – Isključeno

- 1 Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu.
- 2 Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu.
- 3 Jelo po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena pečenja.
- 4 Na početku podlijte s oko 0,25 l tekućine.
- 5 Nakon 30 minuta dolijte oko 0,5 l tekućine.

# Podaci za ispitivačke institute

## Ispitna jela prema EN 60350-1

Probna jela (pribor)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]
Small Cakes (1 lim za pečenje <sup>1</sup> )		150	–	2	25–35
		160 <sup>4</sup>	–	3	20–30
Small Cakes (2 lima za pečenje <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	–	1+3	25–35
Mali kolačići (1 lim za pečenje <sup>1</sup> )		140	–	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	–	3	20–30
Mali kolačići (2 lima za pečenje <sup>1</sup> )		140	–	1+3	40–50 <sup>6</sup>
Apple Pie (rešetka <sup>1</sup> , rastavljiv kalup <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	2	80–100
		180	–	1	80–90
Biskvit s vodom (rešetka <sup>1</sup> , rastavljiv kalup <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	–	2	25–35
	 <sup>3</sup>	150–170 <sup>4</sup>	–	2	25–45
Tost (rešetka <sup>1</sup> )		300	–	3	5–8
Burger (rešetka <sup>1</sup> na univerzalnom limu <sup>1</sup> )		300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>7</sup>

 Način rada,  Temperatura,  Booster, <sup>5</sup> Razina,  Vrijeme pripreme,  Vrući zrak plus,  Gornji/donji grijač,  Roštilj velike površine, ✓ Uključeno, - Isključeno

- 1 Upotrebljavajte isključivo Miele originalni pribor.  
Izvadite FlexiClip teleskopske vodilice, ako postoje.
- 2 Upotrebljavajte mat, tamni rastavljiv kalup.  
Rastavljiv kalup postavite na sredinu rešetke.
- 3 Odaberite općenito nižu temperaturu i provjerite namirnice nakon kratkog vremena.
- 4 Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu.
- 5 Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu.
- 6 Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.
- 7 Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena.


# 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 Eco vrući zrak .
- Odaberite postavku Osvjetljenje | „Uključeno“ na 15 sek (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Osvjetljenje“).
- Tijekom mjerenja u prostoru za pripremu jela nalazi se samo pribor potreban za mjerenje.  
Nemojte upotrebljavati dodatni eventualno postojeći pribor kao što su FlexiClip teleskopske vodilice ili katalitički obložene dijelove, kao što su bočne stjenke ili gornji lim.
- Važna pretpostavka kod određivanja razreda energetske učinkovitosti jest ta da su vrata tijekom mjerenja dobro zatvorena.  
Ovisno o mjernim elementima izolacija brtve vrata može biti više ili manje poremećena. Navedeno 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 list za kućanske pećnice

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

MIELE	
Identifikacijska oznaka modela	H 7262 BP
Indeks energetske učinkovitosti/Prostor za pečenje (EEI <sub>prostor za pečenje</sub> )	81,7
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	47,0 kg

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

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

H 7262 BP

hr-HR

M.-Nr. 11 627 560 / 02