Upute za uporabu i ugradnju
Štednjak i pećnica



Prije postavljanja, ugradnje i prve uporabe **obvezno** pročitajte ove upute za uporabu i ugradnju. Time ćete zaštititi sebe i izbjeći oštećenja.

hr-HR

M.-Nr. 12 873 560

Sadržaj

Sigurnosne napomene i upozorenja **6**

Održivost i zaštita okoliša **14**
Savjeti za uštedu energije 15

Upoznavanje **16**
Vaš štednjak 16
Vaša pećnica 17
Upravljačka ploča 18
- Uključivanje pećnice 19
- Regulator za odabir načina rada 19
- Zaslon 19
- Okretni regulator < > 19
- Senzorske tipke 19
- Simboli 20
- Upravljački elementi ploče za kuhanje 21

Oprema 21
- Tipska naljepnica 21
- Opseg isporuke 21
- Dodatni pribor 21

Sigurnosne značajke 24
Površine oplemenjene PerfectClean slojem 25

Puštanje u rad **26**
Prvo zagrijavanje pećnice 27

Postavke **28**
Pregled postavki 28
Izmjena postavki 30

Načini rada **31**

Rukovanje **32**
Jednostavno upravljanje 32
Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela 32
- Promjena temperature 32
- Podešavanje vremena pripreme 32
- Primjena podešenog vremena pripreme 34
- Brisanje podešenog vremena pripreme 34

Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela 34
Podsjet. min. 35

Sadržaj

Korištenje pribora 35
Korištenje rešetke 35
Korištenje kalupa za pečenje 36
Korištenje limova za pečenje 36
Korištenje rešetke s univerzalnim limom 36
Korištenje lima za roštilj i prženje s univerzalnim limom 36
Korištenje kamena za pečenje 36
Korištenje Gourmet pekača 36
Postavljanje i vađenje FlexiClip vodilica HFC 70-C 37

Dobro je znati **39**
Pečenje kolača, peciva i dr. 39
Savjeti za pečenje 39
Napomene o tablicama za pečenje 39
Napomene za načine rada 39
Pečenje mesa 40
Savjeti za pečenje 40
Napomene o tablicama za pečenje 41
Napomene za načine rada 41
Priprema jela na roštilju 42
Savjeti za pripremu jela na roštilju 42
Napomene o tablicama za pečenje 42
Napomene za načine rada 43
Odmrzavanje 43
Priprema jela na niskim temperaturama 44
Ukuhavanje 45
Isušivanje 46
Zagrijavanje posuđa 47
Duboko zamrznuti proizvodi/Gotova jela 47
Tablice za pečenje 49
Miješano tijesto 49
Prhko tijesto 50
Dizano tijesto 51
Tijesto od sira i ulja 52
Biskvitno tijesto 52
Tijesto za krafne, lisnato tijesto, tijesto od bjelanjaka 53
Pikantna jela 54
Govedina 55
Teletina 56
Svinjetina 57
Janjetina, divljač 58
Perad, riba 59

Sadržaj

Čišćenje i održavanje **60**
Neprikladna sredstva za čišćenje 60
Uklanjanje i vađenje pribora 60
Uklanjanje zaprljanja sa sredstvom za čišćenje pećnice 61
Čišćenje prednje strane 61
Prostor za pripremu jela 61
Ručno čišćenje stjenki, dna i stropa prostora za pripremu 61
Čišćenje brtve prostora za pripremu 62
Katalitički emajlirana stražnja stjenka prostora za pripremu 62
Uklanjanje i ugrađivanje stražnje stjenke prostora za pripremu 62
Ručno čišćenje stražnje stjenke prostora za pripremu 63
Katalitičko čišćenje stražnje stjenke prostora za pripremu 63
Prihvatne vodilice 64
Vađenje i postavljanje prihvatnih vodilica 64
Čišćenje vodilice za prihvat 64
FlexiClip teleskopske vodilice 65
Čišćenje FlexiClip vodilica 65
Rešetka 65
Čišćenje rešetke 66
Limovi i kalupi za pečenje 66
PerfectClean slojem oplemenjeni limovi i kalupi za pečenje 66
Kamen za pečenje 67
Čišćenje kamena za pečenje i drvene lopatice 67
Gourmet pekač s poklopcem 67
Čišćenje Gourmet pekača 68
Vrata 68
Demontaža vrata 68
Rastavljanje vrata 69
Ugradnja vrata 71

Rješavanje problema **73**
Napomene na zaslonu 73
Neočekivano ponašanje 73
Nezadovoljavajući rezultat 75
Neobični zvukovi 76

Servis **77**
Kontakt u slučaju smetnji 77
Jamstvo 77

Ugradnja **78**
Dimenzije za ugradnju 78
Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski ormarić 78
Bočna strana H 24xx 79
Priključci i ventilacija 80

Sadržaj

Ugradnja štednjaka 81
Ugradnja pećnice 82
Električni priključak 83

Podaci za ispitivačke institute **85**
Probna jela prema EN 60350-1 85
Razred energetske učinkovitosti 86

Tehnički podaci **87**

▶ Štednjak i pećnica će se zbog pojednostavljenja u nastavku nazivati pećnica.

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.

▶ Napomene o sigurnosti i upozorenja za ploču za kuhanje naći ćete u zasebnim uputama za ugradnju i instaliranje ploče za kuhanje.

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.

▶ 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.

▶ Ova pećnica sadrži 1 izvor svjetlosti razreda energetske učinkovitosti G.

Djeca u kućanstvu

▶ Upotrijebite blokadu uključivanja kako biste spriječili da djeca slučajno uključe pećnicu.

▶ 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. Kod pećnica i zone za kuhanje prilikom uporabe postaju vruće. Ručke lonaca i tava okrenite na ploči tako da ih djeca ne mogu povući i opeći se.

▶ 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. Radove ugradnje ili održavanja vrše isključivo Miele kvalificirane stručne osobe ili Miele servis.

▶ Oštećena pećnica može ugroziti Vašu sigurnost. Provjerite ima li pećnica vidljiva oštećenja. Nikada nemojte upotrebljavati oštećenu pećnicu.

▶ Mogući je povremeni ili trajni pogon na samodostatnom ili ne mrežno sinkroniziranom sustavu napajanja energijom (poput primjerice pojedinačne mreže, back up sustavi). Preduvjet za rad je da sustav opskrbe energijom bude u skladu sa specifikacijama EN 50160 ili s njima usporediv.
Zaštite predviđene za kućnu ugradnju i za ovaj Miele proizvod u svojoj funkciji i načinu rada moraju biti sigurne i u pojedinačnom pogonu ili pogonu koji nije mrežno sinkroniziran ili se moraju zamijeniti istovjetnim mjerama u ugradnji. Kao što je primjerice opisano u trenutnoj publikaciji VDE-AR-E 2510–2.

▶ 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 prepustite 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.

▶ Pravo na jamstvo gubite kada pećnicu popravljaju osobe koje nisu kvalificirane ili ovlaštene od strane tvrtke Miele.

▶ U slučaju zamjene neispravnih sigurnosno važnih dijelova, Miele jamči samo za originalne Miele rezervne dijelove, da takvi u potpunosti ispunjavaju propisane sigurnosne zahtjeve.

▶ Za pećnice koje su isporučene bez mrežnog priključnog kabela, stručno osposobljena osoba ovlaštena ili Miele servis mora instalirati specijalni priključni kabel.

▶ Ako se priključni električni kabel ošteti, kvalificirani električar ili Miele servis ga mora zamijeniti posebnim električnim kabelom.

▶ Kod ugradnje, održavanja i popravaka, pećnica se mora sasvim isključiti iz električne mreže, primjerice kad je osvjetljenje prostora za pripremu jela u kvaru. 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.

▶ Vrata pećnice ostavite zatvorenima ako iz namirnica u prostoru za pripremu jela nastaje dim kako biste prigušili eventualno nastale plamenove. Prekinite postupak tako što ćete isključiti pećnicu i izvucite utikač. Otvorite vrata tek kad dim nestane.

▶ Predmeti se u blizini uključene pećnice zbog visokih temperatura mogu zapaliti. Pećnicu nikada ne upotrebljavajte za grijanje prostorije.

▶ 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.

▶ Ulja i masti mogu se zapaliti od pregrijavanja. Kada radite s uljima i mastima ploču za kuhanje ni u jednom trenutku ne ostavljajte bez nadzora. Vatru uzrokovanu uljem i mastima ne gasite vodom. Isključite ploču za kuhanje, a plamen na ploči za kuhanje pažljivo ugasite poklopcem ili dekom za gašenje.

▶ Predmeti koji se odlažu na ploči za kuhanje mogu se rastopiti ili zapaliti ako se uređaj slučajno uključi ili ako je površina još zagrijana. Ploču za kuhanje kod štednjaka nikada ne upotrebljavajte kao površinu za odlaganje.

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

▶ Neke se namirnice brzo isušuju i mogu se same zapaliti na visokim temperaturama pripreme na roštilju.
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 toplima zbog visoke vlage i kondenzirane vode u pećnici može nastati korozija. Također se mogu oštetiti upravljačka ploča uređaja, kuhinjska radna ploča ili ugradbeni ormarić. Ostavite pećnicu uključenom i podesite najnižu temperaturu u odabranom načinu rada. Ventilator tada automatski ostaje uključen.

▶ 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.

▶ Dno prostora za pripremu jela može puknuti ili prsnuti zbog nastale toplinske brane.
Dno prostora za pripremu jela nikada ne pokrivajte primjerice aluminijskom folijom ili papirom za pečenje.
Ako dno prostora za pripremu jela prilikom pripreme želite koristiti za odlaganje ili za zagrijavanje posuđe, u tu svrhu koristite isključivo načine rada Vrući zrak plus ili Eco vrući zrak .

▶ 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 prolije hladna tekućina nastaje para koja može prouzročiti ozbiljne opekotine. Osim toga se vruće emajlirane površine mogu oštetiti naglom promjenom temperature. Na vruću emajliranu površinu nemojte izravno polijevati hladnu tekućinu.

▶ Važno je da je temperatura 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 ukuhavajte i ne zagrijavajte visoke posude i limenke.

▶ 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.

Sigurnosne napomene i upozorenja

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.

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.

▶ Prihvatne vodilice se mogu izvaditi. Prihvatne vodilice ponovo pravilno postavite.

▶ Katalitički emajlirana stražnja stjenka se može ukloniti za potrebe čišćenja. Stražnju stjenku ponovno vratite u uređaj i pećnicu nikada ne koristite bez postavljene stražnje stjenke.

▶ Ogrebotine mogu oštetiti stakla na vratima uređaja. Za čišćenje stakla vrata nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva, grube spužve ili četke ni oštre metalne strugalice.

▶ U toplim i vlažnim uvjetima postoji veća vjerojatnost od infestacije štetočinama (primjerice žohara). Održavajte svoju pećnicu i okruženje uvijek čistima.
Štete prouzrokovane štetočinama nisu pokrivene jamstvom.

Pribor

▶ Miele štednjaci smiju se kombinirati samo s određenim Miele pločama za kuhanje.

▶ Miele ne preuzima odgovornost za uporabu pribora koji nije originalni Miele pribor. Miele ne odgovara za zahtjeve koji proizlaze iz jamstva, zakonskog jamstva i/ili odgovornosti za proizvod ako su štete ili nedostaci nastali zbog uporabe ili ugradnje pribora koji Miele nije proizveo ili odobrio.

▶ Originalni Miele rezervni dijelovi dostupni su najmanje 10 godina, a najviše do 15 godina nakon prestanka serijske proizvodnje Vaše pećnice.

▶ 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.

Održivost i zaštita okoliša

Zbrinjavanje ambalaže

Ambalaža služi za rukovanje i štiti uređaj od oštećenja tijekom transporta.

Recikliranjem ambalažnog materijala štede se sirovine. Koristite odgovarajuća mjesta za prikupljanje ambalaže, ovisno o vrsti materijala ambalaže koju predajte na zbrinjavanje. Bilo koje Miele prodajno mjesto od Vas će preuzeti transportnu ambalažu.

Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

Električni i elektronički uređaji sadrže brojne korisne materijale. Sadrže i određene tvari, mješavine i dijelove, koji su neophodni za njihovo funkcioniranje i sigurno korištenje istima. S obzirom da mogu sadržavati opasne tvari, ako se navedeni materijali odlažu u otpad iz kućanstva ili se zbrinjavaju na drugi nepropisani način, mogu naškoditi zdravlju ljudi i okolišu. Stoga je važno poštovati zakonsku obvezu odvojenog sakupljanja električnog i elektroničkog otpada. Dotrajali električni i elektronički uređaj ne smijete bacati u otpad iz kućanstva, već ste isti obvezni odvojiti od miješanog komunalnog otpada i od ostalih vrsta otpada.
Umjesto odlaganja dotrajalih električnih i elektroničkih uređaja u otpad iz kućanstva, navedene uređaje predajte na zbrinjavanje u službene sabirne centre za prihvat i daljnju obradu dotrajalih električnih i elektroničkih uređaja u Vašem gradu, ili u prodajno mjesto na kojem ste kupili navedeni uređaj ili u jedno od drugih prodajnih mjesta društva Miele.
Ako se na dotrajalom električnom ili elektroničkom uređaju nalaze osobni podaci, preporučamo, radi Vaše sigurnosti, iste izbrisati u cijelosti prije predaje navedenih uređaja na zbrinjavanje. Ako osobne podatke ostavite na navedenim uređajima, to činite na vlastitu odgovornost.
Dotrajale električne i elektroničke uređaje obvezni ste predati na zbrinjavanje u cijelosti i u stanju iz kojeg je vidljivo da navedeni uređaji nisu prethodno rastavljani radi vađenja zasebnih komponenti ili dijelova.
Molimo pobrinite se da Vaši dotrajali električni i elektronički uređaji do predaje na zbrinjavanje bude izvan dohvata djece.
Ovisno o konkretnom uređaju, dotrajale električne i elektroničke uređaje moguće je reciklirati. Navedeni uređaji mogu sadržavati dijelove koji se mogu iskoristiti za popravak drugih proizvoda. Na taj način, štede se sirovine i omogućava se razumno iskorištavanje prirodnih resursa.



Ova oznaka, koja se sastoji od prekriženog spremnika za sakupljanje otpada s kotačima, ima značenje odvojenog sakupljanja električnog i elektroničkog otpada. Ako se takva oznaka nalazi na Vašem uređaju, takav uređaj ne smijete odlagati u kantu za smeće u Vašem kućanstvu u koju odlažete miješani komunalni otpad, već ste uređaj obvezni zbrinuti sukladno ovdje navedenim uputama i primjenjivim propisima za zbrinjavanje električnih i elektroničkih uređaja.

Savjeti za uštedu energije

Postupci pripreme 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 aluminija 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 kruž. 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

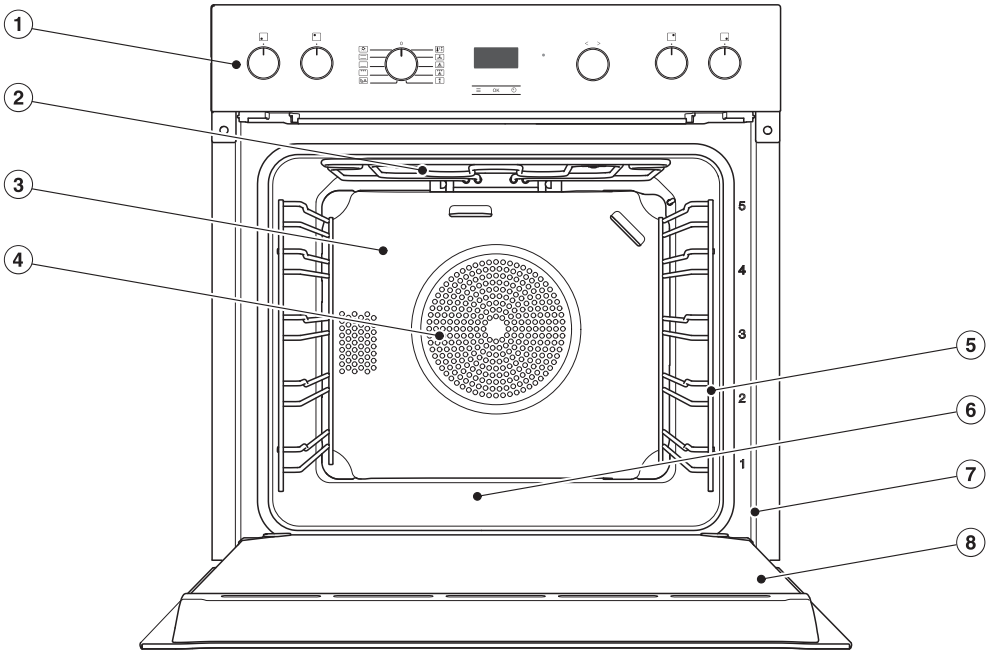
- Kod postupaka pripreme jela pri temperaturi višoj od 140°C i vremena pripreme dužeg od 30 minuta temperaturu možete smanjiti oko 5 minuta prije kraja postupka pripreme na najnižu temperaturu koja se može podesiti. Preostala toplina dovoljna je da se jelo do kraja ispeče. Pećnicu ni u kom slučaju nemojte isključiti (pogledajte poglavlje „Sigurnosne napomene”).
- Kada želite katalitički emajlirane dijelove osloboditi od zaprljanja od ulja i masnoće, pokrenite postupak čišćenja najbolje odmah nakon postupka pripreme. Postojeća preostala toplina smanjuje potrošnju energije.

Način uštede energije

Kada se ne odvija postupak pripreme jela i ne slijedi daljnje upravljanje, pećnica se za uštedu energije automatski isključuje.

Upoznavanje

Vaš štednjak



① Upravljački elementi pećnice, regulatori zona za kuhanje

② Gornji grijač/roštilj

③ Katalitički emajlirana stražnja stjenka

④ Usisni otvor za ventilator s prstenastim grijačem iza

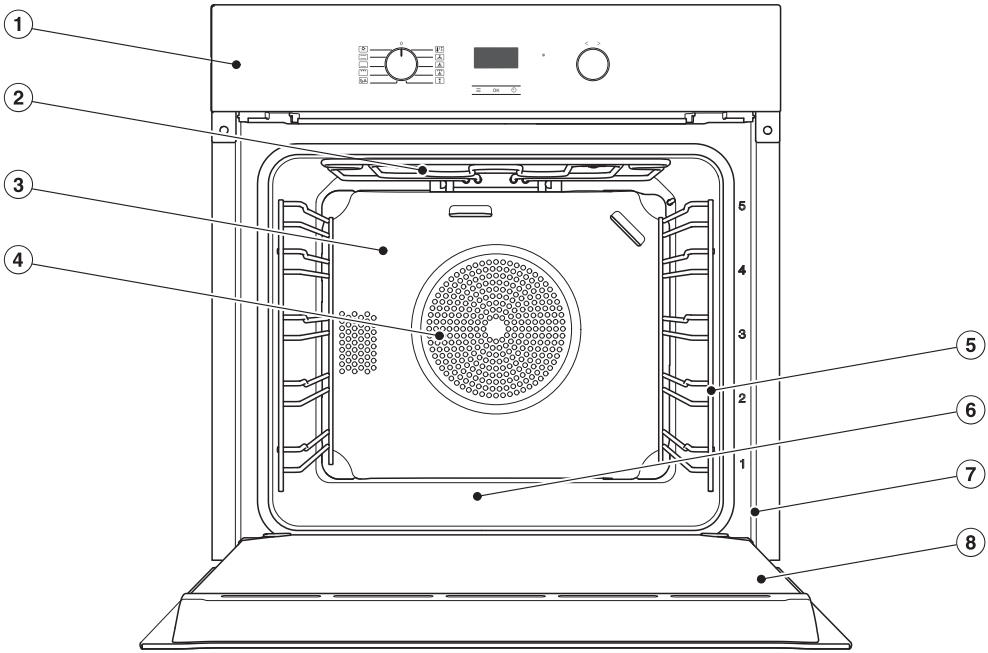
⑤ Vodilice za prihvat s 5 razina

⑥ Dno prostora za pripremu jela s ispod položenim donjim grijačem

⑦ Prednji okvir s tipskom naljepnicom

⑧ Vrata

Vaša pećnica



① Upravljački elementi

② Gornji grijač/roštilj

③ Katalitički emajlirana stražnja stjenka

④ Usisni otvor za ventilator s prstenastim grijačem iza

⑤ Vodilice za prihvat s 5 razina

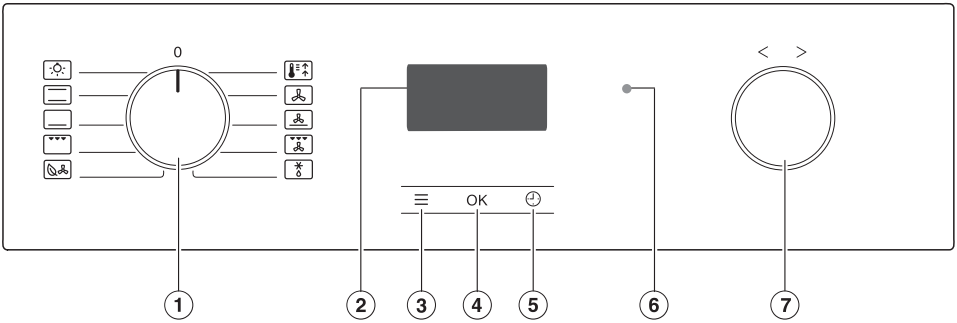
⑥ Dno prostora za pripremu jela s ispod položenim donjim grijačem

⑦ Prednji okvir s tipskom naljepnicom

⑧ Vrata

Upoznavanje

Upravljačka ploča



① Regulator za odabir načina rada
Za odabir načina rada

② Zaslon
Za prikaz dnevnog vremena i informacija o upravljanju

③ Senzorska tipka ≡
Za pristup postavkama

④ Senzorska tipka *OK*
Za prikaz funkcija i pohranjivanje postavki

⑤ Senzorska tipka ⏲
Za podešavanje podsjetnika minuta, vremena pripreme i vremena završetka pripreme

⑥ Optičko sučelje
(samo za Miele servis)

⑦ Okretni regulator < >
Za podešavanje vremena, temperatura i za odabir funkcija i postavki

Uključivanje pećnice

Prikaz vremena je tvornički isključen radi uštede energije. Zaslon je taman i senzorske tipke ne reagiraju.

Pećnicu morate uključiti da biste primijenili postavke ili podesili tajmer:

- Okrenite regulator za odabir načina rada jednom udesno i potom natrag.

Senzorske tipke reagiraju na pritisak prsta.
Ako pećnicu ne koristite dulje vrijeme, ona se automatski isključuje, a senzorske tipke više ne reagiraju.

Regulator za odabir načina rada

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

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

Načini rada

- Osvjetljenje
- Gornji i donji grijač
- Donji grijač
- Roštilj velike površine
- Eco vrući zrak
- Booster
- Vrući zrak plus
- Intenzivno pečenje
- Roštilj s kruž. zraka
- Odmrzavanje

Zaslon

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

Okretni regulator < >

Regulator možete okrenuti udesno i ulijevo te ga možete utisnuti u svaki položaj.

Funkcije i postavke zaslona birate okretanjem u desno > ili u lijevo <.

Vrijednosti na zaslonu poput temperature i vremena povećavate okretanjem u desno > ili smanjujete okretanjem u lijevo <.

Senzorske tipke

Senzorske tipke reagiraju na pritisak prsta. Svaki pritisak potvrđen je zvukom tipke.
Ton tipki možete isključiti, na način da u postavci *P 5* odaberete status *5 0* (pogledajte poglavlje „Postavke”).

Upoznavanje

Senzorske tipke ispod zaslona

Savjet: Ako je zaslon taman i senzorske tipke ☰ i 🕘 ne reagiraju, morate okrenuti regulator za odabir načina rada jednom udesno i potom natrag.

Senzorska tipka	Funkcija
☰	Ovom senzorskom tipkom pozivate postavku kada se regulator za odabir načina rada nalazi na položaju **0** ili na položaju Osvjetljenje 🔆.
OK	Ovom senzorskom tipkom pozivate funkcije, pohranjujete promijenjene vrijednosti ili postavke.
🕘	Ovom senzorskom tipkom pozivate različite funkcije za podešavanje vremena (Podsjet. min./Vrijeme prip./završetak vremena pripreme).

Simboli

Na zaslonu se mogu prikazati sljedeći simboli:

Simbol	Značenje
🔔	Podsjetnik minuta
	Vrijeme prip.
	Vrijeme završetka pripreme jela
🕘	Dnevno vrijeme
🌡	Temperatura
P	Postavka
S	Status postavke
LOC	Blokada uključivanja
DES	Prezentacija
CANC	Prekid napajanja

Upravljački elementi ploče za kuhanje

(oprema ovisi o modelu)

Modeli H2xxxE/H2xxxI dodatno raspolažu regulatorom zona za kuhanje, pomoću kojeg upravljate zonama za kuhanje na kombiniranoj ploči.

Regulatori zona za kuhanje mogu se utisnuti u položaj •. Raspon podešavanja je pritisnut.

Raspored regulatora zona za kuhanje:

Simbol	Zona za kuhanje
	naprijed lijevo
	straga lijevo
	straga desno
	naprijed desno

Korištenje ploče za kuhanje nije blokirano ako uključite blokadu uključivanja LOC za pećnicu.

Pročitajte posebne upute za uporabu i montažu ploče za kuhanje. Tamo ćete naći sve ostale informacije vezane za korištenje i ugradnju ploče za kuhanje.

Oprema

Na zadnjoj stranici naći ćete modele koji su opisani u ovom dokumentu.

Oprema ovisi o modelu.

Vaša je pećnica općenito opremljena priborom navedenim pod „Opseg isporuke“.

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

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.

Opseg isporuke

- Prihvatne vodilice
- Univerzalni lim
- Rešetka za pečenje i roštilj (ukratko: rešetka)
- Upute za uporabu i ugradnju
- Vijci za pričvršćivanje
- Ostali pribor (ovisno o modelu)

Dodatni pribor

Proizvode posebno prilagođene Vašoj pećnici možete nabaviti u Miele internetskoj trgovini, u Miele službi za korisnike ili na Miele prodajnom mjestu, primjerice sredstva za njegu uređaja i pribor.

Miele internetskoj trgovini možete pristupiti preko QR kôda u nastavku:

Prihvatne vodilice

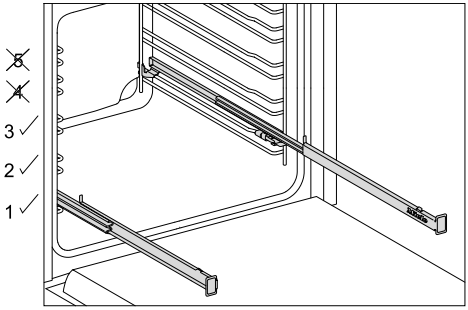
U prostoru za pripremu jela s desne i lijeve strane nalaze se vodilice za prihvat s razinama 1 5 za umetanje pribora.

Oznaku razina možete očitati na prednjem okviru.

Svaka razina se sastoji od 2 prečke koje leže jedna iznad druge. Pribor (primjerice rešetka) se umeće između prečki.

Prihvatne vodilice možete izvaditi.

FlexiClip vodilice HFC 70-C



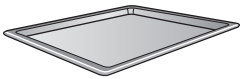
FlexiClip vodilice možete koristiti samo na razinama 1, 2 i 3.

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

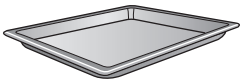
Nosivost FlexiClip teleskopskih vodilica iznosi maksimalno 15 kg.

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

Lim za pečenje HBB 71
(zaštita od izvlačenja u sredini):



Univerzalni lim HUBB 71
(zaštita od izvlačenja u sredini):

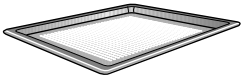


Rešetka za pečenje i roštilj HBBR 71
(zaštita od izvlačenja u sredini):



Zaštita od izvlačenja na kratkim stranama ovog pribora sprječava njihovo isklizanuće iz prihvatnih rešetki ako želite samo djelomično izvući pribor.

Perforirani Gourmet lim za pečenje i AirFry HBBL 71



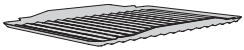
Fina perforacija Gourmet lima za pečenje i AirFry usavršava postupke pripreme jela:

- Kod pripreme je poboljšano tamnjenje donje strane peciva od svježeg dizanog tijesta ili tijesta sa svježim sirom i uljem, kruha i peciva.
  Tijesto prvo razvaljajte na ravnoj radnoj površini, a zatim ga stavite na Gourmet lim za pečenje i AirFry lim.
- Krumpirići, kroketi i slično mogu se pripremati bez masnoće vrućim zrakom (AirFrying).
- Cirkulacija zraka se optimizira oko namirnice koja se suši.

Emajlirana površina oplemenjena je PerfectClean slojem.

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

Lim za roštilj i pečenje HGBB 71



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

Emajlirana površina oplemenjena je PerfectClean slojem.

Okrugli kalupi HBF 27-1 i HBFP 27-1



Emajlirani okrugli kalupi s PerfectClean slojem za pečenje pizze, quicha ili tartova.

Perforirani okrugli kalup je pored navedenog prikladan i za AirFrying, obzirom da vrući zrak optimalno kruži oko namirnice.

Kamen za pečenje HBS 70



Glazirani kamen za pečenje od vatrostalne keramike za pečenje pizze, quichea, kruha, peciva ili slanih peciva s hrskavo zapečenom podlogom.

Uključena je lopatica od neobrađenog drva za postavljanje na kamen i za uklanjanje.

Gourmet pekač HUB
Poklopac HBD

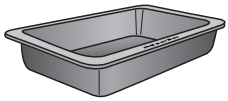
Miele Gourmet pekači mogu se, za razliku od drugih posuda, umetnuti direktno u vodilice za prihvat. One kao i rešetka imaju zaštitu od izvlačenja.
Površina pekača sadrži sloj protiv prianjanja.

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

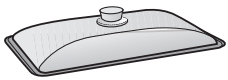
Odgovarajući se poklopci naručuju posebno. Pri kupnji pribora navedite oznaku modela.

Dubina: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

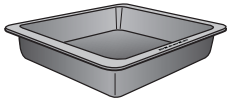


HBD 60-22

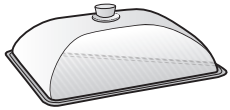


Dubina: 35 cm

HUB 5001-XL*

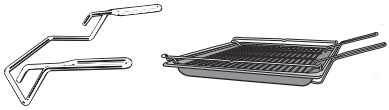


HBD 60-35



*prikladan za indukcijske ploče za kuhanje

Držač za vađenje HEG



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

Katalitički emajlirani pribor

Katalitički emajlirane površine se od zaprljanja uljima i masnoćama samostalno čiste pri visokim temperaturama.

- **Bočne stjenke**
  Bočne stjenke umeću se iza vodilica za prihvat i štite stjenke prostora za pripremu jela od zaprljanja.
- **Stražnja stjenka**
  Zamjenski dio naručite ako je katalitički emajl postao nedjelotvoran zbog nestručnog rukovanja ili jakog zaprljanja.

Kod naručivanja navedite oznaku modela Vaše pećnice.

Pribor za čišćenje i održavanje

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

Sigurnosne značajke

Blokada uključivanja

Blokada uključivanja sprječava neželjeno uključivanje pećnice.

Ventilator za hlađenje

Kod svakog postupka pripreme jela ventilator se automatski uključuje. Ventilator za hlađenje omogućuje da se vrući zrak od pripreme jela pomiješa s hladnim zrakom iz prostorije i tako rashladi prije nego što iziđe kroz prostor između vrata i upravljačke ploče.
Nakon postupka pripreme jela ventilator ostaje još neko vrijeme uključen, tako da se u prostoru za pripremu jela, na upravljačkoj ploči ili na ormaru u koji je uređaj ugrađen ne nakuplja vlaga. Ovaj naknadni rad rashladnog ventilatora automatski se isključuje nakon određenog vremena.

Sigurnosno isključivanje

Ovo sigurnosno isključivanje se automatski aktivira kada pećnica radi neuobičajeno dugo. Duljina razdoblja ovisi o odabranom programu.

Ventilirana vrata

Vrata su izrađena od staklenih ploča od kojih pojedina imaju premaz koji reflektira toplinu. Za vrijeme rada se dodatno provodi zrak kroz vrata tako da vanjska ploha vrata ostaje hladna.

Površine oplemenjene PerfectClean slojem

Površine oplemenjene PerfectClean slojem sprječavaju lijepljenje i izrazito se jednostavno čiste. Ove su površine u pogledu održavanja usporedive sa staklom.

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:

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

Podešavanje sata po prvi puta

⚠ 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.



12:00 svijetli na zaslonu, a 🕘 treperi.

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

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

Tvornički se aktualno vrijeme prikazuje u formatu od 24 sata.

- Vrijeme podesite okretnim regulatorom < >.
- Potvrdite s *OK*.

Aktualno vrijeme se pohranjuje.

Prikaz vremena je tvornički isključen radi uštede energije. Stoga se vrijeme ne prikazuje dok je pećnica isključena, a zaslon ostaje taman.

Ako ne podesite vrijeme odmah nakon prvog uključivanja, prikaz vremena na zaslonu će se automatski povećavati. Pećnica se nakon određenog vremena isključuje, a zaslon je taman.

Kako biste podesili točno vrijeme morate uključiti pećnicu, na način da regulator za odabir načina rada okrenete jednom udesno i potom natrag na položaj **0**.

Savjet: Aktualno vrijeme se može prikazati u formatu od 12 sati na način da u postavci *P 2* odaberete status *12* (pogledajte poglavlje „Postavke”).

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.
- Odaberite način rada Booster .

Prikazuje se preporučena temperatura (160°C).

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

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

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.

- Izvadite sav pribor iz prostora za pripremu i očistite ga ručno.
- 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.

Postavke

Pregled postavki

Postavka	Status	
P1 **Dnevno vrijeme Prikaz**	S0*	Isključiti Zaslon je zatamnjen, za uštedu energije.
	S1	Uključiti Vrijeme se uvijek pojavljuje na zaslonu. Ova postavka uzrokuje povećanu potrošnju energije.
	S2	Noćno isključivanje Točno vrijeme se na zaslonu prikazuje od 5 h do 23 h. Ostalo vrijeme je zaslon zatamnjen. Ova postavka uzrokuje povećanu potrošnju energije.
P2 **Dnevno vrijeme Format prikaza vremena**	24*	Format od 24 sata
	12	Format od 12 sati
P3 **Dnevno vrijeme**		Podešavanje, ◷ treperi
P4 **Glasnoća Signalni tonovi**	S0	Isključiti
	S1*	Melodije (1–7, 4*)
	S2	Solo ton (1–14, 8*)
P5 **Glasnoća Ton tipki**	S0	Isključiti
	S4*	Uključiti: S1–S7
P6 **Temperatura Jedinice**	°C*	Stupanj Celzijusa
	°F	Stupnjevi Fahrenheit

* Tvornička postavka

Postavka	Status	
P 7 **Blokada uključivanja za pećnicu**	S 0*	Isključiti
	S 1	Uključiti Blokada uključivanja osigurava pećnicu od neželjenog korištenja. Blokada uključivanja ostaje uključena i nakon nestanka napajanja. Ako pećnicu uključite dok je aktivirana blokada uključivanja, na zaslonu se prikazuje LOC. Blokada uključivanja se isključuje za jedan postupak pripreme ako senzorsku tipku *OK* držite pritisnutu minimalno 6 sekundi.
P 8 **Verzija softvera**		Prikaz
P 9 **Prezentacija Pećnica**	S 0*	Isključiti Prezentacija je deaktivirana kada senzorsku tipku *OK* dodirujete barem 4 sekunde. Pećnicu možete koristiti kao obično.
	S 1	Uključiti Prezentacija je aktivirana kada senzorsku tipku *OK* dodirujete barem 4 sekunde. Ako pećnicu uključite dok je aktivirana prezentacija, prikazuje se napomena nES. Potvrdite s *OK*.
P 10 **Sati rada**		Prikaz

* Tvornička postavka

Izmjena postavki

Senzorskom tipkom ≡ možete prikazati postavke i personalizirati svoju pećnicu, tako da tvorničke postavke prilagodite vlastitim potrebama.

Kad je zaslon taman morate uključiti pećnicu kako biste promijenili postavke:

- Okrenite regulator za odabir načina rada jednom udesno i potom natrag.

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

- Odaberite senzorsku tipku ≡.



Pojavljuje se popis za odabir postavki.

- Okretnim regulatorom < > odaberite željenu postavku.
- Potvrdite s *OK*.



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

Postavke možete provjeriti ili promijeniti.

Za promjenu statusa *S*:

- Okretnim regulatorom < > odaberite željeni status.
- Potvrdite s *OK*.

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

Ako želite promijeniti još postavki, postupite sukladno tome.

- Potom odaberite senzorsku tipku ≡.

Načini rada	Predložena vrijednost	Raspon
Vrući zrak plus	160 °C	30–250 °C
Intenzivno pečenje	170 °C	50–250 °C
Eco vrući zrak	190 °C	100–250 °C
Odmrzavanje	25 °C	25–50 °C
Booster	160 °C	100–250 °C
Gornji i donji grijač	180 °C	30–280 °C
Donji grijač	190 °C	100–260 °C
Roštilj velike površine	240 °C	200–280 °C
Roštilj s kruž. zraka	200 °C	100–260 °C

Jednostavno upravljanje

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

Prikazuje se preporučena temperatura i treperi.

- Okretnim regulatorom < > po potrebi promijenite preporučenu temperaturu.

Preporučena temperatura preuzima se u roku od par sekundi. Temperaturu možete naknadno promijeniti okretnim regulatorom < >.

- 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 regulator okrenite na položaj **0**.
- Izvadite namirnice iz prostora za pripremu jela.

Promjena načina rada

Tijekom postupka pripreme možete izvršiti promjenu na drugi način rada.

- Regulator za odabir načina rada okrenite na novi način rada.

Podešeno vrijeme trajanja pripreme se briše.

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
- Vrijeme prip.
- Vrijeme završetka pripreme jela

Promjena temperature

Možete promijeniti temperaturu tijekom postupka pripreme samo ako je na zaslonu prikazana stvarna temperatura ili vrijeme ističe.

- Temperaturu promijenite okretnim regulatorom < >.

Temperatura se mijenja u koracima po 5°C.

- Potvrdite s *OK*.

Podešavanje vremena pripreme

Na rezultat pripreme jela može negativno utjecati ako između umetanja namirnice koja se priprema i početka pripreme protekne dulje vrijeme. Svježe 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 te ste odabrali način rada kao i temperaturu.

Unosom Vrijeme prip. ili vremena završetka pripreme senzorskom tipkom možete automatski isključiti ili uključiti i isključiti postupak pripreme jela.

- Vrijeme prip.
  Podešavate vrijeme u satima:minutama koje je potrebno za pripremu jela. Po isteku ovog vremena pripreme prostor za pripremu jela se automatski

isključuje. Maksimalno vrijeme pripreme, koje se može podesiti, ovisi o odabranom načinu rada.

- Kraj vremena pripreme
  Određujete vrijeme kada postupak pripreme jela treba završiti. Osvjetljenje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski isključuje.

Trenutno pokretanje postupka pripreme jela ili automatsko isključivanje

Ako želite postupak pripreme trenutno pokrenuti i automatski isključiti, podesite vrijeme pripreme **ili** vrijeme završetka pripreme.

■ Odaberite senzorsku tipku .

Prikazuje se , i .
 treperi.

■ Kada želite podesiti vrijeme pripreme, potvrdite s *OK*.

Treperi .

■ Željeno vrijeme podesite s okretnim regulatorom < >.

■ Potvrdite s *OK*.

Podesili ste vrijeme pripreme. Podešeno vrijeme prikazuje se na zaslonu, a treperi. Svijetle simboli za ostala vremena.

■ Odaberite senzorsku tipku .

Na zaslonu se prikazuje vrijeme pripreme i svijetli .
Postupak pripreme se automatski isključuje po isteku ovog vremena.

Ako želite umjesto vremena pripreme podesiti vrijeme završetka pripreme, odaberite .

Kasnije automatsko uključivanje i isključivanje postupka pripreme jela

Ako želite postupak pripreme kasnije automatski pokrenuti i isključiti, podesite oba vremena (Vrijeme prip. **i** vrijeme završetka).

■ Prvo podešavate **vrijeme pripreme**:
Odaberite senzorsku tipku .

Treperi . Svijetle i .

■ Potvrdite s *OK*.

Prikazuje se *0:00* i treperi .

■ Željeno vrijeme pripreme podesite s okretnim regulatorom < >.

■ Potvrdite s *OK*.

Podesili ste vrijeme pripreme. Prikazuje se podešeno vrijeme i treperi . Svijetle simboli za ostala vremena.

■ Sada podesite vrijeme za **završetak pripreme**:
Okretnim regulatorom < > odaberite .

■ Potvrdite s *OK*.

Pojavljuje se automatski izračunato vrijeme za završetak pripreme (dnevno vrijeme + vrijeme pripreme) i treperi .

■ Okretnim regulatorom < > podesite željeno vrijeme za završetak pripreme.

■ Potvrdite s *OK*.

Podesili ste vrijeme završetka pripreme. Prikazuje se podešeno vrijeme i treperi . Svijetle simboli za ostala vremena.

■ Odaberite senzorsku tipku .

Na zaslonu se prikazuje vrijeme kada treba započeti vrijeme početka i svijetli .
Postupak pripreme započinje u prikazano vrijeme i automatski se isključuje nakon što istekne podešeno vrijeme pripreme.

Primjena podešenog vremena pripreme

- Odaberite senzorsku tipku ◴.

Prikazuje se podešeno vrijeme i treperi ◴. Svijetle 🔔 i ◴.

- Ako želite promijeniti **vrijeme pripreme** potvrdite s *OK*.
- Ako želite promijeniti **vrijeme završetka pripreme** regulator < > okrenite udesno dok ne počne treperiti simbol ◴. Potvrdite s *OK*.

Prikazuje se promijenjeno vrijeme i svijetli odgovarajući simbol.

- Potvrdite s *OK*.

Prikazuje se promijenjeno vrijeme i treperi odgovarajući simbol.

- Podešeno vrijeme promijenite okretnim regulatorom < >.
- Potvrdite s *OK*.
- Odaberite senzorsku tipku ◴.

Vrijeme je promijenjeno.

Vremena se brišu kod nestanka struje.

Brisanje podešenog vremena pripreme

- Odaberite senzorsku tipku ◴.

Prikazuje se podešeno vrijeme i treperi ◴. Svijetle 🔔 i ◴.

- Ako želite obrisati **vrijeme pripreme** potvrdite s *OK*.
- Ako želiti obrisati **vrijeme završetka pripreme** regulator < > okrenite udesno dok ne počne treperiti simbol ◴. Potvrdite s *OK*.

Prikazuje se promijenjeno vrijeme i svijetli odgovarajući simbol.

- Regulator < > okrenite uljevo ili udesno, dok se ne pojave četiri crtice --:--.
- Potvrdite s *OK*.
- Odaberite senzorsku tipku ◴.

Vrijeme je obrisano.

Ukoliko ste obrisali vrijeme pripreme ◴, briše se i vrijeme završetka vremena pripreme ◴ i postupak pripreme se nastavlja.

Ukoliko ste obrisali vrijeme za završetak pripreme ◴ postupak pripreme jela započinje s podešenim vremenom pripreme.

Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela

Način rada Booster služi za brzo zagrijavanje prostora za pripremu jela.

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

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

Brzo zagrijavanje

S načinom rada Booster [🌡] možete skratiti fazu zagrijavanja.

Kod pečenja pizze i osjetljivih tijesta (biskvit, sitna peciva) za vrijeme faze prethodnog zagrijavanja nemojte upotrebljavati način rada Booster [🌡].

Ta vrsta namirnica bi se odozgo prebrzo zapekla.

- Odaberite Booster .
- Odaberite temperaturu.
- Nakon što je postignuta željena temperatura, prebacite na željeni način rada.
- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.

Podsjet. min.

Uporaba funkcije Podsjet. min.

Podsjetnik minuta ⏰ 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).

Maksimalni podesiv podsjetnik minuta iznosi *59:59* minuta:sekundi.

Kad je zaslon taman morate uključiti pećnicu kako biste podesili tajmer:

- Okrenite regulator za odabir načina rada jednom udesno i potom natrag.

Podešavanje podsjetnika minuta

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

- Odaberite senzorsku tipku ⏲.
- Ukoliko se istovremeno odvija postupak pripreme jela s regulatorom < > odaberite ⏰.
- Potvrdite s *OK*.

⏰ treperi i prikazuje se *0:00*.

- Pomoću okretnog regulatora < > *6:20* minute:sekunde.
- Potvrdite s *OK*.

Podsjetnik minuta se pohranjuje.

Na zaslonu se prikazuju ⏰ i protekli podsjetnik minuta, čak i kada je istovremeno postupak pripreme u tijeku.

Nakon isteka tajmera treperi ⏰, oglašava se zvučni signal i vrijeme protječe.

- Odaberite senzorsku tipku ⏲.

Isključuju se zvučni i optički signali.

Promjena podsjetnika minuta

- Odaberite senzorsku tipku ⏲.
- Pomoću okretnog regulatora < > odaberite ⏰.
- Potvrdite s *OK*.

⏰ treperi i prikazuje se podešeni podsjetnik minuta.

- Podsjetnik minuta promijenite okretnim regulatorom < >.
- Potvrdite s *OK*.

Pohranjuje se promijenjeni podsjetnik minuta.

Poništavanje podsjetnika minuta

- Odaberite senzorsku tipku ⏲.
- Pomoću okretnog regulatora < > odaberite ⏰.
- Potvrdite s *OK*.

⏰ treperi i prikazuje se podešeni podsjetnik minuta.

- Okrećite regulator < > ulijevo sve dok se ne prikaže *0:00*.
- Potvrdite s *OK*.

Podsjetnik minuta je poništen.

- Odaberite senzorsku tipku ⏲.

Korištenje pribora

Oprema ovisi o modelu.

Korištenje rešetke

- Rešetku uvijek umetnite u prihvatne vodilice između prečki razine s površinom za odlaganje okrenutom prema dolje.

Korištenje kalupa za pečenje

- Rešetku uvijek umetnite u prihvatne vodilice između prečki razine s površinom za odlaganje okrenutom prema dolje.
- Ako koristite kalupe za pečenje, kalupe za složence i tome slično, navedene stavite u sredinu na rešetku.

Korištenje limova za pečenje

- Lim za pečenje, univerzalni lim i Gourmet lim za pečenje i AirFry umetnite između prečki jedne od razina prihvatnih vodilica.

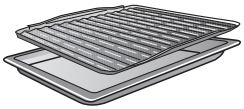
Savjet: Kod pečenja s perforiranim Gourmet limom za pečenje i AirFry HBBL 71, tijesto prvo razvaljajte na ravnoj radnoj površini i zatim ga položite na perforirani lim.

Korištenje rešetke s univerzalnim limom



- Položite rešetku na univerzalni lim.
- Univerzalni lim umetnite između prečki jedne od razina. Rešetka se automatski umeće na gornju prečku.

Korištenje lima za roštilj i prženje s univerzalnim limom



- Položite lim za roštilj i prženje na univerzalni lim.
- Univerzalni lim s limom za roštilj i prženje umetnite između prečki jedne od razina.

Korištenje kamena za pečenje

- Rešetku uvijek umetnite u prihvatne vodilice između prečki razine s površinom za odlaganje okrenutom prema dolje.
- Kamen za pečenje s rubom prema natrag stavite na rešetku.
- Kamen za pečenje prethodno zagrijavajte 30 minuta s načinom rada Gornji i donji grijač pri temperaturi od 200°C i 250°C.

Savjet: Za detaljne informacije pogledajte upute za uporabu kamena za pečenje.

Korištenje Gourmet pekača

Oštećenje emajla dna prostora za pripremu zbog nakupljanja topline.
Ako stavite Miele Gourmet pekač HUB 5000/5001 na razinu 1, mali razmak može uzrokovati nakupljanje topline na dnu pećnice: emajl može popucati ili se odlomiti.
Miele Gourmet pekač HUB 5000/5001 **nemojte** umetati na razinu 1.
Nikada ne umećite pekač na gornju prečku razine 1, jer tamo nije osiguran zaštitom od izvlačenja.
Generalno koristite razinu 2, a za gratiniranje koristite razinu 3 ili 4.

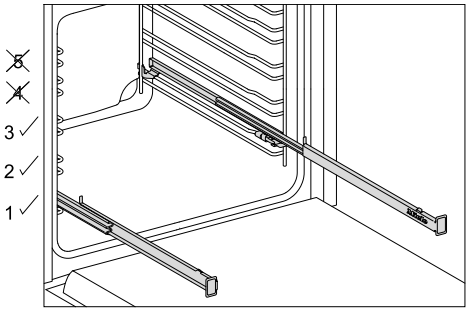
- Gourmet pekač umetnite između prečki jedne od razina prihvatnih vodilica.

Ovisno o razini, ne mogu se zajedno koristiti pekač i poklopac (ako je dostupan) jer ukupna visina premašuje raspoloživu visinu.

Savjet: Za detaljne informacije pogledajte upute za uporabu Gourmet pekača.

Postavljanje i vađenje FlexiClip vodilica HFC 70-C

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.
Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.
Pustite da se prvo grijači, prostor za pripremu i pribor ohlade.



FlexiClip vodilice možete koristiti samo na razinama 1, 2 i 3.

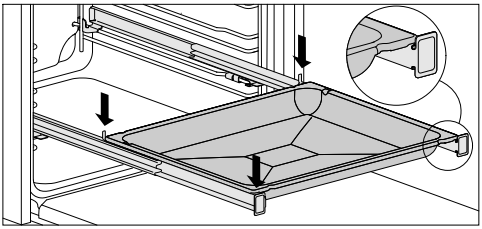
Jedna se razina sastoji od dvije prečke vodilice za prihvat. FlexiClip teleskopske vodilice ugrađuju se na gornje prečke razine.

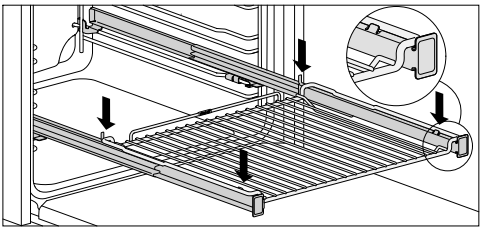
Za korištenje FlexiClip vodilica za sve namirnice koje će se pripremati na razini 2, postavite FlexiClip vodilice na razinu 1.

Budući da su FlexiClip vodilice ugrađene na gornju prečku, udaljenost do razine iznad je smanjena. Premali razmak može utjecati na rezultat pečenja.

Samo kada su FlexiClip vodilice potpuno uvučene, pribor je sigurno umetnut između ušica za zaključavanje sprijeda i straga i osiguran je od iskliznuća.

Nosivost FlexiClip teleskopskih vodilica iznosi maksimalno 15 kg.



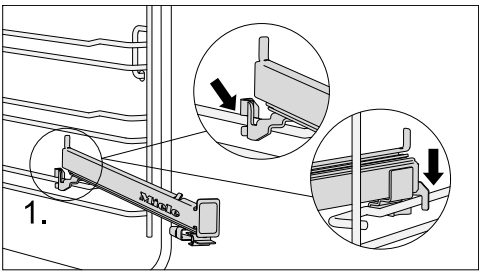


Kako pribor ne bi slučajno iskliznuo:

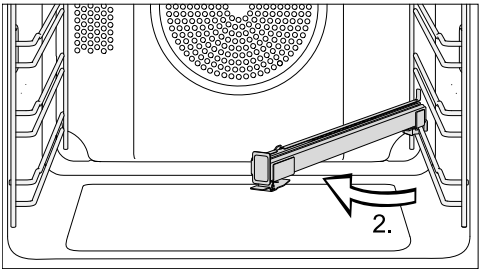
- pazite da pribor uvijek leži između prednje i stražnje kukice teleskopskih vodilica.
- Rešetku uvijek umetnite na FlexiClip vodilice s površinom za odlaganje okrenutom prema dolje.

Kada postavljate ili vadite FlexiClip vodilice, **nemojte** ih izvlačiti jednu iz druge.
FlexiClip vodilica s natpisom Miele ugrađuje se na **desnu** stranu prostora za pripremu.

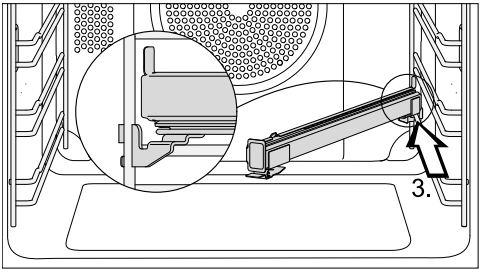
Postavljanje FlexiClip vodilica



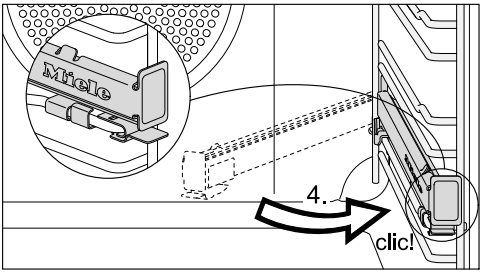
■ Teleskopsku vodilicu FlexiClip postavite naprijed na gornju prečku željene razine (1.).



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



■ Vodilicu FlexiClip gurnite prema natrag duž gornje prečke držeći ju zakošeno dok ne dođe do kraja (3.).

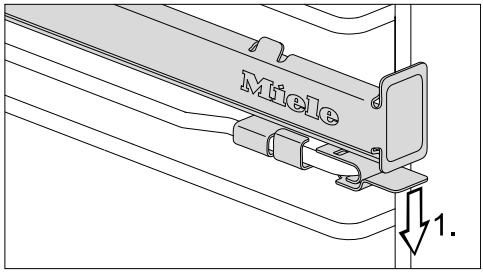


■ FlexiClip teleskopsku vodilicu zakrenite natrag i umetnite na gornju prečku tako da se pri tom jasno čuje zvuk kako vodilica sjeda na svoje mjesto (4.).

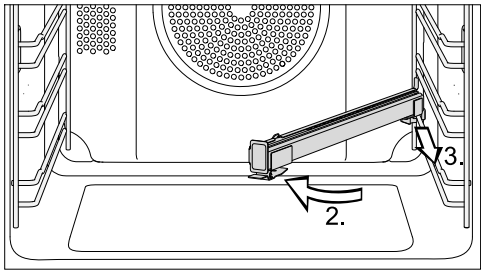
Savjet: Ako su FlexiClip teleskopske vodilice nakon ugradnje blokirane, izvucite ih jednim snažnim pokretom.

Vađenje FlexiClip vodilica

■ Gurnite FlexiClip teleskopsku vodilicu do kraja.



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



■ FlexiClip vodilicu zakrenite prema sredini prostora za pripremu jela (2.) te ju povucite duž gornje prečke prema naprijed (3.).

■ Podignite FlexiClip teleskopsku vodilicu s prečke te ju izvadite.

Pečenje kolača, peciva i dr.

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 primjerice univerzalnog lima je oplemenjen s PerfectClean slojem. 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.

Napomene za načine rada

Pregled načina rada s pripadajućim predloženim vrijednostima pronaći ćete u istoimenom poglavlju.

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 aluminija, 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 pizze, gotovih zamrznutih peciva ili energetski štedljivo pečenje kolačića iz modlica.

- Umetnite namirnice na razinu 2.

Pečenje mesa

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 špikati.
- 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 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 ravnomjerno i korica neće biti predebela.

■ Kod pečenja na rešetki podesite oko 10°C nižu temperaturu nego kod pečenja u zatvorenoj posudi.

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 istoimenom poglavlju.

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

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

Korištenje Vrući zrak plus

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.

■ 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.

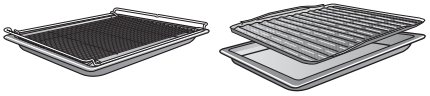
Priprema jela na roštilju

⚠ 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 zagrijte 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.

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 istoimenom poglavlju.

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 kruž. zraka

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

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

Odmrzavanje

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

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

Vrijeme pripreme iznosi oko 2–4 sata 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.

Korištenje Gornji i donji grijač

Koristite univerzalni lim s položenom rešetkom.

- Umetnite univerzalni lim s rešetkom u razinu 2.
- Odaberite način rada Gornji i donji grijač i temperaturu od 120°C.
- 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 opeklina 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.
- Ispecite meso do kraja.

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 besprijekorne staklenke i gumene brtve.

- Isperite staklenke prije ukuhavanja s vrućom vodom te ih napunite do maksimalno 2 cm ispod ruba.
- Nakon punjenja staklenke namirnicama, očistite rub staklenke čistom krpom i vrućom vodom te zatvorite staklenke.
- 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 (zelene, 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 propuha.
- 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.

Isušivanje

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

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

- Ukoliko je potrebno, ogulite i izvadite srž namirnice koju sušite te ju usitnite.
- Namirnicu koju sušite ovisno o veličini rasporedite po mogućnosti jednoslojno po univerzalnom limu.

Savjet: Možete koristiti i perforirani Gourmet lim za pečenje i AirFry, ukoliko je dostupan.

- Sušite na najviše 2 razine istovremeno.
  Namirnice koje se suše stavite na razine 1+3.
  Kada koristite rešetku i univerzalni lim, univerzalni lim umetnite ispod rešetke.
- Odaberite Vrući zrak plus .
- Promijenite preporučenu temperaturu i podesite vrijeme sušenja.
- Namirnice koje sušite na univerzalnom limu nekoliko puta okrenite u redovitim razmacima.

Kod cijele ili prepolovljene namirnice koja se suši produžite vrijeme sušenja.

Namirnica koja se suši		[°C]	[h]
Voće		60–70	2–8
Povrće		55–65	4–12
Gljive		45–50	5–10
Začinsko bilje*		30–35	4–8

Način rada, Temperatura, Vrijeme sušenja, Vrući zrak plus, Gornji i donji grijač

* Začinsko bilje sušite na univerzalnom limu na razini 2 i koristite način rada Gornji i donji grijač, jer je u načinu rada Vrući zrak plus ventilator uključen.

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

Vađenje osušenih namirnica

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.
Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.
Kada vadite namirnice koje ste sušili navucite kuhinjske rukavice.

■ Osušeno voće ili povrće ostavite da se ohladi.

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

■ Spremite osušene namirnice u dobro zatvorene staklenke ili limenke.

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

■ Iz prostora za pripremu jela izvadite zagrijano posuđe.

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.
- 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.

Dobro je znati

- 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.

Tablice za pečenje

Miješano tijesto

Kolači/sitni kolačići (pribor)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Muffini (1 lim)	Vrući zrak plus	150–160	1	2	25–35
Muffini (2 lima)	Vrući zrak plus	150–160	1+3[3]	1+3	30–40[5]
Sitni kolači* (1 lim)	Vrući zrak plus	150	1[4]	2	30–40
	Gornji i donji grijač	160[2]	2[4]	3	20–30
	Eco vrući zrak	180	1[4]	2	25–35
Sitni kolači* (2 lima)	Vrući zrak plus	150[2]	1+3[3]	1+3	30–40
Pješčani kolač (rešetka, kalup za kolač, 30 cm)[1]	Vrući zrak plus	150–160	1	2	60–70
	Gornji i donji grijač	155–165[2]	1	2	60–70
Mramorni kolač, kolač s orasima (rešetka, četvrtasti kalup, 30 cm)[1]	Vrući zrak plus	150–160	1	2	55–65
	Gornji i donji grijač	150–160	1	2	60–70
Mramorni kolač, kolač s orasima (rešetka, kalup u obliku vijenca/za kuglof, ∅ 26 cm)[1]	Vrući zrak plus	150–160	1	2	55–65
	Gornji i donji grijač	150–160	1	2	55–65
Voćni kolač (1 lim)	Vrući zrak plus	160–170	1	2	45–55
	Gornji i donji grijač	160–170	1	1	45–55
Voćni kolač (rešetka, rastavljiv kalup, ∅ 26 cm)[1]	Vrući zrak plus	150–160	1	2	55–65
	Gornji i donji grijač	170–180[2]	1	1	35–45
Biskvit za tortu (rešetka, kalup za tortu, ∅ 28 cm)[1]	Vrući zrak plus	150–160	1	2	25–35
	Gornji i donji grijač	170–180[2]	1	2	15–25

način rada, temperatura, 5 1 razina (+HFC: s FlexiClip teleskopskim vodilicama HFC 70-C/-HFC: bez FlexiClip teleskopskih vodilica HFC 70-C), vrijeme pripreme, Vrući zrak plus, Gornji i donji grijač, Eco vrući zrak

* Postavke vrijede i za preporuke prema EN 60350-1.
Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C (ako postoje).

[1] Upotrebljavajte mat, tamni kalup i postavite ga na sredinu rešetke.

[2] Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster.

[3] Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C u donju razinu (ako postoje). Ukoliko raspolažete s nekoliko parova FlexiClip teleskopskih vodilica, ugradite samo jedan par.

[4] Ukoliko raspolažete s nekoliko parova FlexiClip teleskopskih vodilica, ugradite samo jedan par.

[5] Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.

Dobro je znati

Prhko tijesto

Kolači/sitni kolačići (pribor)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Sitno pecivo (1 lim)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
Sitno pecivo (2 lima)		140–150	1+3[3]	1+3	20–30[4]
Mali kolačići* (1 lim)		140	1	2	35–45
		160[2]	2	3	25–35
Mali kolačići* (2 lima)		140	1+3[3]	1+3	40–50[4]
Biskvit za tortu (rešetka, kalup za tortu, ∅ 28 cm)[1]		150–160	1	2	35–45
		170–180[2]	1	2	20–30
Kolač od sira (rešetka, rastavljiv kalup, ∅ 26 cm)[1]		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Apple Pie* (rešetka, rastavljiv kalup, ∅ 20 cm)[1]		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Pokriveni kolač s jabukama (rešetka, rastavljiv kalup, ∅ 26 cm)[1]		180–190[2]	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Voćni kolač s preljevom (rešetka, rastavljiv kalup, ∅ 26 cm)[1]		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Voćni kolač s preljevom (1 lim)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Kolač prekriven voćem, slatki (1 lim)		210–220[2]	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

način rada, temperatura, razina (+HFC: s FlexiClip teleskopskim vodilicama HFC 70-C/-HFC: bez FlexiClip teleskopskih vodilica HFC 70-C), vrijeme pripreme, Vrući zrak plus, Eco vrući zrak, Gornji i donji grijač, Intenzivno pečenje

* Postavke vrijede i za preporuke prema EN 60350-1.
Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C (ako postoje).

[1] Upotrebljavajte mat, tamni kalup i postavite ga na sredinu rešetke.

[2] Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .

[3] Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C u donju razinu (ako postoje).

[4] Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.

Dizano tijesto

Kolači/sitni kolačići (pribor)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Kuglof (rešetka, kalup za kuglof, ∅ 24 cm)[1]	Vrući zrak plus	150–160	1	2	50–60
	Gornji i donji grijač	160–170	1	1	50–60
Božićni kruh (1 lim)	Vrući zrak plus	150–160	1	2	55–65
	Gornji i donji grijač	160–170	1	2	55–65
Mrvičasti kolač s voćem/bez voća (1 lim)	Vrući zrak plus	160–170	1	2	40–50
	Gornji i donji grijač	170–180	2	3	45–55
Voćni kolač (1 lim)	Vrući zrak plus	160–170	1	2	45–55
	Gornji i donji grijač	170–180	2	3	45–55
Jastučići od jabuka/Pužići s grožđicama (1 lim)	Vrući zrak plus	160–170	1	2	25–35
Jastučići od jabuka/Pužići s grožđicama (2 lima)	Vrući zrak plus	160–170	1+3[3]	1+3	30–40[5]
Bijeli kruh, na limu (1 lim)	Vrući zrak plus	180–190	1	2	35–45
	Gornji i donji grijač	190–200	1	2	30–40
Bijeli kruh (rešetka, četvrtasti kalup, 30 cm)[1]	Vrući zrak plus	180–190	1	2	35–45
	Gornji i donji grijač	190–200[2]	1	2	30–40
Integralni kruh (rešetka, četvrtasti kalup, 30 cm)[1]	Vrući zrak plus	180–190	1	2	55–65
	Gornji i donji grijač	210–220[2]	1	2	45–55
Dizanje tijesta s kvascem (rešetka)	Gornji i donji grijač	30–35	–[4]	–[4]	–

način rada, temperatura, 5 1 razina (+HFC: s FlexiClip teleskopskim vodilicama HFC 70-C/-HFC: bez FlexiClip teleskopskih vodilica HFC 70-C), vrijeme pripreme, Vrući zrak plus, Gornji i donji grijač

[1] Upotrebljavajte mat, tamni kalup i postavite ga na sredinu rešetke.

[2] Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster.

[3] Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C u donju razinu (ako postoje).

[4] Postavite rešetku na dno pećnice i stavite na nju posudu. Ovisno o veličini posude možete izvaditi i vodilice za prihvat.

[5] Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.

Dobro je znati

Tijesto od sira i ulja

Kolači/sitni kolačići (pribor)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Voćni kolač (1 lim)	Vrući zrak plus	160–170	1	2	40–50
	Gornji i donji grijač	170–180	2	3	50–60
Jastučići od jabuka/Pužići s grožđicama (1 lim)	Gornji i donji grijač	160–170	2	3	25–35
Jastučići od jabuka/Pužići s grožđicama (2 lima)	Vrući zrak plus	150–160	1+3[1]	1+3	25–35[2]

način rada, temperatura, 5 1 razina (+HFC: s FlexiClip teleskopskim vodilicama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip teleskopskih vodilica HFC 70-C), vrijeme pripreme, Vrući zrak plus, Gornji i donji grijač

[1] Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C u donju razinu (ako postoje).

[2] Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.

Biskvitno tijesto

Kolači/sitni kolačići (pribor)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Biskvit (2 jaja) (rešetka, rastavljiv kalup, ∅ 26 cm)[1]	Gornji i donji grijač	160–170[2]	1	2	15–25
Biskvit (4–6 jaja) (rešetka, rastavljiv kalup, ∅ 26 cm)[1]	Gornji i donji grijač	150–160[2]	1	2	30–40
Biskvit s vodom* (rešetka, rastavljiv kalup, ∅ 26 cm)[1]	Vrući zrak plus	180[2]	1	2	20–30
	Gornji i donji grijač	150–170[2]	1	2	25–45
	Eco vrući zrak	200	1	2	25–35
Biskvit (1 lim)	Gornji i donji grijač	180–190[2]	1	2	15–25

način rada, temperatura, 5 1 razina (+HFC: s FlexiClip teleskopskim vodilicama HFC 70-C/-HFC: bez FlexiClip teleskopskih vodilica HFC 70-C), vrijeme pripreme, Vrući zrak plus, Gornji i donji grijač, Eco vrući zrak

* Postavke vrijede i za preporuke prema EN 60350-1.
Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C (ako postoje).

[1] Upotrebljavajte mat, tamni kalup i postavite ga na sredinu rešetke.

[2] Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .

Tijesto za krafne, lisnato tijesto, tijesto od bjelanjaka

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

▭ način rada, temperatura, 5 1 razina (+HFC: s FlexiClip teleskopskim vodilicama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip teleskopskih vodilica HFC 70-C), vrijeme pripreme, Vrući zrak plus

[1] Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C u donju razinu (ako postoje).

[2] Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.

Dobro je znati

Pikantna jela

Namirnica (pribor)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Pikantna pita (1 lim)		220–230[1]	–	1	25–35
		180–190	–	1	30–40
Kolač od luka (1 lim)		180–190[1]	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, dizano tijesto (1 lim)		170–180	1	2	25–35
		210–220[1]	1	2	20–30
Pizza, tijesto od sira i ulja (1 lim)		170–180	1	2	25–35
		190–200[1]	1	2	25–35
Zamrznuta pizza, prethodno pečena (rešetka)		200–210	1	2	20–25
Tost* (rešetka)		250	–	3	6–9
Zapečeno/gratinirano (primjerice tost) (rešetka na univerzalnom limu)		250[2]	2	3	3–6
Povrće s roštilja (rešetka na univerzalnom limu)		250[2]	3	4	5–10[3]
		250[2]	3	3	5–10[3]
Ratatouille (1 univerzalni lim)		180–190	1	2	40–60

način rada, temperatura, 5 1 razina (+HFC: s FlexiClip teleskopskim vodilicama HFC 70-C/-HFC: bez FlexiClip teleskopskih vodilica HFC 70-C), vrijeme pripreme, Gornji i donji grijač, Intenzivno pečenje, Vrući zrak plus, Eco vrući zrak, Roštilj velike površine, Roštilj s kruž. zraka

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

[1] Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .

[2] Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .

[3] Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena pripreme.

Govedina

Namirnica (pribor)		[°C]	5 1	[min]	10 [°C]
Goveđe pečenje, oko 1 kg (pekač s poklopcem)	2	150–160[3]	2[6]	120–130[7]	–
	2	170–180[3]	2[6]	120–130[7]	–
		180–190	2[6]	160–180[8]	–
Goveđi file, oko 1 kg (univerzalni lim)	2	180–190[3]	2[6]	25–60	45–75
Goveđi file „engleski“, oko 1 kg[1]	2	80–85[4]	2[6]	70–80	45–48
Goveđi file „srednje pečen“, oko 1 kg[1]	2	90–95[4]	2[6]	80–90	54–57
Goveđi file „dobro pečen“, oko 1 kg[1]	2	95–100[4]	2[6]	110–130	63–66
Rozbif, oko 1 kg (univerzalni lim)	2	180–190[3]	2[6]	35–65	45–75
Rozbif „engleski“, oko 1 kg[1]	2	80–85[4]	2[6]	80–90	45–48
Rozbif „srednje pečen“, oko 1 kg[1]	2	90–95[4]	2[6]	110–120	54–57
Rozbif „dobro pečen“, oko 1 kg[1]	2	95–100[4]	2[6]	130–140	63–66
Pljeskavica, kosani odresci[*] (rešetka na razini 4 i univerzalni lim na razini 1)		280[5]	4	15–25[9]	–

način rada, temperatura, 5 1 razina, vrijeme pripreme, temperatura jezgre, Vrući zrak plus, Gornji i donji grijač, Eco vrući zak, Roštilj velike površine

* 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. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster.

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. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster.

6 Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C (ako postoje).

7 Prvo pripremajte s poklopcem. Uklonite poklopac nakon 90 minuta pripreme i podlijte s oko 0,5 l tekućine.

8 Prvo pripremajte s poklopcem. Uklonite poklopac nakon 100 minuta pripreme i podlijte s oko 0,5 l tekućine.

9 Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena pripreme.

10 Ako upotrebljavate termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

Dobro je znati

Teletina

Namirnica (pribor)		[°C]		[min]	[°C]
Teleće pečenje u loncu, oko 1,5 kg (pekač s poklopcem)	Vrući zrak plus 2	160–170[3]	2[5]	120–130[6]	–
	Gornji i donji grijač 2	170–180[3]	2[5]	120–130[6]	–
Teleći file, oko 1 kg (univerzalni lim)	Gornji i donji grijač 2	160–170[3]	2[5]	30–60	45–75
Teleći file „rosé“, oko 1 kg[1]	Gornji i donji grijač 2	80–85[4]	2[5]	50–60	45–48
Teleći file „srednje pečen“, oko 1 kg[1]	Gornji i donji grijač 2	90–95[4]	2[5]	80–90	54–57
Teleći file „dobro pečen“, oko 1 kg[1]	Gornji i donji grijač 2	95–100[4]	2[5]	90–100	63–66
Teleći hrbat „rosé“, oko 1 kg[1]	Gornji i donji grijač 2	80–85[4]	2[5]	80–90	45–48
Teleći hrbat „srednje pečen“, oko 1 kg[1]	Gornji i donji grijač 2	90–95[4]	2[5]	100–130	54–57
Teleći hrbat „dobro pečen“, oko 1 kg[1]	Gornji i donji grijač 2	95–100[4]	2[5]	130–140	63–66

način rada, temperatura, razina, vrijeme pripreme, temperatura jezgre, Vrući zrak plus, Gornji i donji grijač

[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. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster.

[4] Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela na 120°C u trajanju 15 minuta. Kada umećete jelo, smanjite temperaturu.

[5] Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C (ako postoje).

[6] Prvo pripremajte s poklopcem. Uklonite poklopac nakon 90 minuta pripreme i podlijte s oko 0,5 l tekućine.

[7] Ako upotrebljavate termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

Svinjetina

Namirnica (pribor)		[°C]	5 1	[min]	10 [°C]
Svinjsko pečenje/vratina, oko 1 kg (pekač s poklopcem)	Vrući zrak plus	160–170	2[5]	130–140[6]	80–90
	Gornji i donji grijač	180–190	2[5]	130–140[6]	80–90
Svinjsko pečenje s kožom, oko 2 kg (pekač)	Vrući zrak plus	180–190	2[5]	130–150[7]	80–90
	Gornji i donji grijač	190–200	2[5]	130–150[7]	80–90
File svinjetine, oko 350 g[1]	Gornji i donji grijač[2]	90–100[3]	2[5]	70–90	60–69
Pečenje od buta, oko 1,5 kg (pekač s poklopcem)	Eco vrući zrak	160–170	2[5]	130–160[8]	80–90
Dimljena svinjetina, oko 1 kg (univerzalni lim)	Vrući zrak plus	150–160	2[5]	50–60	63–68
Dimljena svinjetina, oko 1 kg[1]	Gornji i donji grijač[2]	95–105[3]	2[5]	140–160	63–66
Mesna štruca, oko 1 kg (univerzalni lim)	Vrući zrak plus	170–180	2[5]	60–70[7]	80–85
	Gornji i donji grijač	190–200	2[5]	70–80[7]	80–85
Slanina za doručak/Bacon[1]	Roštilj velike površine	280[4]	4	3–5	–
Pečenice[1]	Roštilj velike površine	250[4]	3[5]	8–15[9]	–

način rada, temperatura, 5 1 razina, vrijeme pripreme, temperatura jezgre, Vrući zrak plus, Gornji i donji grijač, Eco vrući zrak, Roštilj velike površine

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. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster.

5 Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C (ako postoje).

6 Prvo pripremajte s poklopcem. Uklonite poklopac nakon 60 minuta pripreme i podlijte s oko 0,5 l tekućine.

7 Nakon pola vremena pripreme podlijte s oko 0,5 l tekućine.

8 Prvo pripremajte s poklopcem. Uklonite poklopac nakon 100 minuta pripreme i podlijte s oko 0,5 l tekućine.

9 Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena pripreme.

10 Ako upotrebljavate termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

Janjetina, divljač

Namirnica (pribor)		[°C]	5 1	[min]	6 [°C]
Janjeći but s kostima, oko 1,5 kg (pekač s poklopcem)		170–180	2[4]	100–120[5]	64–82
Janjeći hrbat bez kosti (univerzalni lim)	1	180–190[2]	2[4]	10–20	53–80
Janjeći hrbat bez kosti (rešetka i univerzalni lim)	1	95–105[3]	2[4]	40–60	54–66
Jelenji hrbat bez kosti (univerzalni lim)	1	160–170[2]	2[4]	70–90	60–81
Srneći hrbat bez kosti (univerzalni lim)	1	140–150[2]	2[4]	25–35	60–81
But vepra bez kosti, oko 1 kg (pekač s poklopcem)	1	170–180	2[4]	100–120[5]	80–90

način rada, temperatura, 5 1 razina, vrijeme pripreme, temperatura jezgre,
Gornji i donji grijač

[1] Meso prvo zapecite na ploči za kuhanje.

[2] Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .

[3] Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela na 120°C u trajanju 15 minuta. Kada umećete jelo, smanjite temperaturu.

[4] Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C (ako postoje).

[5] Prvo pripremajte s poklopcem. Uklonite poklopac nakon 50 minuta pripreme i podlijte s oko 0,5 l tekućine.

[6] Ako upotrebljavate termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

Perad, riba

Namirnica (pribor)		[°C]	5 1	[min]	[°C]
Perad, 0,8–1,5 kg (univerzalni lim)		170–180	2[3]	55–65	85–90
Piletina, oko 1,2 kg (rešetka na univerzalnom limu)		180–190[1]	2[3]	55–65[4]	85–90
Perad, oko 2 kg (pekač)		180–190	2[3]	100–120[5]	85–90
		190–200	2[3]	110–130[5]	85–90
Perad, oko 4 kg (pekač)		160–170	2[3]	180–200[6]	90–95
		180–190	2[3]	180–200[6]	90–95
Riba, 200–300 g (npr. pastrve) (univerzalni lim)		210–220[2]	2[3]	15–25	75–80
Riba, 1–1,5 kg (primjerice morska pastrva) (univerzalni lim)		210–220[2]	2[3]	30–40	75–80
Riblji filet u foliji, 200–300 g (univerzalni lim)		200–210	2[3]	25–30	75–80

način rada, temperatura, 5 1 razina, vrijeme pripreme, temperatura jezgre, Vrući zrak plus, Roštilj s kruž. zraka, Gornji i donji grijač, Eco vrući zrak

[1] Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster

[2] Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster.

[3] Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C (ako postoje).

[4] Jelo po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena pečenja.

[5] Na početku podlijte s oko 0,25 l tekućine.

[6] Nakon 30 minuta dolijte oko 0,5 l tekućine.

[7] Ako upotrebljavate termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

⚠ 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 sljedeća sredstva za čišćenje:

- 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 posuđa
- sredstva za čišćenje stakla na mat površinama
- 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 (npr. metalne špahtle)
- čeličnu vunu
- spirale od plemenitog čelika na mat površinama i FlexiClip vodilicama
- Sredstvo za čišćenje pećnice
  Iznimka: dopušteno samo na površinama oplemenjenim PerfectClean slojem
- točkasto čišćenje s mehaničkim sredstvima za čišćenje

Pribor nije prikladan za pranje u perilici posuđa.

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.

Uklanjanje i vađenje pribora

Preporučamo da uklonite pribor ili da ga izvadite iz prostora za pripremu radi lakšeg ručnog čišćenja.

- Uklonite prihvatne rešetke i FlexiClip vodilice (ukoliko dostupne).
- Izvadite sav pribor iz prostora za pripremu.

Uklanjanje zaprljanja sa sredstvom za čišćenje pećnice

Ako sredstvo za čišćenje pećnice dospije u praznine i otvore, pojavit će se jaki mirisi tijekom sljedećih postupaka pripreme.
Nemojte prskati sredstvo za čišćenje pećnice na strop pećnice.
Nemojte prskati sredstvo za čišćenje pećnice u praznine i otvore stjenki prostora za pripremu i stražnje stjenke.

Katalitički emajl gubi svojstva samočišćenja uslijed primjene abrazivnih sredstava, grubih četki i spužvica kao i raspršivača za čišćenje pećnica.
Izvadite katalitički emajlirane dijelove iz prostora za pripremu prije nego što koristite sredstvo za čišćenje pećnice.

- Za vrlo tvrdokornu prljavštinu na PerfectClean površinama, nanesite Miele sredstvo za čišćenje pećnica na hladne površine.
- 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 prednje strane

- Očistite prednju stranu uređaja sa čistom spužvicom, sredstvom za ručno pranje posuđa i toplom vodom.
- Prednju stranu na kraju osušite mekom krpom.

Savjet: Za čišćenje možete koristiti i čistu, vlažnu krpu od mikrovlakana bez sredstva za pranje.

Prostor za pripremu jela

Ručno čišćenje stjenki, dna i stropa prostora za pripremu

Stjenke, dno i strop prostora za pripremu su oslojeni PerfectClean slojem. Stražnja stjenka prostora za pripremu je katalitički emajlirana.

Za praktičnije ručno čišćenje PerfectClean slojem oplemenjenih površina prostora za pripremu, postupite na sljedeći način:

1. Demontaža vrata
2. Vađenje pribora
3. Demontaža rešetki za prihvat s teleskopskim vodilicama FlexiClip
4. Preklapanje gornjeg grijača/roštilja prema dolje

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.
Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.
Pustite da se prvo grijači, prostor za pripremu i pribor ohlade.

Oštećenje učinka neprianjanja.
Učinak neprianjanja PerfectClean slojem oplemenjenih površina može biti narušen ostacima sredstava za čišćenje i namirnica.
Uvijek uklonite sve ostatke s PerfectClean slojem oplemenjenih površina.

- Zaprljanja najbolje je odmah očistiti toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Po potrebi uklonite zapečenu prljavštinu tvrdom stranom spužvice za pranje posuđa.
  Također možete koristiti strugač za staklo ili spiralu od plemenitog čelika (npr. Spontex Spirinett).
- Čistom vodom temeljito uklonite ostatke sredstva za pranje.
- Sve površine na kraju osušite mekom krpom.

Čišćenje brtve prostora za pripremu

Oko prostora za pripremu nalazi se silikonska brtva za brtvljenje unutarnje strane vrata.

Brtva može ispucati zbog ostataka masnoće.

- Najbolje je da brtvu očistite nakon svake pripreme jela.

Katalitički emajlirana stražnja stjenka prostora za pripremu

Ovisno o stupnju zaprljanja, stražnji dio prostora za pripremu možete očistiti ručno ili katalitičkim.

Katalitički emajl se pri visokim temperaturama sam čisti od zaprljanja od prskanog ulja i masti. Ne trebaju Vam dodatna sredstva za čišćenje. Što je viša temperatura, to je postupak djelotvorniji.

Katalitički emajl gubi svojstva samočišćenja uslijed primjene abrazivnih sredstava, grubih četki i spužvica kao i raspršivača za čišćenje pećnica.
Izvadite katalitički emajlirane dijelove iz prostora za pripremu prije nego što koristite sredstvo za čišćenje pećnice.

Uklanjanje i ugrađivanje stražnje stjenke prostora za pripremu

Za ručno čišćenje možete ukloniti katalitički emajliranu stražnju stjenku prostora za pripremu. Preporučamo da uklonite vrata kako biste lakše skinuli stražnju stjenku prostora za pripremu.

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.
Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.
Pustite da se prvo grijači, prostor za pripremu i pribor ohlade.

⚠ Opasnost od ozljeda rotirajućim kotačem ventilatora.
Možete se ozljediti o kotač koji pokreće ventilator za vrući zrak.
Pećnicu isključite iz električne mreže, prije nego što uklanjate stražnju stjenku prostora za pripremu.
Za to izvucite utikač iz utičnice ili isključite osigurač električne instalacije.
Pećnicu nikada ne uključujte bez stražnje stjenke prostora za pripremu.

Pretpostavka: Pećnica je isključena iz električne mreže.
Prihvatne vodilice su izvađene.

Potreban alat:
odvijač Torx T20

- Otpustite četiri vijka na kutovima stražnje stjenke prostora za pripremu i uklonite stražnju stjenku prostora za pripremu.

Možete očistiti stražnju stjenku prostora za pripremu.

- Pažljivo postavite stražnju stjenku prostora za pripremu nakon čišćenja.

Otvori moraju biti tako raspoređeni kako je prikazano u poglavlju „Vaša pećnica“.

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

Sada možete ponovno uključiti pećnicu.

Ručno čišćenje stražnje stjenke prostora za pripremu

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.
Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.
Pustite da se prvo grijači, prostor za pripremu i pribor ohlade.

Zaprljanja izazvana začinima, šećerom ili sličnim tvarima možete ukloniti ručno.

Za ručno čišćenje stražnje stjenke prostora za pripremu, postupite na sljedeći način:

1. Demontaža vrata
2. Vađenje pribora
3. Demontaža rešetki za prihvat s teleskopskim vodilicama FlexiClip
4. Uklanjanje stražnje stjenke prostora za pripremu

- Stražnju stjenku očistite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i mekom četkom.
- Temeljito isperite stražnju stjenku prostora za pripremu.
- Ostavite stražnju stjenku prostora za pripremu da se osuši prije nego što je ponovno postavite.

Katalitičko čišćenje stražnje stjenke prostora za pripremu

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

Pretpostavka: Vrata su postavljena.

Za katalitičko čišćenje stražnje stjenke prostora za pripremu, postupite na sljedeći način:

1. Vađenje pribora
2. Demontaža rešetki za prihvat s teleskopskim vodilicama FlexiClip
3. Uklonite gruba zaprljanja s unutarnje strane vrata, stjenki, dna i stropa prostora za pripremu kako biste spriječili da se ta prljavština zagori

- Odaberite način rada Vrući zrak plus [icon] i 250°C.
- Barem 1 sat zagrijavajte prazan prostor za pripremu jela.

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

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.
Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.
Pustite da se prvo grijači, prostor za pripremu i pribor ohlade.

- Unutarnju stranu vrata, stjenke, dno i strop prostora za pripremu jela očistite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.

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

Prihvatne vodilice

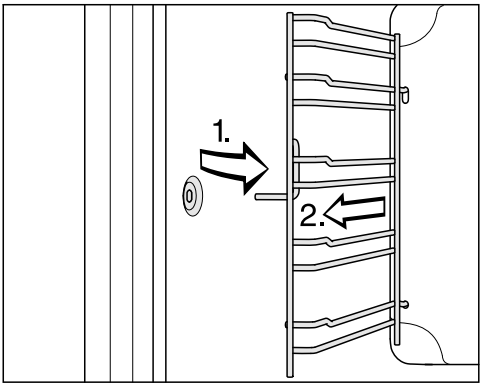
Preporučamo da izvadite prihvatne vodilice radi lakšeg ručnog čišćenja.

Vađenje i postavljanje prihvatnih vodilica

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

FlexiClip vodilice možete prethodno ukloniti.

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.
Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.
Pustite da se prvo grijači, prostor za pripremu i pribor ohlade.



- Povucite prihvatnu vodilicu sprijeda iz pričvršćenja (1.) i izvadite je (2.).
- Ponovno postavite prihvatne vodilice obrnutim redoslijedom.
- Ponovno postavite FlexiClip vodilice (ukoliko dostupne).

Čišćenje vodilice za prihvat

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.

Pretpostavka: Prihvatne vodilice su izvađene.

- Zaprljanja najbolje je odmah očistiti toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Po potrebi uklonite zapečenu prljavštinu tvrdom stranom spužvice za pranje posuđa.
  Osim na FlexiClip vodilicama, također

možete koristiti strugač za staklo ili spiralu od plemenitog čelika (npr. Spontex Spirinett).

- Čistom vodom temeljito uklonite ostatke sredstva za pranje.
- Sve površine na kraju osušite mekom krpom.

FlexiClip teleskopske vodilice

Preporučamo da izvadite FlexiClip vodilice radi lakšeg ručnog čišćenja.

Čišćenje FlexiClip vodilica

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

Pustite da se prvo grijači, prostor za pripremu i pribor ohlade.

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.

Pretpostavka: FlexiClip vodilice su izvađene.

- Zaprljanja najbolje je odmah očistiti toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Po potrebi uklonite zapečenu prljavštinu tvrdom stranom spužvice za pranje posuđa.
  Nemojte koristiti spirale od plemenitog čelika jer mogu izgrebati površine.
- Čistom vodom temeljito uklonite ostatke sredstva za pranje.
- Sve površine na kraju osušite mekom krpom.

Posebna mast FlexiClip teleskopskih vodilica ispire se pranjem u perilici posuđa, čime slabi izvlačenje vodilica.

FlexiClip teleskopske vodilice nikada ne perite u perilici posuđa.

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

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

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

Rešetka

Preporučamo da izvadite rešetku iz prostora za pripremu radi lakšeg ručnog čišćenja.

Čišćenje rešetke

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.
Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.
Pustite da se prvo grijači, prostor za pripremu i pribor ohlade.

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.

Pretpostavka: Rešetka je izvađena iz prostora za pripremu.

- Zaprljanja najbolje je odmah očistiti toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Po potrebi uklonite zapečenu prljavštinu tvrdom stranom spužvice za pranje posuđa.
  Također možete koristiti strugač za staklo ili spiralu od plemenitog čelika (npr. Spontex Spirinett).
- Čistom vodom temeljito uklonite ostatke sredstva za pranje.
- Sve površine na kraju osušite mekom krpom.

Limovi i kalupi za pečenje

Preporučamo da izvadite limove i kalupe za pečenje iz prostora za pripremu radi lakšeg ručnog čišćenja.

PerfectClean slojem oplemenjeni limovi i kalupi za pečenje

Pretpostavka: Limovi i kalupi za pečenje su izvađeni iz prostora za pripremu.

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.
Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.
Pustite da se prvo grijači, prostor za pripremu i pribor ohlade.

Oštećenje PerfectClean slojem oplemenjenih površina.
PerfectClean slojem oplemenjene površine mogu se oštetiti u perilici posuđa.
PerfectClean slojem oplemenjene dijelove **nikada** ne perite u perilici posuđa.

Oštećenje učinka neprianjanja.
Učinak neprianjanja PerfectClean slojem oplemenjenih površina može biti narušen ostacima sredstava za čišćenje i namirnica.
Uvijek uklonite sve ostatke s PerfectClean slojem oplemenjenih površina.

- Zaprljanja najbolje je odmah očistiti toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Po potrebi uklonite zapečenu prljavštinu tvrdom stranom spužvice za pranje posuđa.

Također možete koristiti strugač za staklo ili spiralu od plemenitog čelika (npr. Spontex Spirinett).

- Čistom vodom temeljito uklonite ostatke sredstva za pranje.
- Sve površine na kraju osušite mekom krpom.

Kamen za pečenje

Preporučamo da izvadite kamen za pečenje iz prostora za pripremu radi lakšeg čišćenja.

Čišćenje kamena za pečenje i drvene lopatice

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.
Kamen za pečenje tijekom uporabe postaje vruć i čuva vrućinu.
Možete se opeći o kamen za pečenje.
Prije ručnog čišćenja kamena za pečenje pričekajte da se isti ohladi u prostoru za pripremu.

Velike razlike u temperaturi mogu oštetiti kamen za pečenje.
Vrući kamen za pečenje ne odlažite na hladne površine, primjerice pločice ili kamen.
Vrući kamen za pečenje na čistite hladnom vodom.

Ako se kamen za pečenje pere u perilici posuđa, može se oštetiti.
Kamen za pečenje perite isključivo ručno.

Ako drvenu lopaticu perete u perilici posuđa ili ostavljate dugo namočenu u vodi, oštetiti će se. Drvo će omekšati i deformirati se.
Budući da je drvena lopatica izrađena od neobrađenog drva, mast ili premazi, poput umaka od rajčice, mogu ostaviti značajnu promjenu boje.
Kratko isperite drvenu lopaticu te ju osušite.

Pretpostavka: Kamen za pečenje je izvađen iz prostora za pripremu.

- Kamen za pečenje i drvenu lopaticu operite toplom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa.
- Sve površine osušite čistom krpom.

Savjeti

- Čvrsto zapečene ostatke najbolje je ukloniti strugalicom za staklo ili nakon prethodnog namakanja. Kamen za pečenje možete namakati u vrućoj vodi te u vodu za namakanje možete dodati bijelog octa. Obzirom da donja strana nema sloj glazure, masnoća ili talog, poput umaka od rajčice, mogu ostaviti vidljiva obojenja.
- Matirana mjesta, npr. ostaci masnoće od sira, možete ukloniti s mlijekom za ribanje.

Gourmet pekač s poklopcem

Preporučamo da izvadite Gourmet pekač s poklopcem iz prostora za pripremu radi lakšeg čišćenja.

Čišćenje Gourmet pekača

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.
Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.
Pustite da se prvo grijači, prostor za pripremu i pribor ohlade.

Abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje kao što su sprejevi za roštilj i pećnice, sredstva za uklanjanje mrlja i hrđe, pijesak za ribanje, spužve s izgrebanom površinom ili oštri predmeti mogu oštetiti neprianjajući sloj.
Pekač čistite samo vrućom vodom i otopinom sredstva za pranje te mekom četkom ili spužvom. Jače zaprljanja mogu se ukloniti namakanjem u otopini sredstva za pranje.

Pretpostavka: Gourmet pekač je izvađen iz prostora za pripremu.

- Pekač čistite vrućom vodom i otopinom sredstva za pranje te mekom četkom ili spužvom.
- Poklopac (ukoliko dostupan) perite mekom krpom, toplom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa.

Savjet: Pekač i poklopac (ukoliko dostupan) možete prati i u perilici posuđa. U nepovoljnim okolnostima, dno pekača može imati mrlje. Međutim, funkcija nije narušena.

Vrata

Vrata teže oko 9 kg.

Vrata se sastoje od otvorenog sustava od 3 staklene ploče presvučene slojem koji djelomično reflektira toplinu.

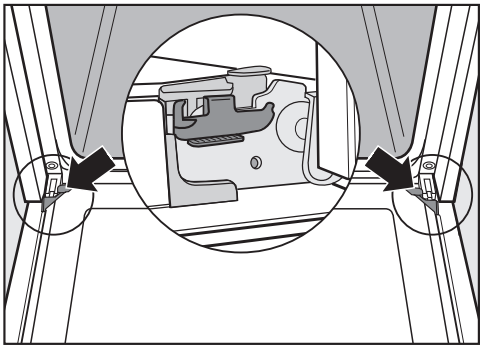
Za vrijeme rada se dodatno provodi zrak kroz vrata tako da vanjska ploha ostaje hladna.

Za čišćenje stakla postupite kako slijedi:

1. Demontaža vrata
2. Rastavljanje vrata
3. Čišćenje stakala
4. Sastavljanje vrata
5. Ugradnja vrata

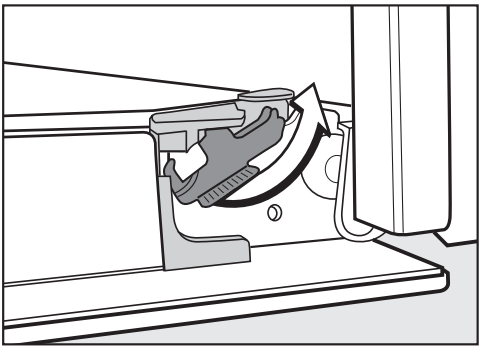
Demontaža vrata

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.
Pećnica se zagrijava tijekom rada. Na vruće se površine možete opeći.
Ostavite pećnicu da se ohladi prije nego što demontirate vrata.



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

- Vrata otvorite u cijelosti.



■ Oslobodite deblokade tako da ih okrenete do kraja.

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.

Vrata teže oko 9 kg.



■ 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 3 staklene police presvučene slojem koji djelomično reflektira toplinu.

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

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

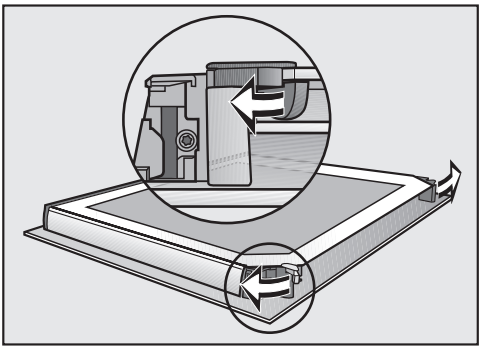
Ogrebotine mogu oštetiti stakla na vratima uređaja.
Za čišćenje stakla vrata nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva, grube spužve ili četke ni oštre metalne strugalice.
Prilikom čišćenja stakla vrata u obzir uzmite i napomene koje se odnose na prednju stranu pećnice.

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 mikrovlakana.

Stakla vrata mogu puknuti ukoliko se ispuste.
Rastavljena stakla vrata pospremite na sigurno mjesto.

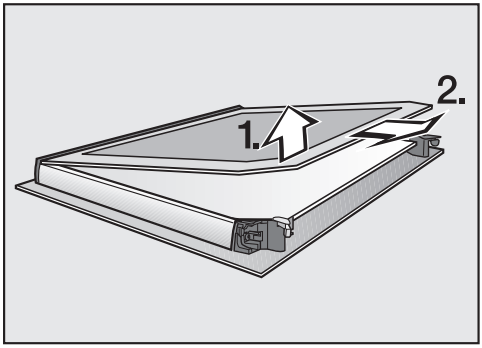
⚠ Opasnost od ozljeda zbog zatvaranja vrata.
Vrata se mogu zatvoriti kada ih rastavljate u ugrađenom stanju.
Vrata uvijek skinite prije nego što ih rastavite.

- 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.

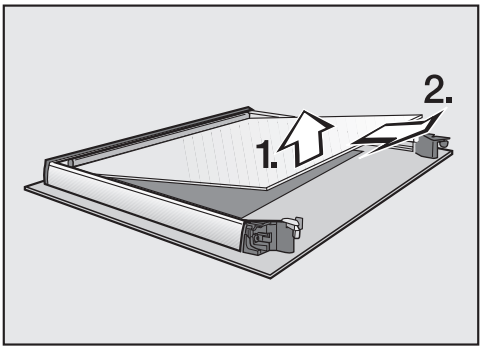


- Okretanjem otvorite obje blokade za ploče vrata prema van.

Rastavite unutarnju ploču vrata:

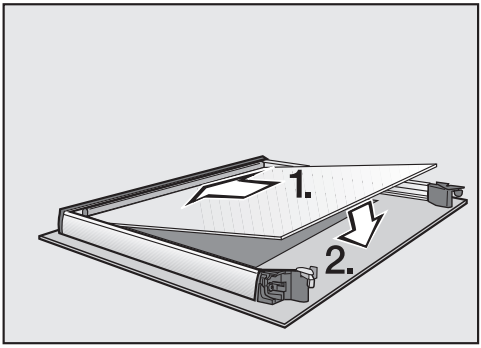


- Unutarnju ploču vrata **blago** podignite i izvucite iz plastične letvice.

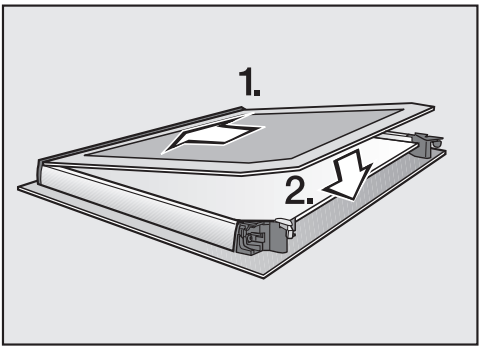


- Srednju ploču vrata **lagano** podignite i izvucite.
- Ploče vrata i ostale dijelove očistite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Dijelove osušite mekom krpom.

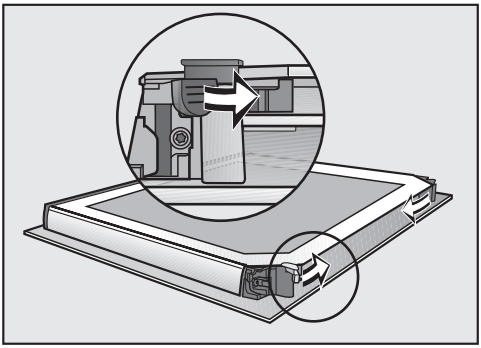
Nakon toga ponovno pažljivo sastavite vrata:



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



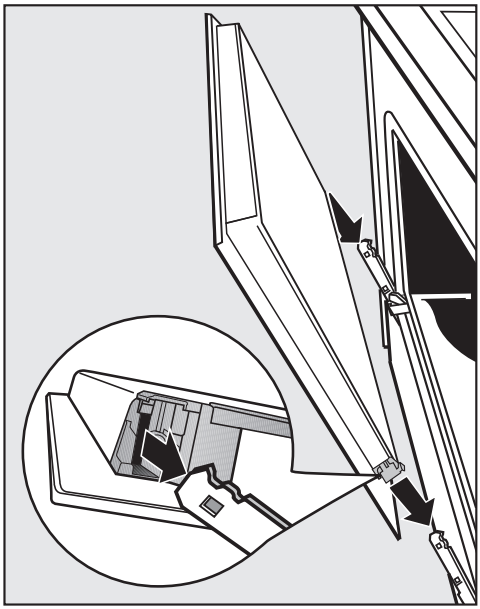
- Gurnite unutarnju ploču vrata, s mat stranom okrenutom prema dolje, u plastičnu letvicu i postavite unutarnju ploču vrata između blokada.



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

Vrata su ponovno sastavljena.

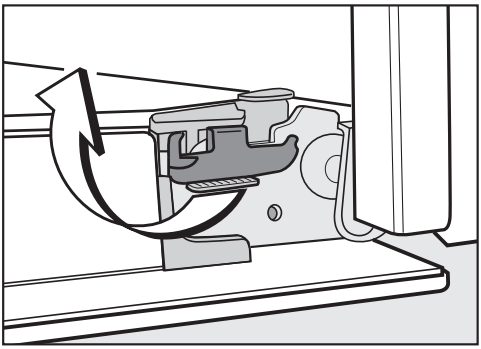
Ugradnja vrata



- Primite vrata bočno i nataknite 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.

Većinu smetnji i grešaka možete sami ukloniti. U mnogo slučajeva možete uštedjeti vrijeme i novac, jer nećete morati kontaktirati servis.

Na www.miele.hr/support/customer-assistance naći ćete dodatne informacije o tome kako sami riješiti probleme.

Napomene na zaslonu

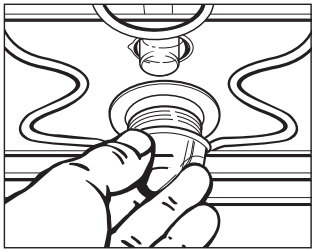
Problem	Uzrok i rješenje
Zaslon je taman.	Ovisno o statusu postavke *P 1* vrijeme se ne prikazuje dok je pećnica isključena, a zaslon ostaje taman. ■ Ako želite da Vam dnevni prikaz vremena bude stalno uključen, kod postavke *P 1* odaberite status *5 1* (pogledajte poglavlje „Postavke“).
	Pećnica nema napajanje. ■ Provjerite je li mrežni utikač pećnice utaknut u utičnicu. ■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Pozovite električara ili Miele servis.
Aktualno vrijeme nije točno ili se na zaslonu prikazuje *CANC*.	Došlo je do prekida napajanja. ■ Ponovo podesite vrijeme (pogledajte poglavlje „Postavke”). Također se moraju ponovno unijeti vremena za postupke pripreme.
Na zaslonu se neočekivano pojavljuje *0:00* i istovremeno treperi simbol . Eventualno se oglašava i zvučni signal.	Pećnica je radila neočekivano dugo te se aktiviralo sigurnosno isključenje. ■ Okrenite regulator za odabir načina rada na poziciju **0**. Pećnica je odmah potom spremna za rad.
Na zaslonu se prikazuje *F XX*.	Problem kojeg ne možete sami riješiti. ■ Nazovite Miele servis.

Neočekivano ponašanje

Problem	Uzrok i rješenje
Ne čujete zvučni signal.	Zvučni signal je isključen. ■ Uključite zvučni signal (pogledajte poglavlje „Postavke”).

Rješavanje problema

Problem	Uzrok i rješenje
Prostor za pripremu jela nije vruć.	Uključena je blokada uključivanja *LOC*. ■ Isključite blokadu uključivanja (pogledajte poglavlje „Postavke”).
	Uključen je prezentacijski način rada *DES*. ■ Isključite prezentacijski način rada (pogledajte poglavlje „Postavke”).
	Pećnica nema napajanje. ■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Obratite se električaru ili servisu.
Pećnica se samostalno isključila.	Pećnica se zbog štednje energije automatski isključuje ako nakon uključenja pećnice ili po završetku postupka pripreme jela u nekom određenom vremenskom intervalu ne izvršite nikakvu drugu radnju upravljanja pećnicom. ■ Ponovo uključite pećnicu.
FlexiClip teleskopske vodilice teško se postavljaju ili izvlače.	Kuglični ležajevi FlexiClip teleskopskih vodilica nisu dovoljno podmazani. ■ Kuglični ležaj podmažite s posebnom Miele masti. Samo je posebna mast Miele usklađena s visokim temperaturama u prostoru za pripremu jela. Druge vrste masti mogu se skrutiti prilikom zagrijavanja pećnice i slijepiti FlexiClip teleskopske vodilice. Posebnu mast Miele možete nabaviti u Miele prodavaonicama ili u Miele servisu.
Osvjetljenje prostora za pripremu jela isključuje se iako je regulator za odabir način rada u položaju Osvjetljenje .	U položaju Osvjetljenje osvjetljenje prostora za pripremu jela uključuje se na oko 20 minuta. Na kraju se osvjetljenje prostora za pripremu jela automatski isključuje.

Problem	Uzrok i rješenje
Gornje osvjetljenje prostora za pripremu jela se ne uključuje. 	Halogena žarulja je neispravna. ⚠ Opasnost od opeklina! Grijači moraju biti isključeni. Prostor za pripremu jela mora biti ohlađen. ■ Pećnicu isključite iz električne mreže. Za to izvucite utikač iz utičnice ili isključite osigurač električne instalacije. ■ Odvrnite poklopac žarulje okretanjem za četvrtinu kruga ulijevo i izvadite ga primivši za brtveni prsten iz kućišta prema dolje. ■ Zamijenite halogenu žarulju (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, grlo G9). ■ Postavite poklopac žarulje s brtvenim prstenom u kućište i pričvrstite ga okretanjem nadesno. ■ Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.
	Odabrali ste način rada Eco vrući zrak. U ovom načinu rada osvjetljenje prostora za pripremu jela se ne uključuje.

Nezadovoljavajući rezultat

Problem	Uzrok i rješenje
Kolač/pecivo i nakon isteka vremena navedenog u tablici za pečenje još nije ispečen(o).	Odabrana temperatura drugačija je od navedene u receptu. ■ Odaberite temperaturu navedenu u receptu.
	Količine sastojaka drugačije su od navedenih u receptu. ■ Provjerite jeste li promijenili recept. Dodavanjem više vode ili jaja tijesto je vlažnije i treba duže vrijeme pripreme.
Kolač/pecivo nema ravnomjernu smeđu boju.	Odabrali ste pogrešnu temperatura ili razinu. ■ Uvijek postoji izvjesna razlika u boji. Kod izrazito velike razlike u boji provjerite jeste li odabrali ispravnu temperaturu i razinu.
	Materijal ili boja kalupa nisu usklađeni s načinom rada. ■ Za način rada Gornji i donji grijač nisu baš prikladni svijetli ili bijeli kalupi. Koristite mat, tamne kalupe.

Rješavanje problema

Problem	Uzrok i rješenje
Na katalitičkom emajlu ima zaprljanja.	Zaprljanja koja su posljedica začina, šećera i sličnoga ne mogu se ukloniti katalitičkim procesom čišćenja. ■ Uklonite katalitički emajlirane dijelove i uklonite zaprljanja toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i mekom četkom.

Neobični zvukovi

Problem	Uzrok i rješenje
Nakon završenog postupka pripreme hrane čuje se rad uređaja.	Nakon postupka pripreme jela ventilator ostaje još neko vrijeme uključen, tako da se u prostoru za pripremu jela, na upravljačkoj ploči ili na ormaru u koji je uređaj ugrađen ne nakuplja vlaga. Ovaj naknadni rad rashladnog ventilatora automatski se isključuje nakon određenog vremena.

Informacije za samostalno uklanjanje grešaka te o Miele rezervnim dijelovima naći ćete na www.miele.com/service.

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.

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.

Kod štednjaka navedite i oznaku modela i tvornički broj svoje ploče za kuhanje (pogledajte posebne Upute za uporabu i montažu ploče za kuhanje).

Jamstvo

Trajanje jamstva je 2 godine.

Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.

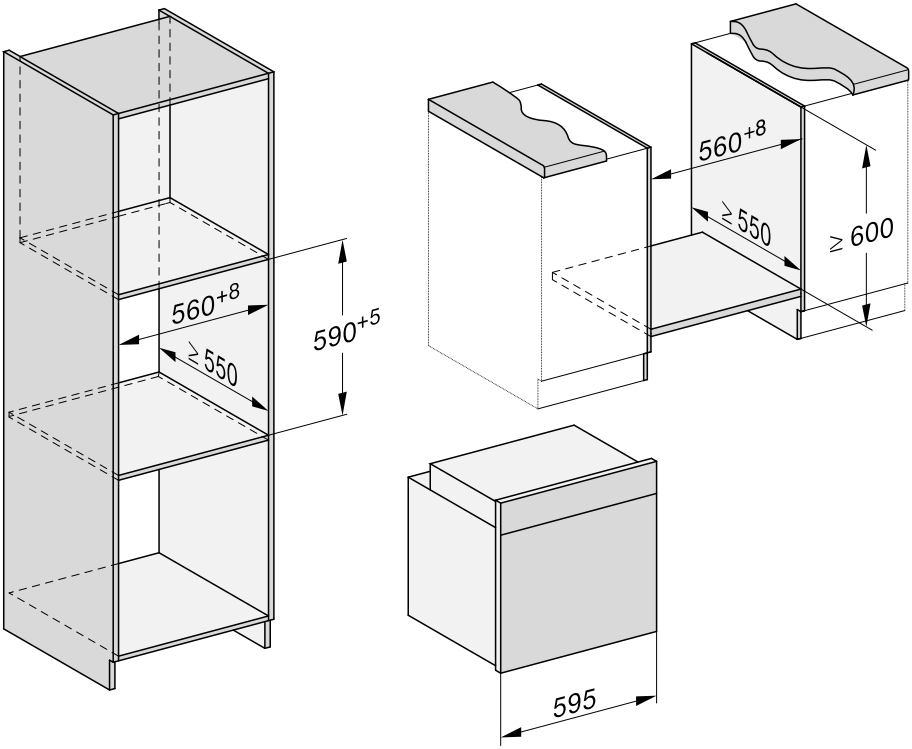
Ugradnja

Dimenzije za ugradnju

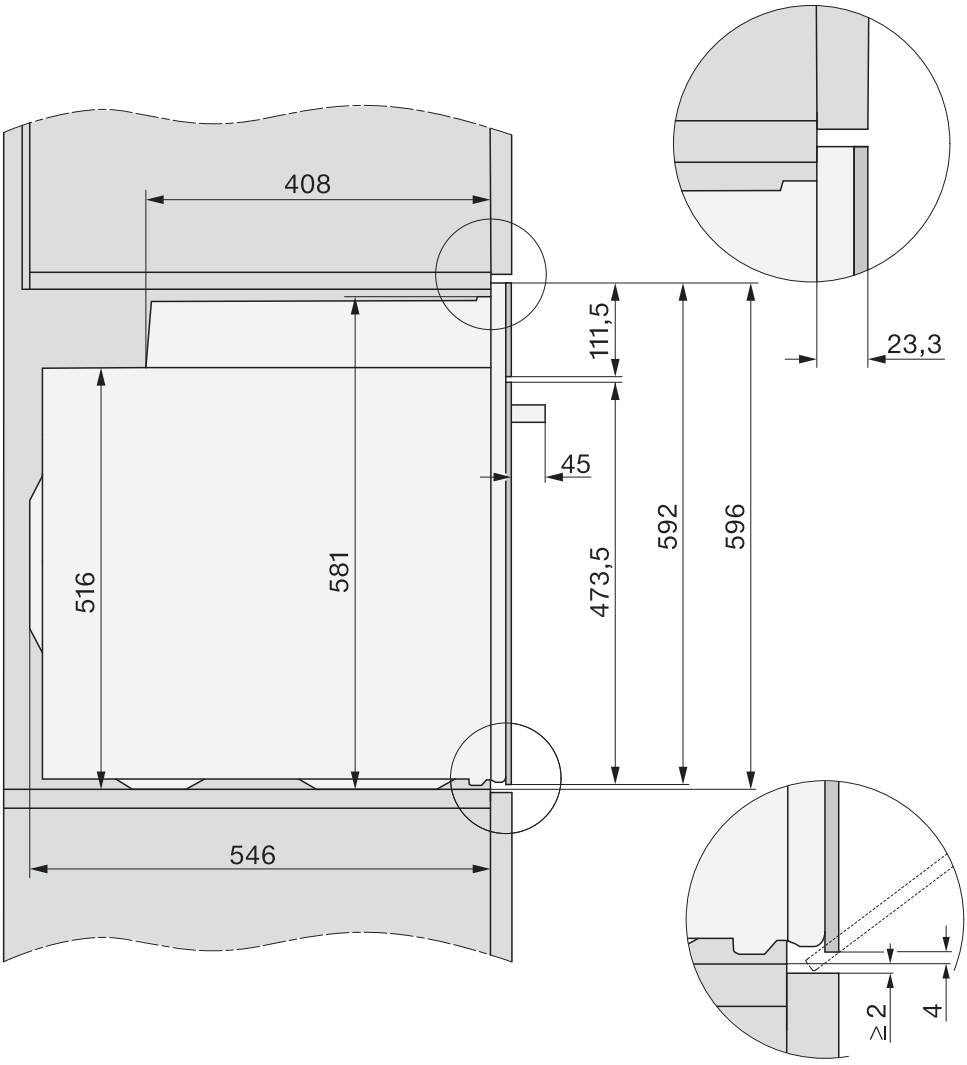
Mjere su navedene u mm.

Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski ormarić

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

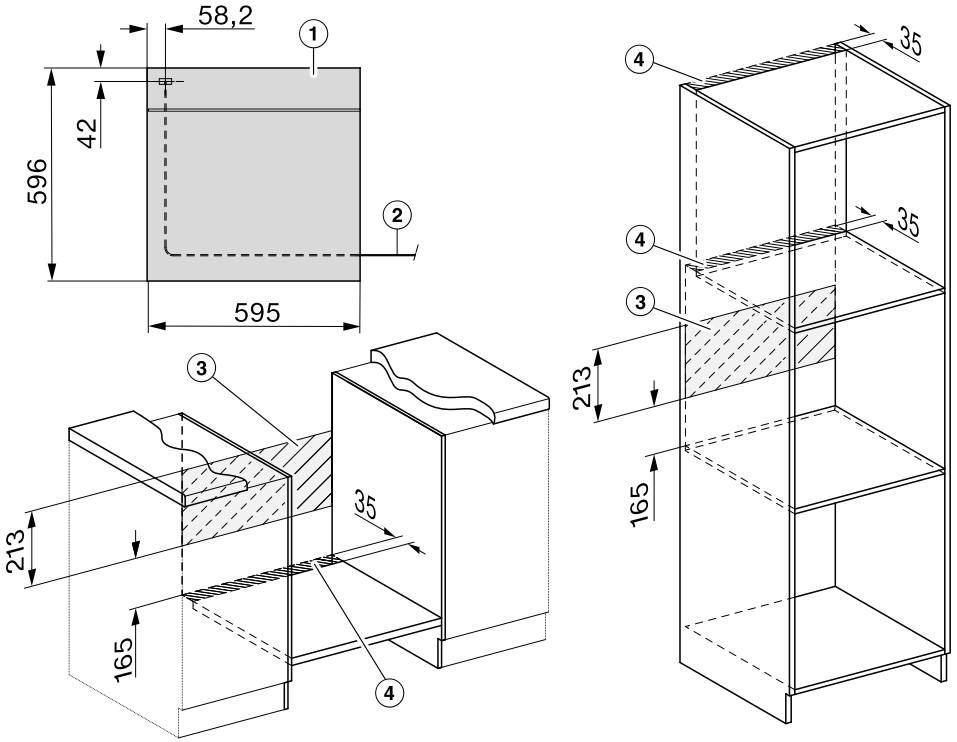


Bočna strana H 24xx



Ugradnja

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^2

Ugradnja štednjaka

Štednjak upotrebljavajte samo ako je ugrađen, kako bi se mogao osigurati siguran rad.

Za besprijekoran rad štednjak 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 štednjak, ne oslanja uza zid.
Na bočne stijenke ormarića nemojte ugrađivati letvice za zaštitu od visokih temperatura.

Prije ugradnje

- Uvjerite se da je utičnica za priključak na napajanje bez napona.
- Pridržavajte se sheme priključenja na štednjaku.
- Uklonite poklopac kućišta kako biste pojedinačne žice priključnog kabela mogli pričvrstiti na priključne stezaljke.

Svim pećnicama H 2xxx I, koje se kombiniraju s indukcijskom pločom, dodatno je priložen prsten za priključak.
Sve pojedinačne žice priključnog kabela **osim** uzemljenja prvo provucite kroz otvor prstena, prije no što pojedine žice pričvrstite na priključne stezaljke.

- Pojedinačne žice pričvrstite na odgovarajuće priključne spojke.
- Ponovo pričvrstite poklopac kućišta.

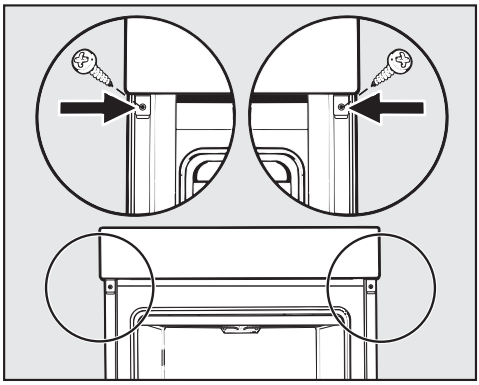
Ugradnja štednjaka

- Priključite štednjak na struju.
- Stavite štednjak ispred donjeg ormarića.
- Utikač ugrađene ploče za kuhanje stavite u električnu spojku štednjaka.

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

Vrata bi prije ugradnje trebalo skinuti a pribor izvaditi. Štednjak je tada lakši kad ga gurate u ugradbeni ormarić, a i nećete ga slučajno primiti za ručku vrata.

- Gurnite štednjak u donji ormarić i uspravite ga.
- Ako vrata niste skinuli, otvorite ih.



- Pomoću priloženih vijaka štednjak pričvrstite na stranice ormara.
- Ako je potrebno, ponovno postavite vrata.

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).

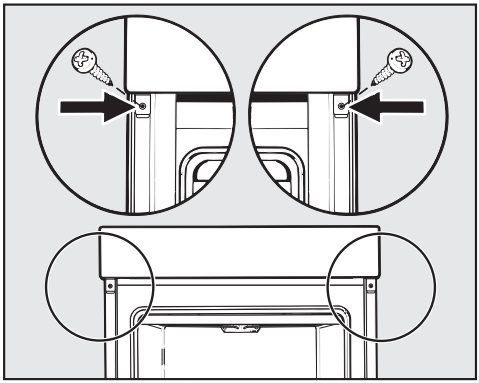
Prilikom ugradnje svakako pazite na sljedeće:
Uvjerite se da se pregradno dno, na koje se postavlja pećnica, ne oslanja uza zid.
Na bočne stijenke ormarića nemojte ugrađivati letvice za zaštitu od visokih temperatura.

- 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 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.
- Ako je potrebno, ponovno postavite 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 samo kvalificirani električar, koji dobro poznaje i dosljedno se pridržava lokalnih propisa i dodatnih zahtjeva tvrtke za distribuciju električne energije.

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

Preporučuje se **priključak na utičnicu** (prema VDE 0701), jer takav priključak olakšava isključivanje iz električne mreže u slučaju servisa.

Ako korisnik više ne može dosegnuti utičnicu ili je predviđen **fiksni priključak**, u sklopu instalacije mora 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).

Svi potrebni **priključni podaci** nalaze se na tipskoj naljepnici na prednjoj strani prostora za pripremu jela. Podaci se moraju podudarati s podacima električne mreže.

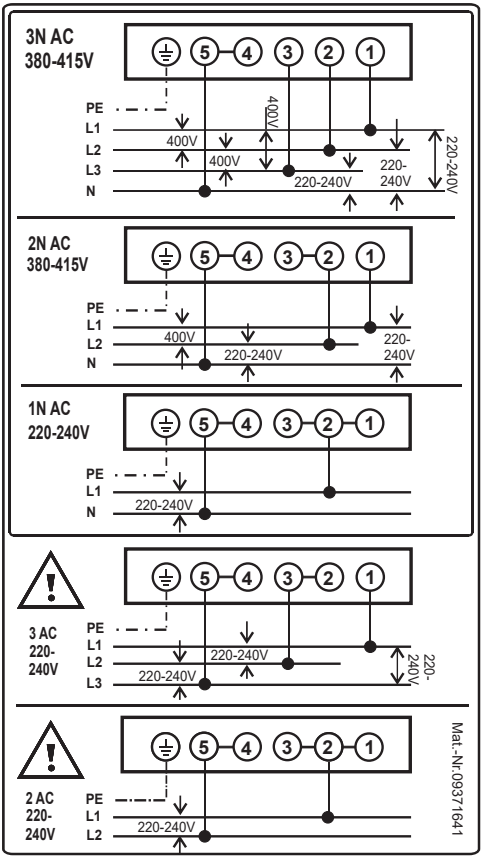
Prilikom upita za Miele uvijek navedite sljedeće:

- Oznaka modela
- Tvornički broj uređaja
- Priključni podaci (mrežni napon/frekvencija/maksimalna priključna vrijednost)

Kod promijene priključka ili zamjene priključnog kabela mora se upotrijebiti samo kabel tipa H 05 VV-F s odgovarajućim poprečnim presjekom.

Mogući je povremeni ili trajni pogon na samodostatnom ili ne mrežno sinkroniziranom sustavu napajanja energijom (poput primjerice pojedinačne mreže, back up sustavi). Preduvjet za rad je da sustav opskrbe energijom bude u skladu sa specifikacijama EN 50160 ili s njima usporediv.
Zaštite predviđene za kućnu ugradnju i za ovaj Miele proizvod u svojoj funkciji i načinu rada moraju biti sigurne i u pojedinačnom pogonu ili pogonu koji nije mrežno sinkroniziran ili se moraju zamijeniti istovjetnim mjerama u ugradnji. Kao što je primjerice opisano u trenutnoj publikaciji VDE-AR-E 2510-2.

Shema spajanja



Štednjak

Priključni kabel nije priložen uz uređaj.

Štednjak se mora spojiti pomoću priključnog kabela tipa H 05 VV-F s odgovarajućim presjekom prema shemi spajanja.

Maksimalna vrijednost za priključenje nalazi se na tipskoj naljepnici.

Kombinirane ploče za kuhanje

Miele štednjaci smiju se kombinirati samo s određenim Miele pločama za kuhanje.

O mogućnostima kombiniranja informirat će Vas trgovac u specijaliziranoj prodavaonici ili Miele servis.

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.

Probna jela prema EN 60350-1

Probna jela (pribor)		[°C]	5 1 6 +HFC	-HFC	[min]
Small Cakes (1 lim za pečenje[1])		150	1[7]	2	30–40
		160[4]	2[7]	3	20–30
		180	1[7]	2	25–35
Small Cakes (2 lima za pečenje[1])		150[4]	1+3[8]	1+3	30–40
Mali kolačići (1 lim za pečenje[1])		140	1	2	35–45
		160[4]	2	3	25–35
Mali kolačići (2 lima za pečenje[1])		140	1+3[8]	1+3	40–50[9]
Apple Pie (rešetka[1], rastavljiv kalup[2], ∅ 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Biskvit s vodom (rešetka[1], rastavljiv kalup[2], ∅ 26 cm)		180[4]	1	2	20–30
	[3]	150–170[4]	1	2	25–45
		200	1	2	25–35
Tost (rešetka[1])		250	–	3	6–9
Pljeskavica (rešetka[1] na razini 4 i univerzalni lim[1] na razini 1)		280[5]	–	4	15–25[10]

način rada, temperatura, 5 1 razina (+HFC: s FlexiClip teleskopskim vodilicama HFC 70-C/-HFC: bez FlexiClip teleskopskih vodilica HFC 70-C), vrijeme pripreme, Vrući zrak plus, Gornji i donji grijač, Eco vrući zrak, Roštilj velike površine

1 Upotrebljavajte isključivo Miele originalni pribor.

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. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .

5 Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .

6 Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C (ako postoje).

7 Ukoliko raspolažete s nekoliko parova FlexiClip teleskopskih vodilica, ugradite samo jedan par.

8 Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C u donju razinu (ako postoje). Ukoliko raspolažete s nekoliko parova FlexiClip teleskopskih vodilica, ugradite samo jedan par.

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

10 Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena pripreme.

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 .
- 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 2455 B, H 2455 E
Indeks energetske učinkovitosti/Prostor za pečenje ($EEI_{prostor\ za\ pečenje}$)	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	1,05 kWh
Potrošnja energije po ciklusu za prostor za pečenje pri načinu rada s ventilatorom	0,71 kWh
Broj prostora za pečenje	1
Izvori topline po prostoru za pečenje	electric
Zapremina prostora za pečenje	76 l
Masa uređaja	42,0 kg

Potrošnja električne energije u stanju isključenosti, Isključen prikaz sata	max. 0,3 W
Potrošnja električne energije u stanju isključenosti, Uključen prikaz sata	max. 0,8 W
Trajanje do automatskog prebacivanja u stanje isključenosti	20 Min

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
www.miele.hr

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

Miele

H 2455 B, H 2455 E

hr-HR

M.-Nr. 12 873 560 / 01 / 002