

## 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.

# Sadržaj

---

<b>Sigurnosne napomene i upozorenja</b> .....	<b>5</b>
<b>Vaš doprinos zaštiti okoliša</b> .....	<b>13</b>
<b>Pregled</b> .....	<b>14</b>
Štednjak.....	14
Pećnica.....	15
<b>Upravljački elementi</b> .....	<b>16</b>
Regulator za odabir načina rada .....	17
Zaslona.....	17
Okretni regulator < > .....	17
Senzorske tipke.....	17
Simboli .....	18
<b>Oprema</b> .....	<b>19</b>
Tipska naljepnica .....	19
Sadržaj isporuke .....	19
Isporučeni i dodatni pribor .....	19
Sigurnosne značajke .....	25
Površine oplemenjene PerfectClean slojem .....	26
Upravljački elementi ploče za kuhanje .....	26
<b>Prva uporaba</b> .....	<b>27</b>
Prije prve uporabe .....	27
Prvo zagrijavanje pećnice .....	28
<b>Postavke</b> .....	<b>29</b>
Pregled postavki .....	29
Izmjena postavki.....	31
<b>Podsjet. min.</b> .....	<b>32</b>
<b>Pregled načina rada</b> .....	<b>33</b>
<b>Savjeti za uštedu energije</b> .....	<b>34</b>
<b>Upravljanje</b> .....	<b>35</b>
Jednostavno upravljanje .....	35
Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela .....	35
Promjena temperature .....	35
Podešavanje vremena pripreme .....	35
Primjena podešenog vremena pripreme .....	37
Brisanje podešenog vremena pripreme.....	37
Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela.....	37

<b>Pečenje</b> .....	<b>38</b>
Savjeti za pečenje.....	38
Napomene o tablicama za pečenje .....	38
Napomene za načine rada.....	39
<b>Pečenje</b> .....	<b>40</b>
Savjeti za pečenje.....	40
Napomene o tablicama za pečenje .....	40
Napomene za načine rada.....	41
<b>Priprema jela na roštilju</b> .....	<b>42</b>
Savjeti za pripremu jela na roštilju .....	42
Napomene o tablicama za pečenje .....	42
Napomene za načine rada.....	43
<b>Dodatne primjene</b> .....	<b>44</b>
Odmrzavanje .....	44
Priprema jela na niskim temperaturama .....	45
Ukuhavanje.....	46
Isušivanje.....	48
Duboko zamrznuti proizvodi/Gotova jela.....	49
Zagrijavanje posuđa .....	49
<b>Čišćenje i održavanje</b> .....	<b>50</b>
Neprikladna sredstva za čišćenje.....	50
Uklanjanje normalnih zaprljanja.....	51
Uklanjanje tvrdokornih zaprljanja (osim FlexiClip teleskopskih vodilica).....	51
Tvrdokorna zaprljanja na FlexiClip teleskopskim vodilicama.....	52
Čišćenje katalitički emajlirane stražnje stjenke.....	53
Uklanjanje zaprljanja koja su posljedica začina, šećera i sličnoga .....	53
Uklanjanje zaprljanja od prskanog ulja i masti .....	53
Demontaža vrata .....	54
Rastavljanje vrata .....	55
Ugradnja vrata.....	57
Demontaža rešetki za priхват s teleskopskim vodilicama FlexiClip .....	58
Rastavljanje stražnje stjenke.....	58
<b>Što učiniti, ako</b> .....	<b>59</b>
<b>Servis</b> .....	<b>62</b>
Kontakt u slučaju smetnji .....	62
Jamstvo .....	62

# Sadržaj

---

<b>Ugradnja</b> .....	<b>63</b>
Dimenzije za ugradnju.....	63
Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski ormarić.....	63
Bočna strana H 24xx.....	64
Priključci i ventilacija .....	65
Ugradnja štednjaka.....	66
Ugradnja pećnice.....	67
Električni priključak.....	68
<b>Tablice za pečenje</b> .....	<b>70</b>
Miješano tijesto .....	70
Prhko tijesto .....	71
Dizano tijesto .....	72
Tijesto od sira i ulja.....	73
Biskvitno tijesto .....	73
Tijesto za krafne, lisnato tijesto, tijesto od bjelanjaka .....	74
Pikantna jela .....	75
Govedina.....	76
Teletina.....	77
Svinjetina .....	78
Janjetina, divljač .....	79
Perad, riba.....	80
<b>Podaci za ispitivačke institute</b> .....	<b>81</b>
Probna jela prema EN 60350-1 .....	81
Razred energetske učinkovitosti .....	82

## Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ 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.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ Zbog posebnih zahtjeva (koji se odnose na temperaturu, vlagu, kemijsku postojanost, otpornost na trošenje i vibracije) u prostor za pripremu jela su ugrađena posebna rasvjetna tijela. Ova rasvjetna tijela se smiju koristiti samo za predviđenu namjenu. Nisu prikladna za osvjetljenje prostorija.
- ▶ 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 ne-  
mojte 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. Instaliranje, održavanje ili popravke smije izvršiti samo ovlaštenu 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). Pretpostavka za takav pogon da je sustav napajanja energijom u skladu sa zahtjevima EN 50160 ili sličnim.

Zaštite predviđene za kućnu instalaciju 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 instalaciji. Kako je primjerice opisano u aktualnoj objavi 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 neovlaštene od strane tvrtke Miele.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ Samo uporabom originalnih zamjenskih dijelova tvrtke Miele može jamčiti ispunjavanje sigurnosnih zahtjeva. Neispravni dijelovi zamjenjuju se isključivo originalnim rezervnim dijelovima.
- ▶ Za pećnice koje su isporučene bez priključnog kabela, stručno osposobljena osoba ovlaštena od tvrtke Miele mora instalirati specijalni priključni kabel (pogledajte poglavlje „Ugradnja”, odlomak „Električni priključak”).
- ▶ Kada je priključni kabel oštećen, stručno osposobljena osoba ovlaštena od tvrtke Miele mora isti zamijeniti specijalnim priključnim kablom (pogledajte poglavlje „Ugradnja”, odlomak „Električni priključak”).
- ▶ Kod ugradnje, održavanja i popravaka, pećnica se mora sasvim isključiti iz električne mreže, primjerice kad je osvijetljenje prostora za pripremu jela u kvaru (pogledajte poglavlje „Što učiniti ako ...“). U prethodno spomenuto se uvjerite na sljedeći način:
  - isključite osigurače u električnoj instalaciji ili
  - potpuno odvrnite rastalne osigurače u električnoj instalaciji ili
  - izvucite utikač (ako je dostupan) iz utičnice. Pri tome nemojte povlačiti žicu već utikač.
- ▶ Za besprijekoran rad pećnica treba adekvatan dovod zraka za hlađenje. Pazite da ništa ne remeti dovod zraka za hlađenje (primjerice ugradnja letvica za zaštitu od topline u ugradbeni ormarić). Pored navedenog, potreban zrak za hlađenje ne smije biti prekomjerno zagrijan kroz druge izvore topline (primjerice peći na kruta goriva).
- ▶ Kada je pećnica ugrađena iza prednje strane namještaja (npr. vrata), ta vrata ne zatvarajte tijekom korištenja pećnice. Iza zatvorenih vrata namještaja sakuplja se toplina i vlaga. Time se može oštetiti pećnica, ormarić i pod. Vrata ormarića zatvorite tek kad se pećnica potpuno ohladi.



### Pravilna uporaba

- ▶ Opasnost od ozljede o vruće površine. Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela, pribor i namirnice.
- Za umetanje ili vađenje vrućih jela ili za vrijeme bilo kakvih postupaka u vrućem prostoru za pripremu jela, navucite kuhinjske rukavice.



## Sigurnosne napomene i upozorenja

---



- ▶ 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 preporučene 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.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

▶ 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.

### 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.
  - ▶ Vodilice za prihvat možete skinuti (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Skidanje vodilica za prihvat s FlexiClip teleskopskim vodilicama“). Vodilice za prihvat ponovo pravilno postavite.
  - ▶ Katalitički emajliranu stražnju stjenku možete skinuti prilikom čišćenja (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Rastavljanje stražnje stjenke“). 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 pokrivena jamstvom.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

### Pribor

- ▶ Miele štednjaci smiju se kombinirati samo s određenim Miele pločama za kuhanje (pogledajte poglavlje „Instalacija“, odlomak „Električni priključak“).
- ▶ Upotrebljavajte isključivo Miele originalni pribor. Nadgrade li se ili ugrade drugi dijelovi, gube se prava koja proizlaze iz garancije, jamstva i/ili odgovornosti za proizvod.
- ▶ Miele Vam jamči isporuku rezervnih dijelova bitnih za funkcioniranje uređaja minimalno 10 godina, a maksimalno 15 godina od dana prestanka 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.

### Zbrinjavanje ambalaže

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

Recikliranjem ambalažnog materijala štede se sirovine. Koristite odgovarajuća mjesta za prikupljanje ambalaže, ovisno o vrsti materijala ambalaže koju predajete 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 prihvati 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 po-

daci, 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 rastavljeni radi vađenja zasebnih komponenti ili dijelova.

Molimo pobrinite se da Vaši dotrajali električni i elektronički uređaji do predaje na zbrinjavanje bude izvan dohvata djece.

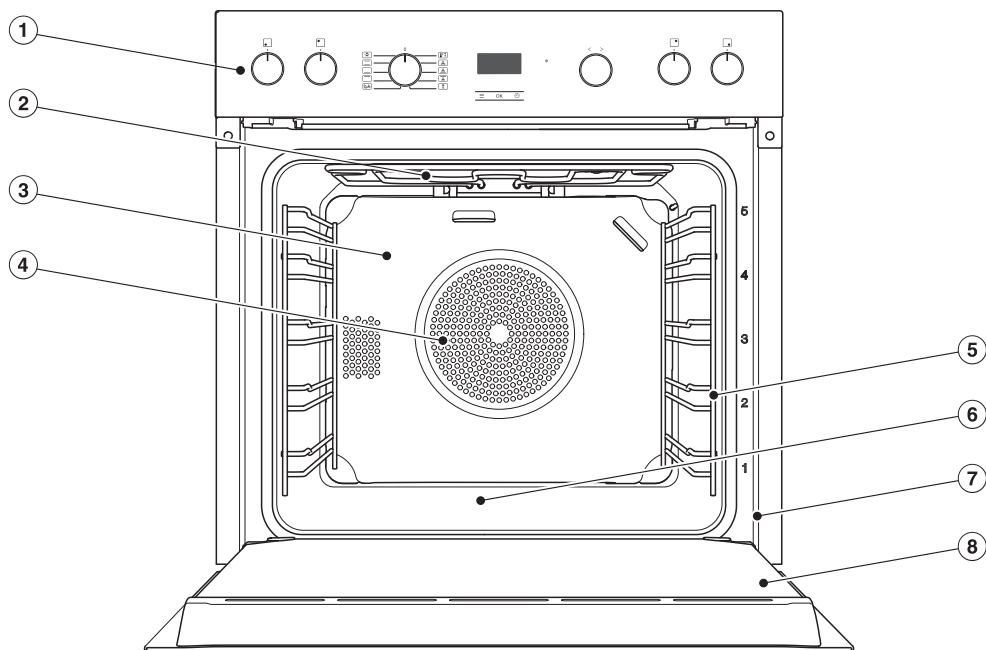
Ovisno o konkretnom uređaju, dotrajale električne i elektroničke uređaje moguće je reciklirati. Navedeni uređaji mogu sadržavati dijelove koji se mogu iskoristiti za popravak drugih proizvoda. Na taj način, štede se sirovine i omogućava se razumno iskorištavanje prirodnih resursa.



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.

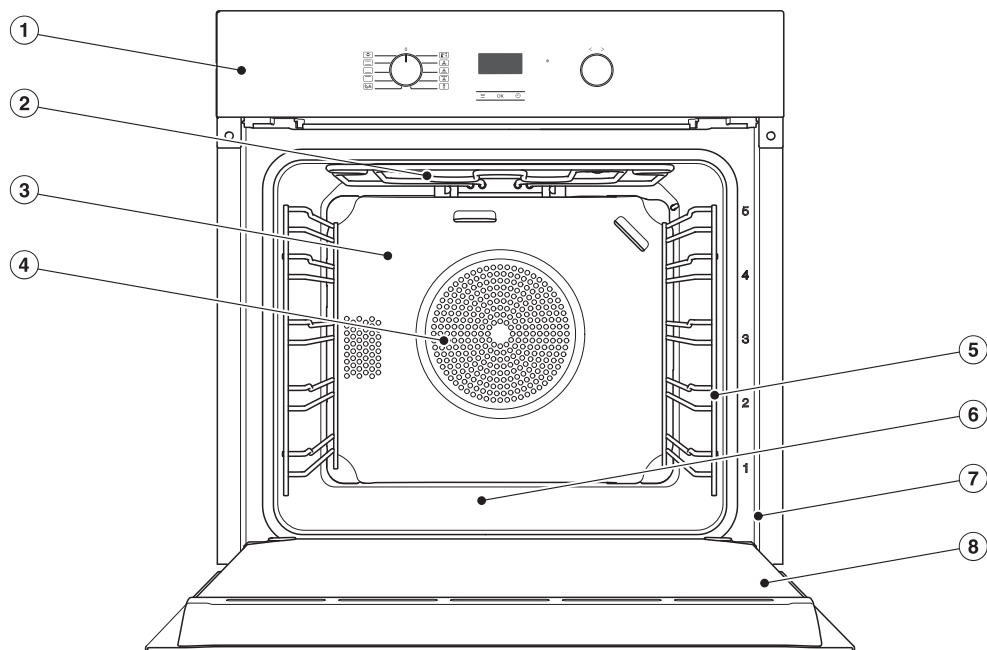
# Pregled

## Štednjak



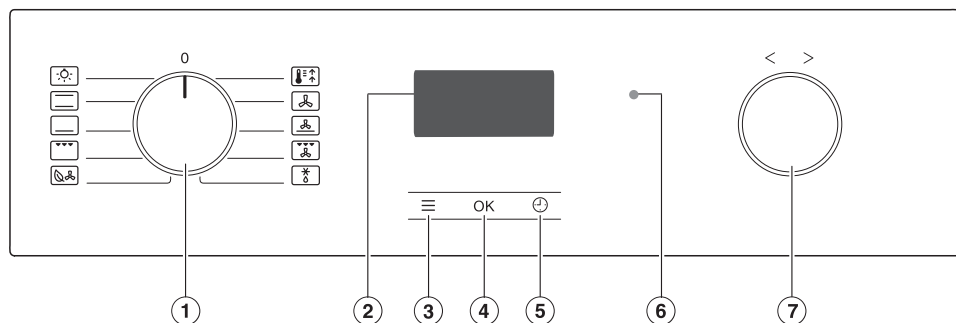
- ① Upravljački elementi pećnice, regulatori zona za kuhanje
- ② Gornji grijač/roštilj
- ③ Katalitički emajlirana stražnja stjenka
- ④ Usisni otvor za ventilator s prstenastim grijačem iza
- ⑤ Vodilice za prihvat s 5 razina
- ⑥ Dno prostora za pripremu jela s ispod položenim donjim grijačem
- ⑦ Prednji okvir s tipskom naljepnicom
- ⑧ Vrata

## Pečnica



- ① Upravljački elementi
- ② Gornji grijač/roštilj
- ③ Katalitički emajlirana stražnja stjenka
- ④ Usisni otvor za ventilator s prstenastim grijačem iza
- ⑤ Vodilice za prihvat s 5 razina
- ⑥ Dno prostora za pripremu jela s ispod položenim donjim grijačem
- ⑦ Prednji okvir s tipskom naljepnicom
- ⑧ Vrata

# Upravljački elementi



- ① Regulator za odabir načina rada  
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













## 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 **O**, 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”).






# Upravljački elementi

## Senzorske tipke ispod zaslona

Senzorska tipka	Funkcija
	Ovom senzorskom tipkom pozivate postavku kada se regulator za odabir načina rada nalazi na položaju <b>O</b> ili na položaju Osvjetljenje  .
<i>OK</i>	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
<i>P</i>	Postavka
<i>S</i>	Status postavke
<i>LOC</i>	Blokada uključivanja
<i>RES</i>	Prezentacija
<i>CANC</i>	Prekid napajanja

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

## Tipska naljepnica

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

Tu se nalazi oznaka modela, tvornički broj i priključni podaci (mrežni napon/frekvencija/maksimalna priključna vrijednost).

Pripremite ove podatke kada imate pitanja ili probleme, kako bi Vam Miele ciljano mogao pomoći.

## Sadržaj isporuke

- Upute za uporabu i ugradnju za upravljanje funkcijama pećnice
- vijci za pričvršćenje Vaše pećnice u ugradbeni ormarić
- različiti pribor

## Isporučeni i dodatni pribor

Oprema ovisi o modelu.

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


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

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

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

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

### Vodilice za prihvat

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

Oznaku razina možete očitati na prednjem okviru.

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

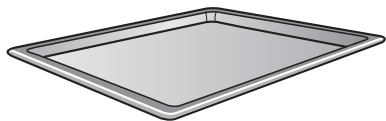
Pribor (primjerice rešetka) se umeće između prečki.

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

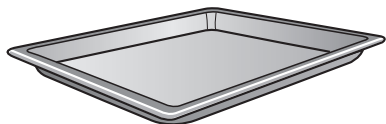
# Oprema

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

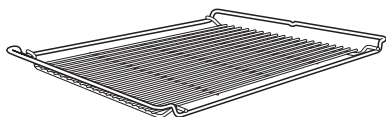
Lim za pečenje HBB 71:



Univerzalni lim HUBB 71:



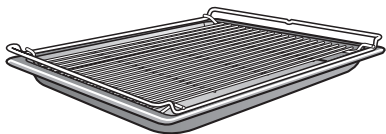
Rešetka HBBR 71:



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

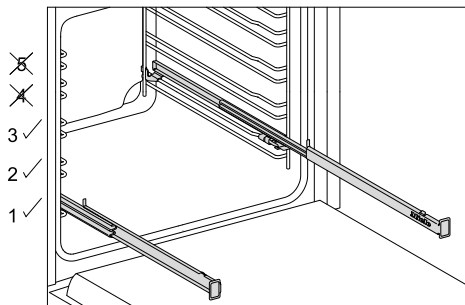
Rešetku umetnite uvijek s površinom za odlaganje prema dolje.

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



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

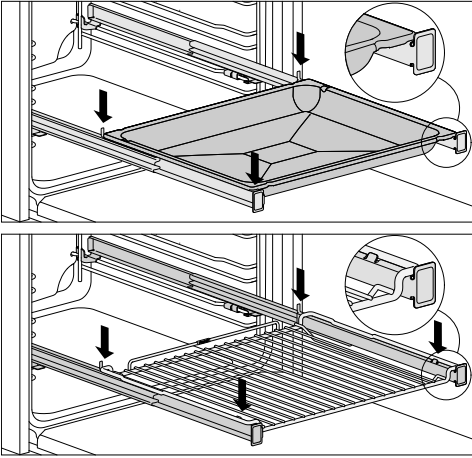
## FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C



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

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

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



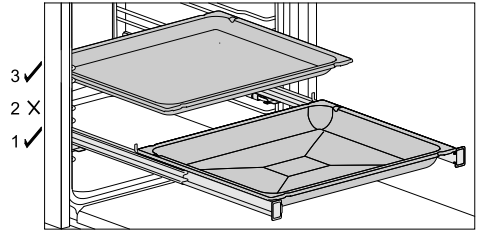
Kako pribor ne bi slučajno iskliznuo:

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

Nosivost FlexiClip teleskopskih vodilica iznosi maksimalno 15 kg.

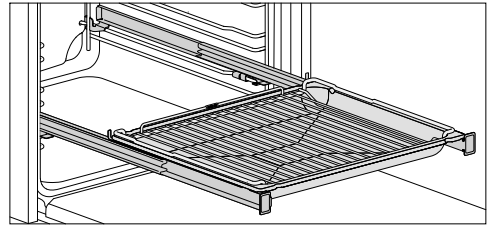
Budući da se FlexiClip teleskopske vodilice postavljaju na gornju prečku razine time se smanjuje razmak prema gornjoj razini. Premali razmak može utjecati na rezultat pečenja.

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



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

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



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

# Oprema

## Ugradnja FlexiClip teleskopskih vodilica

**⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.**  
Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.

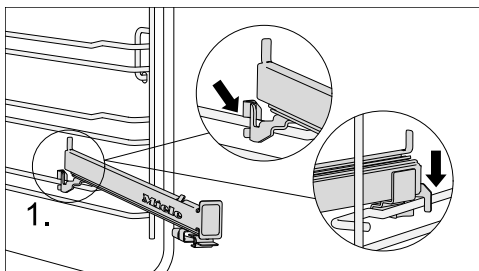
Ostavite prvo grijače, prostor za pripremu jela i pribor da se ohlade prije nego što FlexiClip teleskopske vodilice umetnete ili izvadite.

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

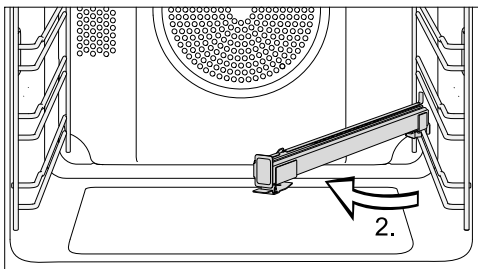
Jedna se razina sastoji od dvije prečke vodilice za prihvat. FlexiClip teleskopske vodilice ugrađuju se na gornje prečke razine.

Teleskopska vodilica FlexiClip ugrađuje se s natpisom Miele desno.

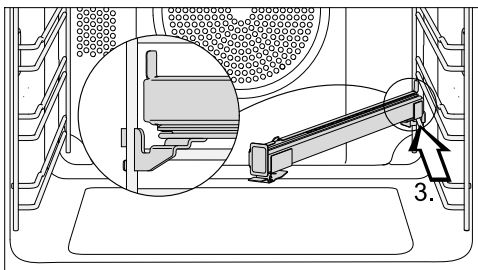
**Ne** razvlačite FlexiClip teleskopske vodilice prilikom ugradnje ili vađenja.



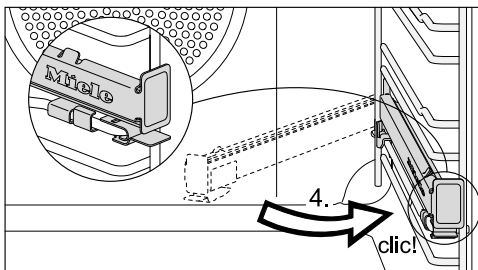
- Teleskopsku vodilicu FlexiClip postavite naprijed na gornju prečku željene razine (1.).



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




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



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

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

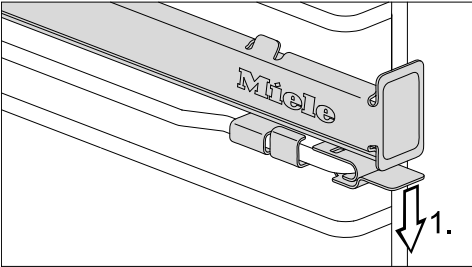
## Vađenje FlexiClip teleskopskih vodilica

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

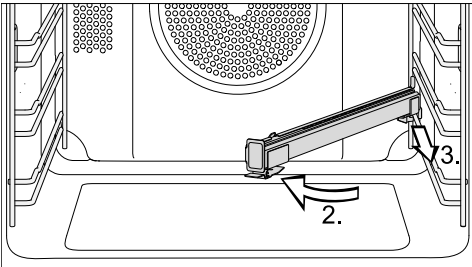
Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.

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

- Gurnite FlexiClip teleskopsku vodilicu do kraja.

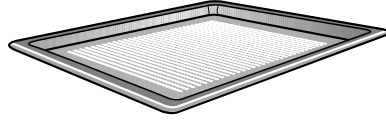


- Jezičak koji se nalazi na FlexiClip teleskopskoj vodilici pritisnite prema dolje (1.).



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

## Perforirani Gourmet lim za pečenje i AirFry HBBL 71



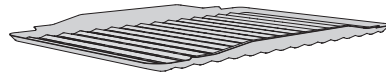
Fina perforacija Gourmet lima za pečenje i AirFry usavršava postupke pripreme jela:

- 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.

# Oprema

## Okrugli kalupi za pečenje



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

**Perforirani okrugli kalup za pečenje u AirFry HBFP 27-1** ima jednake mogućnosti uporabe kao i perforirani **Gourmet lim za pečenje i AirFry HBBL 71**.

Emajlirana površina oba kalupa za pečenje oplemenjena je PerfectClean slojem.

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

## Kamen za pečenje HBS 70



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

Kamen za pečenje se sastoji od vatrotalne keramike te je glaziran. Za postavljanje i vađenje namirnica priložena je lopatica od neobrađenog drva.

- Umetnite rešetku te na nju postavite kamen za pečenje.

## Gourmet pekač HUB Poklopac HBD

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

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

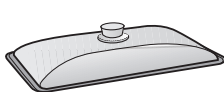
Odgovarajući se poklopci naručuju posebno. Pri kupnji pribora navedite oznaku modela.

**Dubina: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

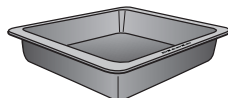


HBD 60-22

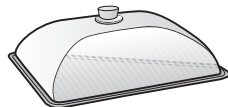


**Dubina: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

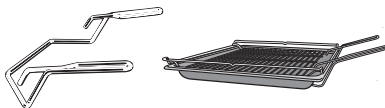


HBD 60-35



\* prikladan za indukcijske ploče za kuhanje

## Držac za vađenje HEG



Držac 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.

Pročitajte napomene u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.

### - 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 za pećnicu LOC** za pećnicu (pogledajte poglavlje „Postavke“)

### - 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 izide 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

Sigurnosno isključivanje se automatski aktivira kada pećnica radi neuobičajeno dugo. Dužina tog vremenskog razdoblja ovisi o odabranom načinu rada.

### - Vrata s prolaskom zraka

Vrata su djelomice izrađena od stakla koje ima svojstvo reflektiranja topline. Za vrijeme rada se dodatno provodi zrak kroz vrata tako da vanjska ploha vrata ostaje hladna.

U svrhu čišćenja vrata možete skinuti i rastaviti (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“).

# Oprema

## Površine oplemenjene PerfectClean slojem

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

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

Na površinama oplemenjenim PerfectClean slojem svoju namirnicu možete rezati.

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

Površine oplemenjene PerfectClean slojem održavaju se jednako lako kao staklo.

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

Površine oplemenjene PerfectClean slojem:

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





## Upravljački elementi ploče za kuhanje

(oprema ovisi o modelu)

Modeli H2xxxE/H2xxxI dodatno raspoložu 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 *LDC* 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.

## Prije prve uporabe

⚠ Pećnica se smije upotrebljavati samo kada je ugrađena.

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

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

- Podesite vrijeme.

## Podešavanje sata po prvi puta

Aktualno vrijeme se prikazuje u formatu od 24 sata.



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

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

Aktualno vrijeme se pohranjuje.


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

# Prva uporaba

## Prvo zagrijavanje pećnice

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

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


- S pećnice i pribora uklonite eventualne naljepnice ili zaštitne folije.
- Prije zagrijavanja očistite prostor za pripremu jela od eventualne prašine i ostataka ambalaže, najbolje vlažnom krpom.
- FlexiClip teleskopske vodilice (ako postoje) ugradite na rešetke za prihvat te umetnite sve limove i rešetku.
- 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.

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

Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela suh.

## Pregled postavki

Postavka	Status
<i>P 1</i> <b>Dnevno vrijeme Prikaz</b>	<i>5 0</i> Isključiti
	<i>5 1*</i> Uključiti
	<i>5 2</i> Noćno isključivanje
<i>P 2</i> <b>Dnevno vrijeme Format prikaza vremena</b>	<i>24*</i> Format od 24 sata
	<i>12</i> Format od 12 sati
<i>P 3</i> <b>Dnevno vrijeme</b>	Podešavanje, ⌚ treperi
<i>P 4</i> <b>Glasnoća Signalni tonovi</b>	<i>5 0</i> Isključiti
	<i>5 1*</i> Melodije (1–7, 4*)
	<i>5 2</i> Solo ton (1–14, 8*)
<i>P 5</i> <b>Glasnoća Ton tipki</b>	<i>5 0</i> Isključiti
	<i>5 4*</i> Uključiti: 5 1–5 7
<i>P 6</i> <b>Temperatura Jedinice</b>	<i>°C*</i> Stupanj Celzijusa
	<i>°F</i> Stupnjevi Fahrenheit
<i>P 7</i> <b>Blokada uključivanja za pećnicu</b>	<i>5 0*</i> Isključiti
	<i>5 1</i> 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 <b>LOL</b> . Blokada uključivanja se isključuje za jedan postupak pripreme ako senzorsku tipku <b>OK</b> držite pritisnutu minimalno 6 sekundi.

\* Tvornička postavka

## Postavke

---


Postavka	Status
<i>P 8</i> <b>Verzija softvera</b>	Prikaz
<i>P 9</i> <b>Prezentacija Pečnica</b>	<i>S 0*</i> Isključiti Prezentacija je deaktivirana kada senzorsku tipku <i>OK</i> dirujete barem 4 sekunde. Pečnicu možete koristiti kao obično.  <i>S 1</i> Uključiti Prezentacija je aktivirana kada senzorsku tipku <i>OK</i> dirujete barem 4 sekunde. Ako pečnicu uključite dok je aktivirana prezentacija, prikazuje se napomena <i>NE5</i> . Potvrdite s <i>OK</i> .
<i>P 10</i> <b>Sati rada</b>	Prikaz

\* Tvornička postavka

## Izmjena postavki

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

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

- Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj **0** ili na položaj Osvjetljenje .
- Odaberite senzorsku tipku  $\equiv$ .



Pojavljuje se popis za odabir postavki.

- Okretnim regulatorom  $\langle \rangle$  odaberite željenu postavku.
- Potvrdite s *OK*.



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

Postavke možete provjeriti ili promijeniti.

Za promjenu statusa *S*:

- Okretnim regulatorom  $\langle \rangle$  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  $\equiv$ .

## Podsjet. min.

---

### Uporaba funkcije Podsjet. min.

Podsjetnik minuta  $\Delta$  možete koristiti za nadziranje zasebnih postupaka, primjerice za kuhanje jaja.

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

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

### Podešavanje podsjetnika minuta

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

- Odaberite senzorsku tipku  $\oplus$ .
- Ukoliko se istovremeno odvija postupak pripreme jela s regulatorom  $< >$  odaberite  $\Delta$ .

$\Delta$  treperi i prikazuje se 0:00.

- Pomoću okretnog regulatora  $< >$  5:20 minute:sekunde.
- Potvrdite s OK.

Podsjetnik minuta se pohranjuje.

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

Po isteku podsjetnika minuta treperi  $\Delta$ , oglašava se zvučni signal i vrijeme se broji uzlazno do maksimalno 59:59 minuta:sekundi.

- Odaberite senzorsku tipku  $\oplus$ .

Isključuju se zvučni i optički signali.

### Mijenjanje i poništavanje podsjetnika minuta

- Odaberite senzorsku tipku  $\oplus$ .
- Pomoću okretnog regulatora  $< >$  odaberite  $\Delta$ .

$\Delta$  treperi i prikazuje se podešeni podsjetnik minuta.

- Podsjetnik minuta promijenite okretnim regulatorom  $< >$ .










**Savjet:** Ako želite izbrisati podsjetnik minuta, okretni regulator  $< >$  okrećite u desno dok se ne prikaže 0:00.

- Potvrdite s OK.

Pohranjuje se promijenjeni podsjetnik minuta ili se isti briše.







## Pregled načina rada

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

# 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 aluminijska reflektiraju toplinu, koja tako teže doseže namirnicu koja se priprema. Dno prostora za pripremu jela ili rešetku ne pokrivajte s aluminijskom folijom koja reflektira toplinu.
- Kontrolirajte trajanje pripreme jela, kako biste izbjegli potrošnju energije kod pripreme namirnica. Podesite vrijeme trajanja pripreme jela ili koristite termometar za hranu, ako je raspoloživ.
- Za brojna jela možete koristiti način rada Vrući zrak plus . Njime možete pripremati na nižim temperaturama nego u načinu rada Gornji i donji grijač , jer se toplina odmah raspodjeljuje u prostoru za pripremu jela. Osim toga jelo možete istovremeno pripremati na više razina.
- Eco vrući zrak  je inovativan način rada, prikladan za manje količine poput zamrznute pizze, gotovih zamrznutih peciva ili kolačića iz modlica, ali i za jela od mesa i za pečenje. Pripremate energetski štedljivo s optimalnim korištenjem topline. Prilikom pripreme na jednoj razini štedite do 30 % ener-

- gije 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 podešiti. 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. Prikazuje se aktualno vrijeme ili se zaslon zatamnjuje (pogledajte poglavlje „Postavke”).

## 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 **O**.
- 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. Svježije 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

# Upravljanje

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 .

Prikazuje se , i .

Treperi .

- 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 .
- Okretnim regulatorom < > odaberite željeno vrijeme.
- Potvrdite s *OK*.


Prikazuju se četiri crtice --:--.

- Okrenite regulator < > udesno ili ulijevo, dok se ne pojavi željeno vrijeme.
- Potvrdite s *OK*.
- Podešeno vrijeme promijenite okretnim regulatorom < >. Treperi odgovarajući simbol.
- Potvrdite s *OK*.
- Odaberite senzorsku tipku .


Na zaslonu se prikazuje promijenjeno vrijeme se i svijetli odgovarajući simbol.



Vremena se brišu kod nestanka električnog napajanja.


## Brisanje podešenog vremena pripreme

- Odaberite senzorsku tipku .
- Odaberite željeno vrijeme.
- Potvrdite s *OK*.

Prikazuju se četiri crtice --:--.

- Potvrdite s *OK*.
  - Odaberite senzorsku tipku .
- Izbrisali ste podešeno vrijeme.




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.

# Pečenje

Nježna obrada namirnica pogoduje Vašem zdravlju.

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

## Savjeti za pečenje

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

## Korištenje papira za pečenje

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

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

## Napomene o tablicama za pečenje

Tablice za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

## Odabir temperature

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

## Odabir vremena pripreme ⌚

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

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

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

## 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 aluminijski, stakleno posuđe otporno na temperaturu i oslojeni kalupi.

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

- Umetnite namirnice na razinu 1 ili 2.

## Korištenje Eco vrući zrak 🔥

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

- Umetnite namirnice na razinu 2.

# Pečenje

## 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 naviše 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.

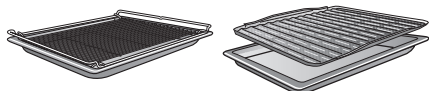
Ako roštilj pripremate kod otvorenih vrata vrući zrak koji izlazi iz prostora za pripremu jela ne vodi se i ne hladi automatski preko ventilatora za hlađenje. Upravljački elementi postaju vrući.

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.

## Dodatne primjene


---

U ovom ćete poglavlju pronaći informacije za sljedeće primjene:


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

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


Vrijeme pripreme iznosi oko 2–4 sata 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

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

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 opekline vrućim površinama.


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

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

- Zapečeno meso položite na rešetku.
- Temperaturu smanjite na 100°C (pogledajte poglavlje „Tablice za pripremu jela“).
- Ispecite meso do kraja.


## Dodatne primjene

### Ukuhavanje

 Opasnost od infekcije zbog stvaranja klica.

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

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

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


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

Ne ukuhavajte i ne zagrijavajte visoke posude i limenke.

### Priprema voća i povrća

Podaci vrijede za 6 staklenki s 1 l sadržaja.

Koristite samo posebne staklenke koje možete nabaviti u specijaliziranim prodavaonicama (staklenke za ukuhavanje ili staklenke s navojnim poklopcem). Koristite samo 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 (zele- ne, žute)	120°C 90–120 min	30°C 25–30 min

 temperatura i vrijeme ukuhavanja, čim se vide mjehurići

 temperatura i vrijeme naknadnog zagrijavanja

## Vađenje staklenki nakon ukuhavanja

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

- Izvadite staklenke iz prostora za pripremu jela.
- Ostavite ih da odstoje oko 24 sata pokrivene krpom na mjestu bez 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.

# Dodatne primjene


## Isušivanje

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






Pretpostavka je da je voće i povrće svježije 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.



### 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.


- Odaberite način rada i temperaturu navedenu na pakiranju.
- Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela.
- Jelo umetnite u prethodno zagrijan prostor za pripremu jela, na razinu koja je preporučena na pakiranju.

- Jelo provjerite nakon kraćeg vremena od onih koje se preporučuju na pakiranju.

#### Zagrijavanje posuđa

Za zagrijavanje posuđa koristite način rada Vrući zrak plus .

Zagrijavajte samo vatrostalno posuđe.


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

 Opasnost od opekline!

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


- Iz prostora za pripremu jela izvadite zagrijano posuđe.

# Čišćenje i održavanje

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

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

 Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom.

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

Za čišćenje nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

Sve vanjske površine mogu se obojiti ili promijeniti boju, ako upotrebljavate neprikladno sredstvo za čišćenje. Posebno se može oštetiti prednja strana pećnice ukoliko se koriste sredstva za čišćenje pećnica i sredstva za uklanjanje kamenca.

Sve su površine osjetljive na ogrebotine. U određenim okolnostima ogrebotine mogu uzrokovati pucanje staklenih površina.

Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

## Neprikladna sredstva za čišćenje

Kako ne biste oštetili površine, za čišćenje nemojte upotrebljavati sljedeće:

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

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

Nečistoće je najbolje odmah ukloniti.

Pribor nije prikladan za pranje u perilici posuđa.

**Savjet:** Mrlje od soka od voća i tijesta za kolače, koje se prelilo iz kalupa lakše će te ukloniti dok je prostor za pripremu jela još topao.

Za praktičnije čišćenje preporučujemo:

- Rastavite vrata.
- Izvadite rešetke za prihvatač s FlexiClip teleskopskim vodilicama (ako su raspoložive).
- Rastavite katalitički emajliranu stražnju stjenku.
- Gornji grijač/roštilj preklopite prema dolje.

## Uklanjanje normalnih zaprljanja

### Uklanjanje normalnih zaprljanja

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

## Čišćenje brtve

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

Brtva može ispucati zbog ostataka masnoće.

- Najbolje je da brtvu očistite nakon svake pripreme jela.

## Uklanjanje tvrdokornih zaprljanja (osim FlexiClip teleskopskih vodilica)

Zbog sokova od voća koji se prelijevaju ili ostataka od pečenja na površinama mogu nastati trajne promjene u boji ili matirana mjesta. Takve mrlje ne ugrožavaju uporabna svojstva. Nemojte silom uklanjati te mrlje. Upotrijebite samo opisana pomoćna sredstva.

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

Katalitički emajl gubi svojstva samoočišćenja uslijed primjene abrazivnih sredstava, grubih četki i spužvica kao i raspršivača za čišćenje pećnica. Uvijek izvadite katalitički emajlirane dijelove, prije nego što upotrijebite sredstvo za čišćenje pećnica.

# Čišćenje i održavanje

## Upotreba sredstva za čišćenje pećnice

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

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

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

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

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

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

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

## Tvrdokorna zaprljanja na FlexiClip teleskopskim vodilicama

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

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

- FlexiClip teleskopske vodilice kratko namočite u otopinu vruće vode i deterženta (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 uporišta.

## Čišćenje katalitički emajlirane stražnje stjenke

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 sam- očišćenja 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 zaprljanja koja su posljedica začina, šećera i sličnoga


- Izvadite stražnju stjenku (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Rastavljanje stražnje stjenke“).
- Stražnju stjenku očistite ručno s toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i mekom četkom.
- Temeljito isperite stražnju stjenku.
- Stražnju stjenku ostavite da se osuši prije no što ju ponovno postavite.

## Uklanjanje zaprljanja od prskanog ulja i masti

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

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

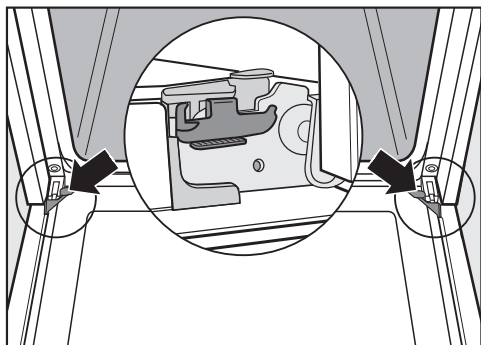
- Unutarnju stranu vrata i prostor za pripremu jela očistite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.

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

# Čišćenje i održavanje

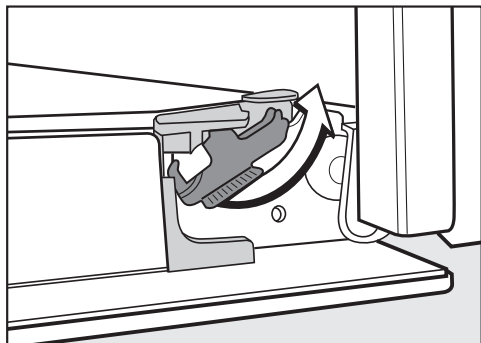
## Demontaža vrata

Vrata teže oko 9 kg.



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

- Vrata otvorite u cijelosti.



- Oslobodite deblokade tako da ih okrenete do kraja.

Pećnica će se oštetiti ukoliko ste vrata pogrešno skinuli.

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

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

- Zatvorite vrata do kraja.



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

## Rastavljanje vrata

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

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

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

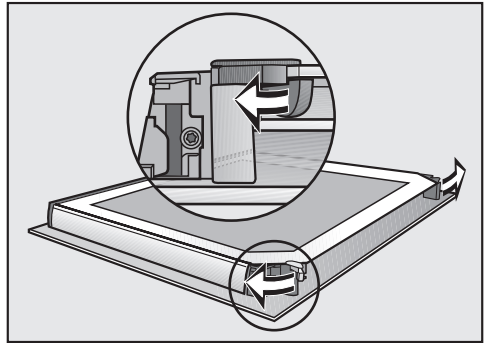
Rastavljena stakla vrata pospremite na sigurno mjesto.

**⚠** Opasnost od ozljeda zbog zatvaranja vrata.

Vrata se mogu zatvoriti kada ih rastavljate u ugrađenom stanju.

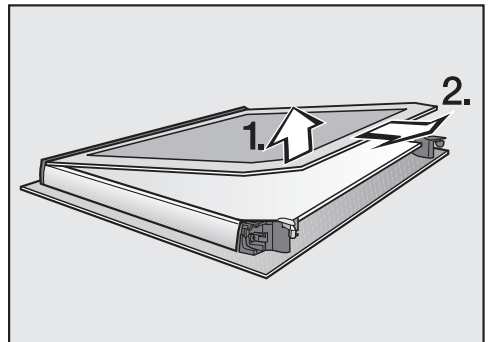
Vrata uvijek skinite prije nego što ih rastavite.

- 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.



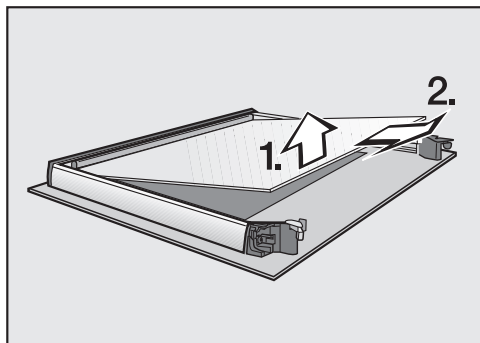
- Okretanjem otvorite obje blokade za ploče vrata prema van.

Rastavite unutarnju ploču vrata:



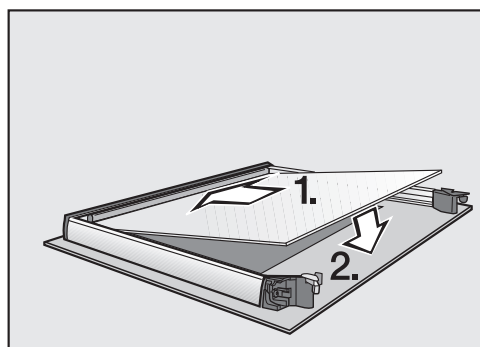
- Unutarnju ploču vrata **blago** podignite i izvucite iz plastične letvice.

## Čišćenje i održavanje

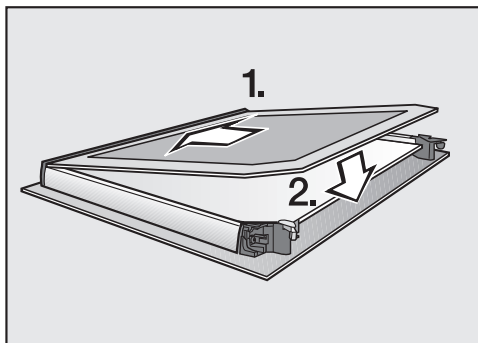


- Srednju ploču vrata **lagano** podignite i izvucite.
- Ploče vrata i ostale dijelove očistite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Dijelove osušite mekom krpom.

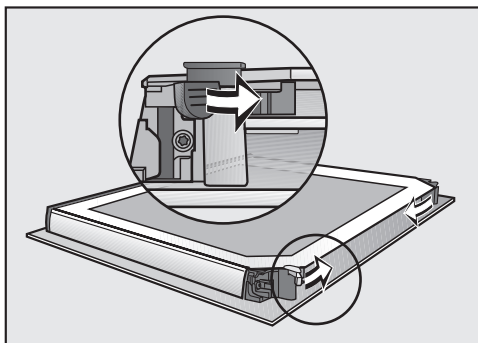
Nakon toga ponovno pažljivo sastavite vrata:



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



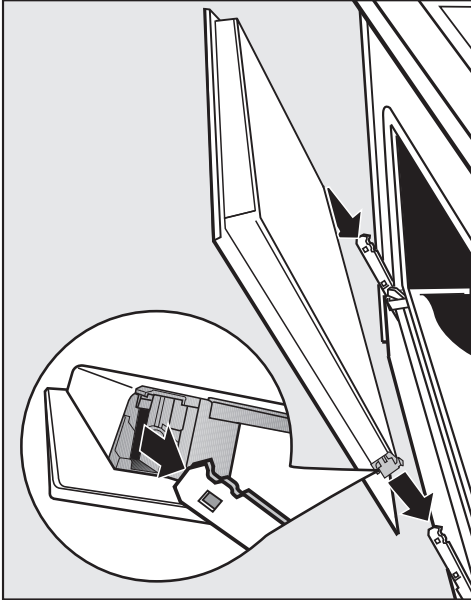
- Gurnite unutarnju ploču vrata, s mat stranom okrenutom prema dolje, u plastičnu letvicu i postavite unutarnju ploču vrata između blokada.



- Okretajem zatvorite obje blokade za ploče na vratima prema unutra. Vrata su ponovno sastavljena.

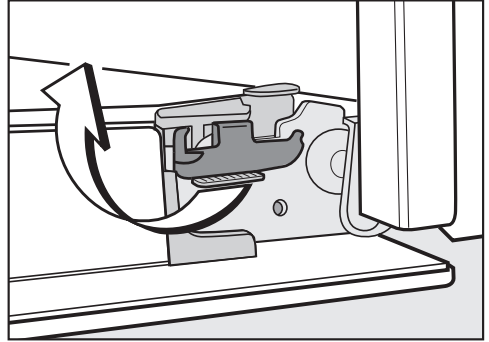


## Ugradnja vrata



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

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



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

# Čišćenje i održavanje

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

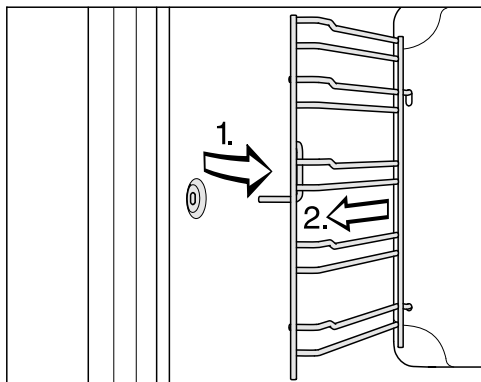
Rešetku za prihvat možete skinuti zajedno s FlexiClip teleskopskim vodilicama (ako postoje).

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

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

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



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

**Ugradnja** se vrši obrnutim redoslijedom.

- Pažljivo ugradite dijelove.

## Rastavljanje stražnje stjenke

U svrhu čišćenja stražnju stjenku možete ukloniti.

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

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

⚠ Opasnost od ozljeda rotirajućim kotačem ventilatora.

Možete se ozlijediti o kotač koji pokreće ventilator za vrući zrak.

Pećnicu nikada ne uključujte bez stražnje stjenke.

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

**Ugradnja** se vrši obrnutim redoslijedom.

- Pažljivo ugradite stražnju stjenku.


Otvori moraju biti raspoređeni kako je prikazano u poglavlju „Pregled“.

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


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

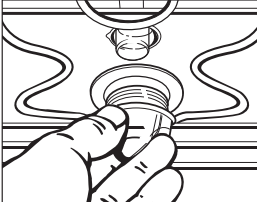

Informacije za samostalno uklanjanje grešaka naći ćete na [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

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

Problem	Uzrok i rješenje
<b>Zaslon je taman.</b>	Pećnica nema napajanje. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite je li mrežni utikač pećnice utaknut u utičnicu.</li> <li>■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Pozovite električara ili Miele servis.</li> </ul>
<b>Prostor za pripremu jela nije vruć.</b>	Uključena je blokada uključivanja <i>LDC</i> . <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Isključite blokadu uključivanja (pogledajte poglavlje „Postavke”).</li> </ul>
	Uključen je prezentacijski način rada <i>PE5</i> . <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Isključite prezentacijski način rada (pogledajte poglavlje „Postavke”).</li> </ul>
	Pećnica nema napajanje. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Obratite se električaru ili servisu.</li> </ul>
<b>Aktualno vrijeme nije točno ili se na zaslonu prikazuje <i>ERRC</i>.</b>	Došlo je do prekida napajanja. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovo podesite vrijeme (pogledajte poglavlje „Postavke”). Također se moraju ponovno unijeti vremena za postupke pripreme.</li> </ul>
<b>Na zaslonu se neočekivano pojavljuje <i>0:00</i> i istovremeno treperi simbol . Eventualno se oglašava i zvučni signal.</b>	Pećnica je radila neočekivano dugo te se aktiviralo sigurnosno isključenje. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Okrenite regulator za odabir načina rada na poziciju <b>0</b>. Pećnica je odmah potom spremna za rad.</li> </ul>
<b>Na zaslonu se prikazuje <i>F XX</i>.</b>	Problem kojeg ne možete sami riješiti. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nazovite Miele servis.</li> </ul>
<b>Ne čujete zvučni signal.</b>	Zvučni signal je isključen. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uključite zvučni signal (pogledajte poglavlje „Postavke”).</li> </ul>

## Što učiniti, ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
<b>Nakon završenog postupka pripreme hrane čuje se rad uređaja.</b>	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.
<b>Pećnica se samostalno isključila.</b>	Pećnica se zbog štednje energije automatski isključuje ako nakon uključanja pećnice ili po završetku postupka pripreme jela u nekom određenom vremenskom intervalu ne izvršite nikakvu drugu radnju upravljanja pećnicom. ■ Ponovo uključite pećnicu.
<b>Kolač/pecivo i nakon isteka vremena navedenog u tablici za pečenje još nije ispečen(o).</b>	Odabrana temperatura drugačija je od navedene u receptu. ■ 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.
<b>Kolač/pecivo nema ravnomjernu smeđu boju.</b>	Odabrali ste pogrešnu temperaturu 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.
<b>Na katalitičkom emajlu ima zaprljanja.</b>	Zaprljanja koja su posljedica začina, šećera i sličnoga ne mogu se ukloniti katalitičkim procesom čišćenja. ■ Izvadite katalitički emajlirane dijelove i zaprljanja uklonite s toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i mekom četkom (pogledajte poglavlje „Čišćenje katalitički emajlirane stražnje stjenke“).
<b>FlexiClip teleskopske vodilice teško se postavljaju ili izvlače.</b>	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 skruti prilikom zagrijavanja pećnice i slijepiti FlexiClip teleskopske vodilice. Posebnu mast Miele možete nabaviti u Miele prodavaonicama ili u Miele servisu.

Problem	Uzrok i rješenje
<p data-bbox="73 201 333 288"><b>Gornje osvjetljenje prostora za pripremu jela se ne uključuje.</b></p> 	<p data-bbox="350 201 717 233">Halogena žarulja je neispravna.</p> <div data-bbox="350 236 1031 363" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p data-bbox="367 248 684 280">⚠ Opasnost od opekline!</p> <p data-bbox="367 288 990 344">Grijači moraju biti isključeni. Prostor za pripremu jela mora biti ohlađen.</p> </div> <ul data-bbox="350 379 1031 727" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="350 379 1031 472">■ Pećnicu isključite iz električne mreže. Za to izvucite utičak iz utičnice ili isključite osigurač električne instalacije.</li> <li data-bbox="350 475 1031 568">■ Odvrnite poklopac žarulje okretanjem za četvrtinu kruga ulijevo i izvadite ga primivši za brtveni prsten iz kućišta prema dolje.</li> <li data-bbox="350 571 1031 632">■ Zamijenite halogenu žarulju (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, grlo G9).</li> <li data-bbox="350 635 1031 695">■ Postavite poklopac žarulje s brtvenim prstenom u kućište i pričvrstite ga okretanjem nadesno.</li> <li data-bbox="350 699 1031 727">■ Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.</li> </ul> <p data-bbox="350 735 1031 799">Odabrali ste način rada Eco vrući zrak . U ovom načinu rada osvjetljenje prostora za pripremu jela se ne uključuje.</p>

# Servis

---

Informacije za samostalno uklanjanje grešaka te o Miele rezervnim dijelovima naći ćete na [www.miele.hr/service](http://www.miele.hr/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](http://www.miele.hr/servis). Podatke o kontaktu Miele servisa naći ćete na zadnjoj stranici ovog dokumenta.

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

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

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.

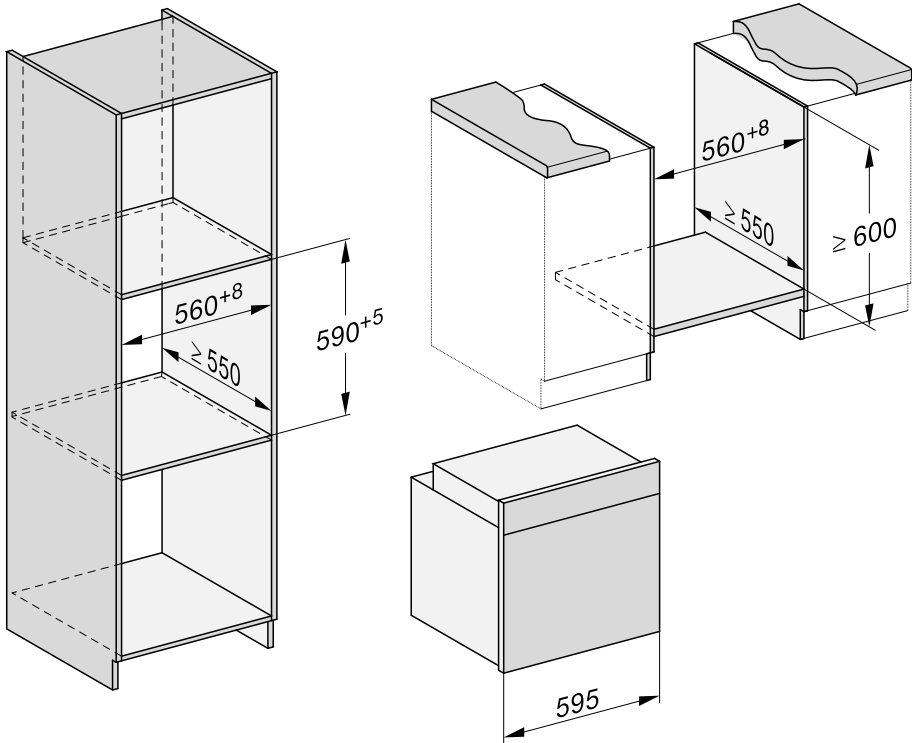
Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.

## Dimenzije za ugradnju

Mjere su navedene u mm.

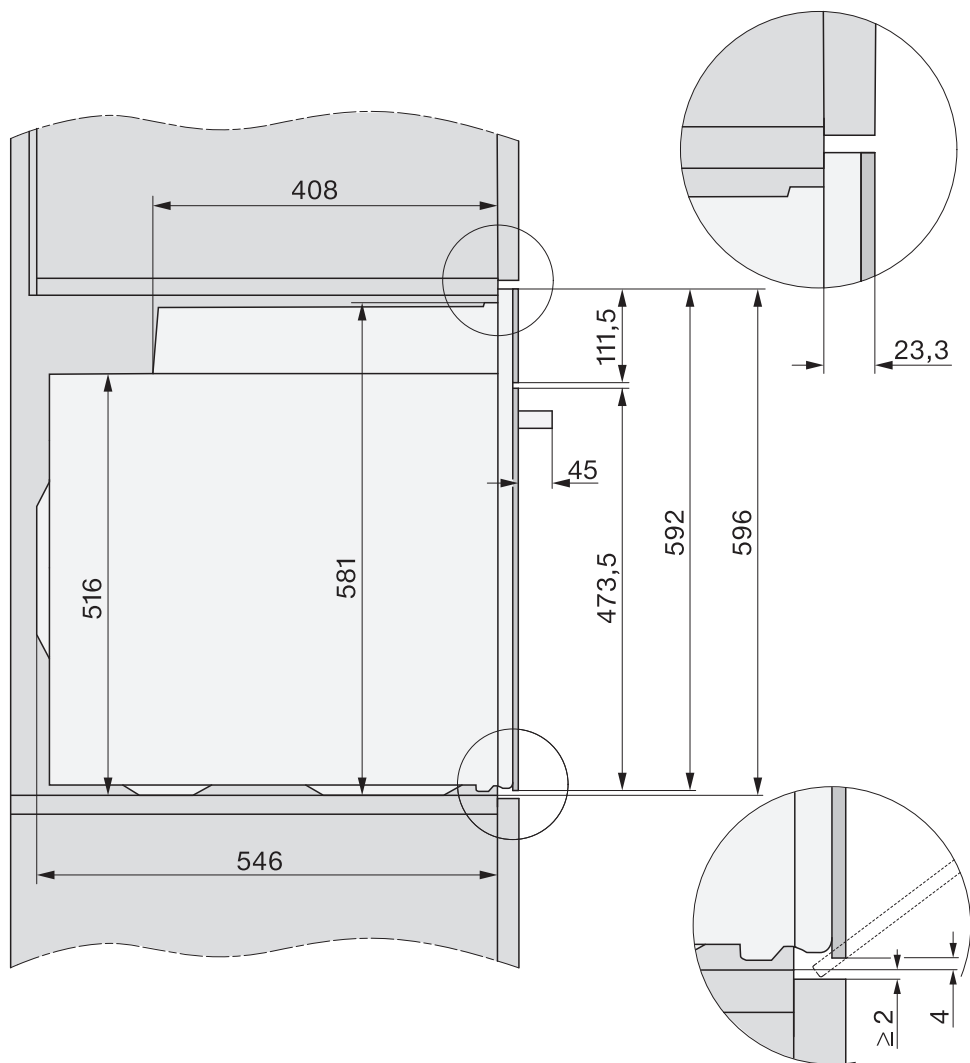
### Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski ormarić

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



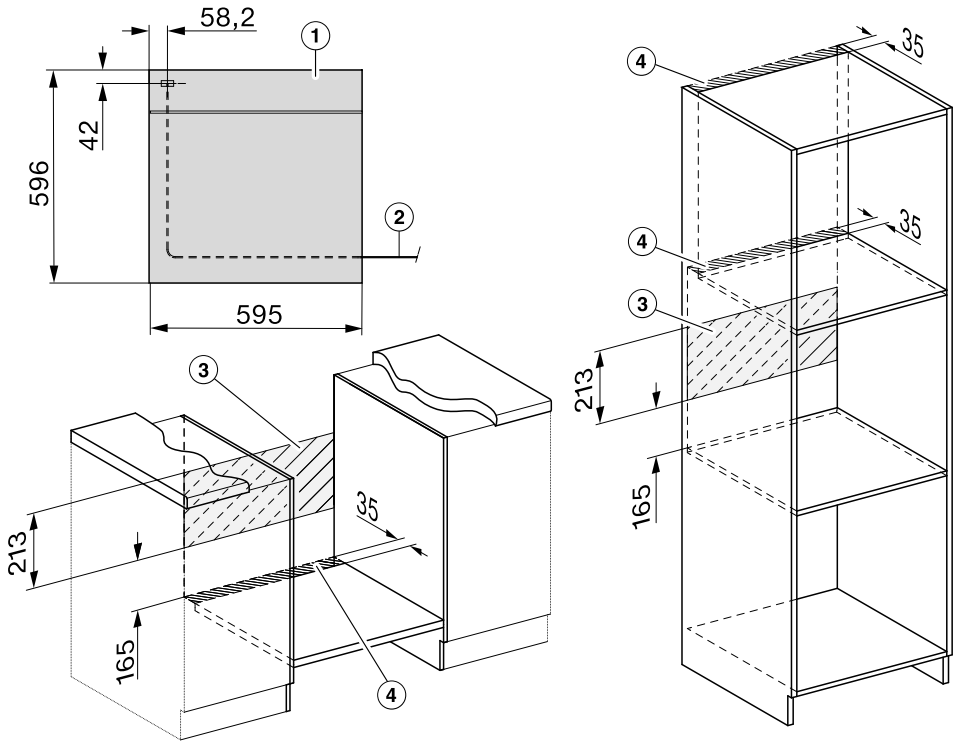
# Ugradnja

## Bočna strana H 24xx





## Priključci i ventilacija



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

# Ugradnja

## Ugradnja 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 kru-ta 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

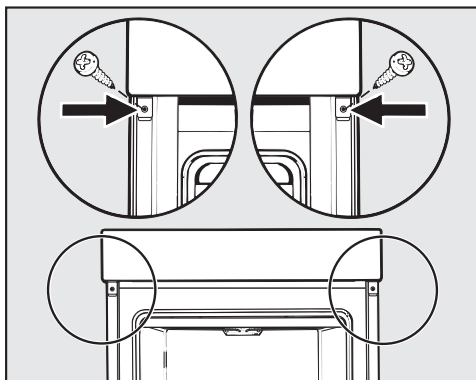
- Priključite štednjak na struju.
- Stavite štednjak ispred donjeg ormarića.
- Utikač ugrađene ploče za kuhanje stavite u električnu spojku štednjaka.

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 (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Demontaža vrata“), 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.
- Vrata eventualno ponovo ugradite (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Ugradnja 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 kruća goriva).

Prilikom ugradnje svakako pazite na sljedeće:

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

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

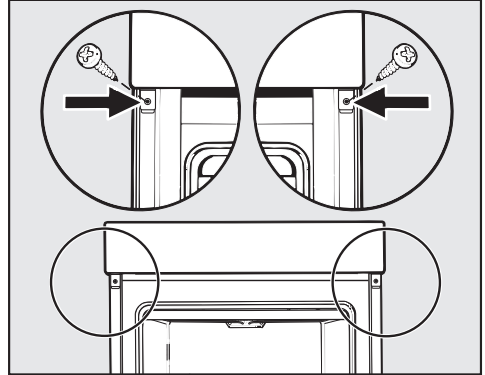
- Priključite pećnicu na struju.

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

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

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

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



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

## Električni priključak



Opasnost od ozljeda!

Neppravilno 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:

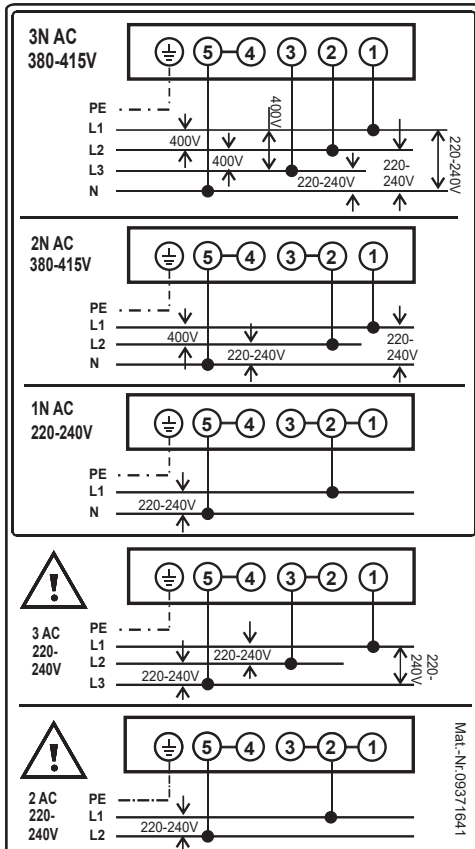
- Oznaka modela
- Tvornički broj uređaja
- Priključni podaci (mrežni napon/frekvencija/maksimalna priključna vrijednost)

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

Priklučni 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.


# Tablice za pečenje

## Miješano tijesto

Kolači/sitni kolačići (pribor)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Muffini (1 lim)		150–160	1	2	25–35
Muffini (2 lima)		150–160	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Sitni kolači* (1 lim)		150	1 <sup>4</sup>	2	30–40
		160 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	3	20–30
Sitni kolači* (2 lima)		150 <sup>2</sup>	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40
Pješčani kolač (rešetka, kalup za kolač, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	1	2	60–70
Mramorni kolač, kolač s orasima (rešetka, četvrtasti kalup, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Mramorni kolač, kolač s orasima (rešetka, kalup u obliku vijenca/za kuglof, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	55–65
Voćni kolač (1 lim)		160–170	1	2	45–55
		160–170	1	1	45–55
Voćni kolač (rešetka, rastavljiv kalup, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		170–180 <sup>2</sup>	1	1	35–45
Biskvit za tortu (rešetka, kalup za tortu, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	15–25

 način rada, 🌡️ temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> 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

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

- 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.

## Prhko tijesto

Kolači/sitni kolačići (pribor)		🌡️ [°C]			🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Sitno pecivo (1 lim)		140–150	1	2	20–30
		150–160	1	2	25–35
Sitno pecivo (2 lima)		140–150	1+3 <sup>3</sup>	1+3	20–30 <sup>4</sup>
Mali kolačići* (1 lim)		140	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	2	3	25–35
Mali kolačići* (2 lima)		140	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Biskvit za tortu (rešetka, kalup za tortu, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	20–30
Kolač od sira (rešetka, rastavljiv kalup, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Apple Pie* (rešetka, rastavljiv kalup, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Pokriveni kolač s jabukama (rešetka, ras- tavljiv kalup, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Voćni kolač s preljevom (rešetka, rastavljiv kalup, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		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 <sup>2</sup>	–	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.

# Tablice za pečenje

## Dizano tijesto







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





 način rada, 🌡️ temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> 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.










## Tijesto od sira i ulja





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


 način rada, 🌡️ temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> 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]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Biskvit (2 jaja) (rešetka, rastavljiv kalup, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	1	2	15–25
Biskvit (4–6 jaja) (rešetka, rastavljiv kalup, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Biskvit s vodom* (rešetka, rastavljiv kalup, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180 <sup>2</sup>	1	2	20–30
		150–170 <sup>2</sup>	1	2	25–45
Biskvit (1 lim)		180–190 <sup>2</sup>	1	2	15–25



 način rada, 🌡️ temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> 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


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

# Tablice za pečenje

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

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

## Pikantna jela

Namirnica (pribor)		🌡️ [°C]			🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
Pikantna pita (1 lim)		220–230 <sup>1</sup>	–	1	25–35
		180–190	–	1	30–40
Kolač od luka (1 lim)		180–190 <sup>1</sup>	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, dizano tijesto (1 lim)		170–180	1	2	25–35
		210–220 <sup>1</sup>	1	2	20–30
Pizza, tijesto od sira i ulja (1 lim)		170–180	1	2	25–35
		190–200 <sup>1</sup>	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 <sup>2</sup>	2	3	3–6
Povrće s roštilja (rešetka na univerzalnom limu)		250 <sup>2</sup>	3	4	5–10 <sup>3</sup>
		250 <sup>2</sup>	3	3	5–10 <sup>3</sup>
Ratatouille (1 univerzalni lim)		180–190	1	2	40–60


















način rada, 🌡️ temperatura, 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, Vrući zrak, 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.



# Tablice za pečenje

## Govedina















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








 način rada,  temperatura, <sup>5</sup> razina,  vrijeme pripreme,  temperatura jezgre,  
 Vrući zrak plus,  Gornji i donji grijač,  Eco vrući zrak,  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.

## Teletina


















Namirnica (pribor)		 [°C]	 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>7</sup> [°C]
Teleće pečenje u loncu, oko 1,5 kg (pekač s poklopcem)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
Teleći file, oko 1 kg (univerzalni lim)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	30–60	45–75
Teleći file „rosé“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	50–60	45–48
Teleći file „srednje pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	80–90	54–57
Teleći file „dobro pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	90–100	63–66
Teleći hrbat „rosé“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	80–90	45–48
Teleći hrbat „srednje pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	100–130	54–57
Teleći hrbat „dobro pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	130–140	63–66










 način rada,  temperatura, <sup>5</sup> razina,  vrijeme pripreme, <sup>7</sup> 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.

# Tablice za pečenje












## Svinjetina







Namirnica (pribor)		 [°C]	 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Svinjsko pečenje/vratina, oko 1 kg (pekač s poklopcem)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		180–190	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Svinjsko pečenje s kožom, oko 2 kg (pekač)		180–190	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
		190–200	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
File svinjetine, oko 350 g <sup>1</sup>		90–100 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Pečenje od buta, oko 1,5 kg (pekač s poklopcem)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>8</sup>	80–90
Dimljena svinjetina, oko 1 kg (univerzalni lim)		150–160	2 <sup>5</sup>	50–60	63–68
Dimljena svinjetina, oko 1 kg <sup>1</sup>		95–105 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Mesna štruga, oko 1 kg (univerzalni lim)		170–180	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>7</sup>	80–85
		190–200	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>7</sup>	80–85
Slanina za doručak/Bacon <sup>1</sup>		280 <sup>4</sup>	4	3–5	–
Pečnice <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>9</sup>	–


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










 način rada,  temperatura, <sup>5</sup> razina,  vrijeme pripreme, <sup>6</sup> temperatura jezgre,  
 Gornji i donji grijač



- Meso prvo zapecite na ploči za kuhanje.
- Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .
- Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela na 120°C u trajanju 15 minuta. Kada umećete jelo, smanjite temperaturu.
- Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C (ako postoje).
- Prvo pripremajte s poklopcem. Uklonite poklopac nakon 50 minuta pripreme i podlijte s oko 0,5 l tekućine.
- Ako upotrebljavate termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

# Tablice za pečenje

## Perad, riba


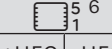












Namirnica (pribor)		 [°C]	 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>7</sup> [°C]
Perad, 0,8–1,5 kg (univerzalni lim)		170–180	2 <sup>3</sup>	55–65	85–90
Piletina, oko 1,2 kg (rešetka na univerzalnom limu)		180–190 <sup>1</sup>	2 <sup>3</sup>	55–65 <sup>4</sup>	85–90
Perad, oko 2 kg (pekač)		180–190	2 <sup>3</sup>	100–120 <sup>5</sup>	85–90
		190–200	2 <sup>3</sup>	110–130 <sup>5</sup>	85–90
Perad, oko 4 kg (pekač)		160–170	2 <sup>3</sup>	180–200 <sup>6</sup>	90–95
		180–190	2 <sup>3</sup>	180–200 <sup>6</sup>	90–95
Riba, 200–300 g (npr. pastrve) (univerzalni lim)		210–220 <sup>2</sup>	2 <sup>3</sup>	15–25	75–80
Riba, 1–1,5 kg (primjerice morska pastrva) (univerzalni lim)		210–220 <sup>2</sup>	2 <sup>3</sup>	30–40	75–80
Riblji filet u foliji, 200–300 g (univerzalni lim)		200–210	2 <sup>3</sup>	25–30	75–80






 način rada,  temperatura, <sup>5</sup> 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.



## Probna jela prema EN 60350-1

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

 način rada, 🌡️ temperatura, <sup>5 6</sup> 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,  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 raspoložete s nekoliko parova FlexiClip teleskopskih vodilica, ugradite samo jedan par.
- 8 Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C u donju razinu (ako postoje). Ukoliko raspoložete 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 pomerenjena. 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

<b>MIELE</b>	
<b>Identifikacijska oznaka modela</b>	H 2455 B, H 2455 E
Indeks energetske učinkovitosti/Prostor za pečenje ( $EEI_{\text{prostor za pečenje}}$ )	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

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

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

H 2455 B, H 2455 E

hr-HR

M.-Nr. 12 495 810 / 02