


## Upute za uporabu i ugradnju Pećnica s mikrovalovima



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>14</b>
<b>Pregled</b> .....	<b>15</b>
<b>Upravljački elementi</b> .....	<b>16</b>
Tipka za uključivanje/isključivanje .....	17
Zaslon.....	17
Senzorske tipke.....	17
Simboli .....	19
<b>Princip rukovanja</b> .....	<b>20</b>
Odabir točke izbornika .....	20
Promjena postavke u listi za odabir .....	20
Promjena postavke segmentnim klizačem .....	20
Odabir načina rada ili funkcije .....	20
Unos brojeva .....	21
Aktivacija MobileStart .....	21
<b>Oprema</b> .....	<b>22</b>
Tipaska naljepnica .....	22
Sadržaj isporuke .....	22
Isporučeni i dodatni pribor .....	22
Sigurnosne značajke .....	24
Površine oplemenjene PerfectClean slojem .....	25
<b>Prva uporaba</b> .....	<b>26</b>
Miele@home .....	26
Osnovne postavke.....	27
Prvo zagrijavanje pećnice .....	28
<b>Postavke</b> .....	<b>29</b>
Pregled postavki .....	29
Pozivanje izbornika „Postavke“ .....	31
Jezik  .....	31
Dnevno vrijeme.....	31
Osvjetljenje.....	31
Zaslon.....	32
Glasnoća .....	32
Jedinice.....	32
Brzi MV .....	33
Kokice.....	33
Booster .....	33
Preporučene temperature .....	33
Preporučene snage .....	33
Naknadni rad rashl. vent. ....	34
Sigurnost .....	34
Miele@home .....	34
RemoteUpdate .....	35

Daljinsko upravljanje .....	36
Aktivacija MobileStart.....	36
Verzija softvera.....	36
Prodajno mjesto.....	36
Tvorničke postavke.....	36
Sati rada.....	36
<b>Podsjet. min.</b> .....	<b>37</b>
<b>Glavni izbornik i podizbornici</b> .....	<b>38</b>
<b>Način rada s mikrovalovima</b> .....	<b>39</b>
Način rada .....	39
Odabir posuđa .....	39
Prikladno posuđe .....	39
Neprikladno posuđe .....	41
Ispitivanje posuđa.....	41
Poklopac.....	42
<b>Upravljanje</b> .....	<b>43</b>
Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela .....	43
Promjena temperature .....	43
Promjena snage mikrovalova.....	44
Podešavanje vremena pripreme .....	44
Promjena podešenog vremena pripreme .....	45
Brisanje podešenog vremena pripreme.....	45
Prekid postupka u načinu rada Mikrovalovi .....	45
Prekid postupka pripreme .....	45
Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela.....	46
Booster.....	46
<b>Brzi MV i Kokice</b> .....	<b>47</b>
<b>Automatski programi</b> .....	<b>48</b>
Kategorije.....	48
Uporaba automatskih programa.....	48
Napomene za primjenu .....	48
<b>Dodatne primjene</b> .....	<b>49</b>
Odmrzavanje .....	49
Sušenje .....	51
Zagrijavanje .....	52
Kuhanje .....	55
Ukuhanje.....	57
Duboko zamrznuti proizvodi/Gotova jela.....	59
Zagrijavanje posuđa .....	59
<b>Pečenje</b> .....	<b>60</b>
Savjeti za pečenje.....	60
Napomene o tablicama za pečenje .....	60
Napomene za načine rada.....	60

# Sadržaj

---

<b>Pečenje</b> .....	<b>62</b>
Savjeti za pečenje.....	62
Napomene o tablicama za pečenje .....	62
Napomene za načine rada.....	63
<b>Priprema jela na roštilju</b> .....	<b>64</b>
Savjeti za pripremu jela na roštilju .....	64
Napomene o tablicama za pečenje .....	64
Napomene za načine rada.....	65
<b>Čišćenje i održavanje</b> .....	<b>66</b>
Neprikladna sredstva za čišćenje.....	66
Uklanjanje normalnih zaprljanja.....	67
Uklanjanje tvrdokornih zaprljanja .....	67
Preklapanje roštilja prema dolje .....	68
<b>Što učiniti, ako ...</b> .....	<b>69</b>
<b>Servis</b> .....	<b>73</b>
Kontakt u slučaju smetnji .....	73
Jamstvo .....	73
<b>Ugradnja</b> .....	<b>74</b>
Dimenzije za ugradnju.....	74
Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski ormarić.....	74
Bočna strana.....	75
Priključci i ventilacija .....	76
Ugradnja pećnice.....	77
Električni priključak.....	77
<b>Tablice za pečenje</b> .....	<b>79</b>
Miješano tijesto .....	79
Prhko tijesto .....	80
Dizano tijesto .....	81
Tijesto od sira i ulja.....	81
Biskvitno tijesto .....	82
Tijesto za krafne, lisnato tijesto, tijesto od bjelanjaka .....	82
Pikantna jela .....	83
Govedina.....	84
Teletina.....	84
Svinjetina .....	85
Janjetina, divljač .....	86
Perad, riba.....	87
<b>Podaci za ispitivačke institute</b> .....	<b>88</b>
Probna jela prema EN 60350-1 .....	88
Ispitna jela prema EN 60705 (način rada Mikrovalovi  ).....	89
<b>Tehnički podaci</b> .....	<b>90</b>
Izjava o sukladnosti .....	90
Autorska prava i licence za komunikacijski modul .....	90

## Sigurnosne napomene i upozorenja

▶ Pećnica s mikrovalovima 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.

### Namjenska uporaba

▶ Ova pećnica predviđena je za uporabu u kućanstvima i kućanstvu sličnim okruženjima.

▶ Ova pećnica nije namijenjena korištenju na otvorenom.

▶ Pećnicu s mikrovalovima upotrebljavajte isključivo u kućanstvu za odmrzavanje, zagrijavanje, pečenje, prženje, roštilj i ukuhavanje namirnica.

Ne dozvoljava se niti jedan drugi način primjene.

▶ Opasnost od požara zapaljivim materijalima.

Ako u mikrovalnoj pećnici sušite zapaljive materijale, isparava u njima sadržana voda. Time se materijali isušuju i mogu se zapaliti.

Pećnicu nikada nemojte koristiti za spremanje i sušenje zapaljivih materijala.

▶ 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. Zamjenu dijelova vrši isključivo Miele ovlaštena stručna osoba ili Miele servis.
- ▶ Ova pećnica sadrži 1 izvor svjetlosti razreda energetske učinkovitosti F.

### Djeca u kućanstvu

- ▶ Upotrijebite blokadu uključivanja kako biste spriječili da djeca slučajno uključe parnu 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 možete 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 ozljeda dok su vrata otvorena. Vrata se mogu opteretiti do maks. 8 kg. Djeca se mogu ozlijediti otvorenim vratima.  
Ne dozvoljavajte djeci sjedanje ili vješanje o otvorena vrata.

### Tehnička sigurnost

- ▶ Nepravilno instaliranje, održavanje ili popravci mogu uzrokovati ozbiljne opasnosti za korisnika. Instaliranje, održavanje ili popravke smije izvršiti samo ovlašteni Miele servis.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

► 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.

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

► Ako je pećnica u kvaru, kad je uključena, mikrovalovi se mogu širiti izvan kućišta, što bi bilo opasno za korisnika. Pećnicu nemojte koristiti u sljedećim slučajevima:

- Vrata su iskrivljena.
- Okovi na vratima su labavi.
- Na vratima, kućištu ili stjenkama prostora za pripremu jela ima vidljivih rupa ili pukotina.

► 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 prepus-tite 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).

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ 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.
- ▶ Samo uporabom originalnih zamjenskih dijelova tvrtka Miele može jamčiti ispunjavanje sigurnosnih zahtjeva. Neispravni dijelovi zamjenjuju se isključivo originalnim rezervnim dijelovima.
- ▶ Za pećnice koje su isporučene bez priključnog kabela, stručno osposobljena osoba ovlaštena od tvrtke Miele mora instalirati specijalni priključni kabel (pogledajte poglavlje „Ugradnja”, odlomak „Električni priključak”).
- ▶ Kada je priključni kabel oštećen, stručno osposobljena osoba ovlaštena od tvrtke Miele mora isti zamijeniti specijalnim priključnim kablom (pogledajte poglavlje „Ugradnja”, odlomak „Električni priključak”).
- ▶ Kod ugradnje, održavanja i popravaka, pećnica se mora potpuno isključiti iz električne mreže. 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 toplota i vlaga. Time se može oštetiti pećnica, ormarić i pod. Vrata ormarića zatvorite tek kad se pećnica potpuno ohladi.



## Pravilna uporaba

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

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

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



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

▶ Ulja i masti mogu se zapaliti od pregrijavanja. Kada radite s uljima i mastima pećnicu ni u jednom trenutku ne ostavljajte bez nadzora. Vatru uzrokovanu uljem i mastima ne gasite vodom. Isključite pećnicu i plamen ugase tako što ćete vrata uređaja ostaviti zatvorena.

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

▶ Imajte u vidu da je vrijeme pripreme, podgrijavanja i odmrzavanja u načinu rada s mikrovalovima često znatno kraće nego u načinu rada bez mikrovalova. Predugo vrijeme uključivanja može izazvati isušivanje i eventualno samozapaljenje namirnica.

Pridržavajte se preporučenog vremena kod načina rada s roštiljem.




Način rada Mikrovalovi  ne upotrebljavajte za sušenje npr. cvijeća, začinskog bilja, kruha ili peciva. Načine rada pripreme na roštilju nikada ne koristite za sušenje primjerice cvijeća ili začinskog bilja. Koristite način rada Vrući zrak plus  te obavezno nadgledajte postupak pripreme!

▶ 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.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---


- ▶ Namirnice koje se održavaju toplima ili se čuvaju u prostoru za pripremu jela mogu se isušiti, a vlaga koju ispuštaju može uzrokovati koroziju u pećnici. Stoga poklopite namirnice.
- ▶ Pećnica se može oštetiti zbog nastale toplinske brane. Dno prostora za pripremu jela nikada ne pokrivajte primjerice aluminijском folijom ili papirom za pečenje. Ako dno prostora za pripremu jela prilikom pripreme želite koristiti za odlaganje ili za zagrijavanje posuđa, u tu svrhu koristite isključivo načine rada Vrući zrak plus  ili Eco vrući zrak  bez funkcije Booster.
- ▶ Dno prostora za pripremu jela se može oštetiti pomicanjem predmeta natrag i naprijed. Kada postavljate posude, tavice ili posuđe na dno prostora za pripremu, navedeno nemojte pomicati naprijed i nazad.
- ▶ Opasnost od ozljede uslijed vodene pare. Ako se ne vruću površinu 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.
- ▶ Pećnica nije predviđena za čišćenje i dezinfekciju upotrijebljenih predmeta, jer tako mogu nastati visoke temperature. Možete se opeći prilikom vađenja predmeta.
- ▶ Važno je da je temperatura u namirnici ravnomjerno raspoređena i dovoljno visoka. Miješanjem ili okretanjem namirnica hrana će se ravnomjerno zagrijati, a potrebno je paziti i na vrijeme izjednačavanja kod zagrijavanja, odmrzavanja i pripreme jela. Vrijeme izjednačavanja je vrijeme mirovanja, u kojima se temperatura u namirnici ravnomjerno raspoređuje.
- ▶ Kod kuhanja, a naročito kod naknadnog zagrijavanja tekućina u načinu rada Mikrovalovi  može se dogoditi da je temperatura vrenja doduše dosegnuta, ali da se tipični mjehurići pare još ne pojavljuju. Tekućina ne vrije ravnomjerno. Takav zaostatak vrenja može dovesti trenutnog eksplozivnog kipljenja, tako da se prilikom vađenja posude možete opeći o vruću tekućinu. U nepovoljnim uvjetima tlak može biti toliko jak, da se vrata sama otvore. Tekućinu promiješajte prije zagrijavanja ili kuhanja. Nakon zagrijavanja pričekajte barem 20 sekundi, prije nego što izvadite posudu iz prostora za pripremu jela. Tijekom zagrijavanja u posudu možete dodatno staviti stakleni štapić ili sličan predmet ukoliko ga imate na raspolaganju.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

- ▶ Opasnost od ozljede vrućom namirnicom. Kod zagrijavanja namirnice toplina se stvara izravno u namirnici pa posuđe ostaje hladnije (iznimka: kameno posuđe namijenjeno uporabi u pećnici). Posuđe se zagrijava zbog prijenosa topline s namirnice. Nakon što ste izvadili namirnicu, provjerite je li postigla odgovarajuću temperaturu. Ne vodite se temperaturom posuđa! **Kod zagrijavanja hrane za bebe posebno pazite na odgovarajuću temperaturu!** Nakon zagrijavanja, hranu za bebe dobro promiješajte ili izmućkajte, a potom hranu probajte kako se beba ne bi opekla.
- ▶ Opasnost od ozljeda previsokim tlakom u zatvorenim spremnicima ili bocama. Kod zagrijavanja se u zatvorenim posudama ili bocama stvara tlak koji može uzrokovati eksploziju. Nikada nemojte zagrijavati namirnice ili tekućine u zatvorenim posudama ili bocama. Posude prethodno otvorite, a kod dječjih bočica prethodno skinite poklopac i dudu.
- ▶ Kada zagrijavate jaja bez ljuske, žumanjak se može nakon zagrijavanja rasprsnuti. Kožicu žumanjka stoga prethodno više puta probodite.
- ▶ Kada u mikrovalnoj pećnici zagrijavate jaja u ljusci ista se mogu raspuknuti, čak i nakon vađenja iz prostora za pripremu jela. Jaja u ljusci kuhajte samo u posebnom posuđu. Tvrdo kuhana jaja nemojte zagrijavati u načinu rada Mikrovalovi .
- ▶ Kada zagrijavate ili pripremate namirnice s tvrdom kožicom ili ljuskom, kao što su rajčice, kobasice, krumpir u ljusci, patlidžani, one se mogu rasprsnuti. Ove namirnice unaprijed više puta probodite ili ogulite tako da para koja nastaje može izaći.
- ▶ Živin termometar ili termometar s tekućinom nisu prikladni za visoke temperature i podložni su lomljenju. Za kontrolu temperature namirnice prekinite rad pećnice. Za mjerenje temperature namirnice koristite prikladan termometar.
- ▶ Jastučice punjenje zrnima, trešnjama s košticama ili želeom i slična jela mogu se zapaliti, čak i ako se nakon zagrijavanja izvade iz pećnice. Navedena jela nemojte zagrijavati u pećnici.
- ▶ Kod posuđa sa šupljim ručkama i ručkom poklopca u prazne ručke može dospjeti vlaga. Isparavanjem vlage stvara se jači pritisak, koji može eksplozivno uništiti šuplje dijelove (iznimka: otvori se dovoljno odzračuju). U načinu rada Mikrovalovi  ne upotrebljavajte posuđe sa šupljim ručkama i šupljom ručkom na poklopcu.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

▶ Plastično posuđe koje nije prikladno uporabi u mikrovalnoj pećnici može se uništiti u načinu rada Mikrovalovi  i u načinima rada s mikrovalovima te tako oštetiti pećnicu.

Nemojte upotrebljavati metalne posude, aluminijsku foliju, pribor za jelo, posuđe s metalnim slojem, kristalno staklo koje sadrži olovo, obrubljene posude, plastično posuđe koje nije otporno na visoke temperature, drveno posuđe, metalne kvačice, plastične i papirnate kvačice sa žicom ni plastične posude s aluminijskim poklopcem koji nije skinut do kraja (pogledajte poglavlje „Način rada s mikrovalovima“, odlomak „Odabir posuđa“).

▶ Plastično posuđe koje nije namijenjeno uporabi u pećnici rastopiti će se pri visokim temperaturama te može oštetiti pećnicu ili se može zapaliti.


U načinima rada bez mikrovalova upotrebljavajte isključivo plastično posuđe prikladno za uporabu u pećnici. Pročitajte upute proizvođača posuđa.


▶ Opasnost od požara uzrokovanog zapaljivim materijalima. Jednokratno posuđe od plastike mora imati svojstva navedena u odlomku „Način rada s mikrovalovima“, odlomak „Odabir posuđa“.

Pećnicu nemojte ostavljati bez nadzora ako namirnice zagrijavate ili pripremate u jednokratnim posudama od plastike, papira ili drugog zapaljivog materijala.

▶ Ambalaža za zadržavanje topline se između ostalog sastoji od tanke aluminijske folije, koja reflektira mikrovalove. Papir koji omata aluminijsku foliju može se tako jako zagrijati, da se zapali.

Mikrovalovima nemojte zagrijavati namirnice u pakiranjima za zadržavanje topline, primjerice u vrećicama za pečene pilića.

▶ Pećnica se može oštetiti ako pećnicu upotrebljavate bez namirnica ili s pogrešnim punjenjem u načinu rada Mikrovalovi  ili u načinima rada s mikrovalovima.

U načinu rada Mikrovalovi  staklenu posudu upotrijebite **uvijek** kao površinu za odlaganje manjih kalupa.

Ne koristite niti jedan način rada s mikrovalovima za prethodno zagrijavanje posuđa ili za sušenje začinskog bilja.

Umjesto toga koristite način rada Vrući zrak plus .

▶ 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 8 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.
  - ▶ Ogrebotine mogu oštetiti stakla na vratima uređaja. Za čišćenje stakla vrata nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva, grube spužve ili četke ni oštre metalne strugalice.
  - ▶ Kako biste izbjegli stvaranje korozije, odmah temeljito uklonite namirnice koje sadrže sol ako dospiju na stjenke prostora za pripremu jela od plemenitog čelika.
  - ▶ U toplim i vlažnim uvjetima postoji veća vjerojatnost od infestacije štetočinama (primjerice žohara). Održavajte svoju pećnicu i okruženje uvijek čistima.
- Štete prouzrokovane štetočinama nisu pokrivena jamstvom.

### **Pribor**

- ▶ Upotrebljavajte isključivo Miele originalni pribor. Nadograde li se ili ugrade drugi dijelovi, gube se prava koja proizlaze iz garancije, jamstva i/ili odgovornosti za proizvod.
- ▶ Miele Vam jamči isporuku rezervnih dijelova bitnih za funkcioniranje uređaja minimalno 10 godina, a maksimalno 15 godina od dana prestanka proizvodnje Vaše pećnice.

## 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.

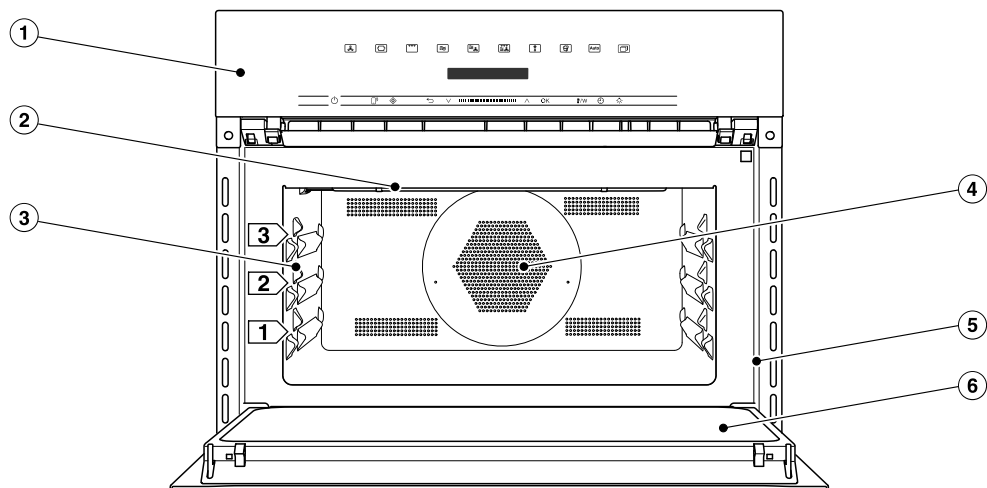
Molimo pobrinite se da Vaši dotrajali električni i elektronički uređaji do predaje na zbrinjavanje bude izvan dohvata djece.

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.



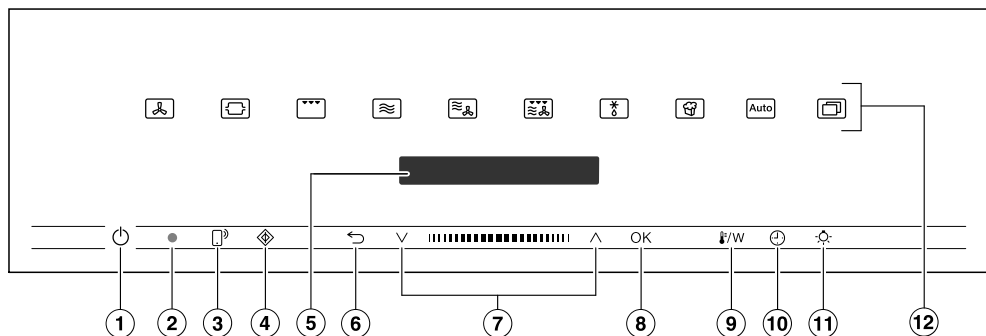
Ova oznaka, koja se sastoji od prekrštenog spremnika za sakupljanje otpada s kotačima, ima značenje odvojenog sakupljanja električnog i elektroničkog otpada. Ako se takva oznaka nalazi na Vašem uređaju, takav uređaj ne smijete odlagati u kantu za smeće u Vašem kućanstvu u koju odlažete miješani komunalni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










## Pećnica



- ① Upravljački elementi
- ② Grijač za roštilj
- ③ 3 razine za prihvat staklenih posuda i rešetki
- ④ Usisni otvor za ventilator s prstenastim grijačem iza
- ⑤ Prednji okvir s tipskom naljepnicom
- ⑥ Vrata


# Upravljački elementi



- ① Tipka za uključivanje i isključivanje  u udubljenju  
Za uključivanje i isključivanje pećnice
- ② Optičko sučelje (samo za Miele servis)
- ③ Senzorska tipka <sup>®</sup>  
Za upravljanje pećnicom putem Vašeg mobilnog krajnjeg uređaja
- ④ Senzorska tipka   
Za pokretanje funkcije Brzi MV
- ⑤ Zaslon  
Za prikaz dnevnog vremena i informacija o upravljanju
- ⑥ Senzorska tipka   
Za postepeno vraćanje na prethodne postavke i za promjenu točki izbornika tijekom postupka pripreme
- ⑦ Područje navigacije tipkama sa strelicama  i   
Za kretanje kroz popise za odabir i promjenu vrijednosti
- ⑧ Senzorska tipka *OK*  
Za prikaz funkcija i pohranjivanje postavki
- ⑨ Senzorska tipka /W  
Za promjenu temperature ili snage
- ⑩ Senzorska tipka   
Za podešavanje podsjetnika minuta, vremena pripreme ili početka odnosno završetka postupka pripreme
- ⑪ Senzorska tipka   
Za uključivanje i isključivanje osvjetljenja prostora za pripremu jela
- ⑫ Senzorske tipke  
Za odabir načina rada, automatskih programa i postavki




## Tipka za uključivanje/isključivanje

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


Ovom tipkom uključujete i isključujete pećnicu.

## Zaslon

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

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

## Senzorske tipke

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





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

## Senzorske tipke iznad zaslona




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

# Upravljački elementi

## Senzorske tipke ispod zaslona






Senzorska tipka	Funkcija
	<p>Ako pećnicom želite upravljati pomoću svog mobilnog krajnjeg uređaja, morate raspolagati s Miele@home sustavom, uključiti postavku Daljinsko upravljanje te dodirnuti navedenu senzorsku tipku. Potom navedena senzorska tipka svijetli te je na raspolaganju funkcija MobileStart.</p> <p>Sve dok navedena senzorska tipka svijetli, pećnicom možete upravljati pomoću svog mobilnog krajnjeg uređaja (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Miele@home“).</p>
	<p>Ovom senzorskom tipkom pokrećete funkciju Brzi MV. Postupak pripreme se odvija s maksimalnom snagom mikrovalova (1000 W) i vremenom pripreme od 1 minute (pogledajte poglavlje „Brzi MV“). Višestrukim dodirivanjem senzorske tipke vrijeme pripreme možete postepeno produžiti.</p> <p>Ova se funkcija može koristiti samo kada nije u tijeku neki drugi postupak pripreme.</p>
	<p>Ovisno o izborniku u kojem se nalazite ovom senzorskom tipkom vratite ćete se u prethodni izbornik ili u glavni izbornik.</p> <p>Kad se istovremeno odvija postupak pripreme jela, ovom senzorskom tipkom možete prekinuti postupak pripreme jela.</p>
	<p>Kroz područje za navigaciju se krećete sa strelicama ili prostorom između njih, u popisima za odabir prema gore ili dolje. Na zaslonu se pojavljuje točka izbornika koju želite izabrati.</p> <p>Vrijednosti i postavke možete mijenjati sa strelicama ili područjem između njih.</p>
<i>OK</i>	<p>Čim se pojavi vrijednost, napomena ili postavka koju možete potvrditi, senzorska tipka <i>OK</i> svijetli narančasto.</p> <p>Odabirom ove senzorske tipke pozivate funkcije poput podsjetnika minuta, pohranjujete promijenjene vrijednosti ili postavke ili potvrđujete napomene.</p> <p>Postupak pripreme jela s mikrovalovima možete pokrenuti, prekinuti i nastaviti senzorskom tipkom <i>OK</i>.</p>

## Upravljački elementi

Senzorska tipka	Funkcija
 /W	Pomoću ove senzorske tipke možete tijekom faze zagrijavanja i postupka pripreme promijeniti temperaturu ili snagu mikrovalova. U načinima rada bez mikrovalova možete promijeniti temperaturu. U načinima rada s mikrovalovima možete promijeniti snagu mikrovalova.
	Ukoliko se ne odvija postupak pripreme jela, senzorskom tipkom u svakom trenutku možete podesiti podsjetnik minuta (primjerice za kuhanje jaja). Ukoliko se istovremeno odvija postupak pripreme jela, možete podesiti podsjetnik minuta, vrijeme pripreme i vrijeme početka ili završetka za postupak pripreme jela.
	Odabirom ove senzorske tipke možete uključiti i isključiti osvjetljenje prostora za pripremu jela. Ovisno o odabranoj postavci osvjetljenje prostora za pripremu jela se gasi za 15 sekundi ili ostaje stalno uključeno ili isključeno.

## Simboli

Na zaslonu se mogu prikazati sljedeći simboli:

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

## Princip rukovanja

---

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

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

### Odabir točke izbornika

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

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

- Odabir potvrdite s *OK*.

### Promjena postavke u listi za odabir

Aktualna postavka označena je kvačicom  $\checkmark$ .

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

Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.

### Promjena postavke segmentnim klizačem


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

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

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


Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.

### Odabir načina rada ili funkcije

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

- Dodirnite senzorsku tipku za željeni način rada ili funkciju.

Senzorska tipka na upravljačkoj ploči svijetli narančasto.

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

## Promjena načina rada


Tijekom postupka pripreme možete izvršiti promjenu na drugi način rada.

Senzorska tipka do sada odabranog načina rada svijetli narančasto.

- Dodirnite senzorsku tipku novog načina rada ili funkciju.

Pojavljuje se promijenjeni način rada i pripadajuće predložene vrijednosti.

Senzorska tipka promijenjenog načina rada svijetli narančasto.

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

## Unos brojeva

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


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


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

- Potvrdite s *OK*.


Pohranjen je promijenjen broj. Vraćate se u prethodni izbornik.

## Aktivacija MobileStart

- Za aktivaciju MobileStart funkcije odaberite senzorsku tipku .

Senzorska tipka  svijetli. Pećnicom možete daljinski upravljati pomoću Miele aplikacije.

Izravno upravljanje na pećnici ima prednost pred daljinskim upravljanjem putem aplikacije.

MobileStart možete upotrebljavati sve dok svijetli senzorska tipka .

# Oprema

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

## Tipska naljepnica

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

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

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

## Sadržaj isporuke

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

## Isporučeni i dodatni pribor

Vaša pećnica načelno ima staklenu posudu i rešetku.

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.

## Staklena posuda

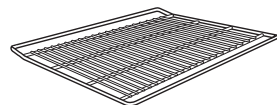



Staklena posuda je prikladna za sve načine rada.


Velike oscilacije u temperaturi mogu oštetiti staklenu posudu. Vruću staklenu posudu ne odlažite na hladnu površinu, kao primjerice radnu ploču od granita ili pločica, već na odgovarajući podmetač.

- U načinu rada Mikrovalovi  staklenu posudu upotrijebite **uvijek** kao površinu za odlaganje manjih kalupa.
- Staklenu posudu opteretite s maksimalno 8 kg.

## Rešetka sa sustavom zaštite od izvlačenja




Rešetka **nije** prikladna za uporabu u načinu rada Mikrovalovi . Rešetku možete upotrebljavati u svim ostalim načinima rada s ili bez mikrovalova.

 **Opasnost od ozljede o vruće površine.**

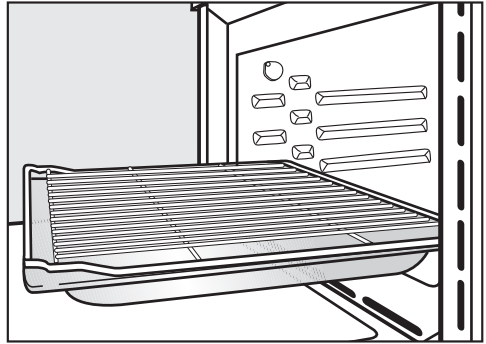
Rešetka postaje vruća tijekom postupka pripreme jela.

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

Zbog mogućeg iskrenja može doći do oštećenja pećnice i rešetke.

Rešetku ne upotrebljavajte za postupke pripreme jela u načinu rada Mikrovalovi .

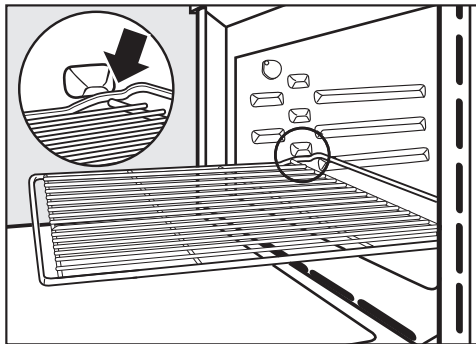
Rešetku ne postavljajte na dno prostora za pripremu jela već ju gurnite u jednu od razina.



## Korištenje rešetke

Rešetka ima zaštitu od izvlačenja. Navedena zaštita od izvlačenja sprječava ispadanje rešetke, kada je ista samo djelomično izvučena.

Ako ste rešetku pogrešno umetnuli, zaštita od izvlačenja nije zajamčena. Kod umetanja pazite da se zaštita od izvlačenja nalazi na **stražnjoj** strani.








■ Čim rešetka dođe do zaštite od izvlačenja, lagano je podignite s prednje strane.

- Za neke postupke pripreme (primjerice za pečenje na rešetki) preporuča se umetanje rešetke zajedno sa staklenom posudom. Samo u tom slučaju zaštita od izvlačenja nalazi se sprijeda.
- Rešetku opteretite s maksimalno 8 kg.

# Oprema

## Okrugli kalupi za pečenje

Okrugli se kalupi mogu oštetiti uslijed mikrovalova.

Okrugle kalupe ne koristite u načini-  
ma rada Mikrovalovi , MV + Auto-  
matsko pečenje , MV + Vrući zrak  
plus , MV + Roštijl  ili MV + Roštijl  
s kruž. zraka .



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

**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.

## Gourmet pekač HUB Poklopac HBD

Mikrovalovi mogu oštetiti Gourmet pekač i poklopac pekača. Metal reflektira mikrovalove, tako da mogu nastati iskre i mikrovalovi se ne apsorbiraju.

Pekač i poklopac upotrebljavajte samo za postupke pripreme **bez** mikrovalova.

Umetnite rešetku na razinu 1 te na nju postavite Gourmet pekač.

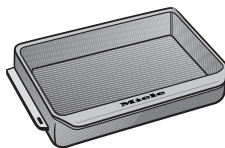
Površina Gourmet pekača sadrži sloj protiv prijanjanja te je prikladna za korištenje na indukcijskim pločama za kuhanje.

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

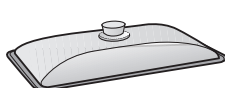
Odgovarajući se poklopci naručuju posebno. Pri kupnji pribora navedite oznaku modela.

**Dubina: 22 cm**

HUB 62-22

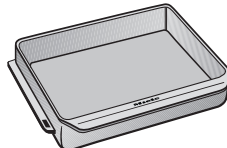


HBD 60-22

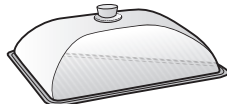


**Dubina: 35 cm\***

HUB 62-35



HBD 60-35




- \* U prostorima za pripremu jela s 3 razine pekač se ne može umetati zajedno s poklopcem jer premašuje ukupnu raspoloživu visinu prostora za pripremu jela.

## Pribor za čišćenje i održavanje

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

## Sigurnosne značajke

- **Blokada uključivanja**   
(pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Sigurnost“)
- **Zaključavanje tipki**  
(pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Sigurnost“)



- **Ventilator za hlađenje**  
(pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Naknadni rad rashladnog ventilatora“)
- **Sigurnosno isključivanje**  
Način rada bez mikrovalova može se pokrenuti bez unosa vremena pripreme. Za sprječavanje trajnog načina rada, a tako i požara, pećnica će se ovisno o odabranom načinu rada i temperaturi automatski isključiti u neko vrijeme nakon posljednjeg rukovanja.

## Površine oplemenjene PerfectClean slojem

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

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

Na površinama oplemenjenim PerfectClean slojem svoju namirnicu možete rezati.

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

Površine oplemenjene PerfectClean slojem održavaju se jednako lako kao staklo.

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

Površine oplemenjene PerfectClean slojem:

- Prostor za pripremu jela
- Rešetka
- Okrugli perforirani lim za pečenje i AirFry
- Okrugli lim za pečenje

# Prva uporaba

## Miele@home

Vaša pećnica opremljena je integriranim WLAN modulom.

Za uporabu Vam je potrebno sljedeće:

- WLAN mreža
- Miele aplikacija
- korisnički račun kod tvrtke Miele. Korisnički račun možete izraditi putem Miele aplikacije.

Miele aplikacija vodi Vas kroz povezivanje između pećnice i kućne WLAN mreže.

Nakon što ste pećnicu povezali na svoju WLAN mrežu, pomoću aplikacije možete primjerice vršiti sljedeće akcije:

- dohvatiti informacije o radnom stanju svoje pećnice
- dohvatiti napomene o izvršenim postupcima pripreme svoje pećnice
- završiti postupke pripreme u tijeku

Povezivanjem pećnice u svoju WLAN mrežu povećava se potrošnja energije, čak i kada je pećnica isključena.

Osigurajte da na mjestu postavljanja svoje pećnice primате signal WLAN mreže dovoljne jačine.

## Raspoloživost WLAN veze

WLAN veza dijeli raspon frekvencije s drugim uređajima (npr. mikrovalnim pećnicama, igračkama na daljinsko upravljanje). Uslijed navedenog, može doći do privremenih ili trajnih poremećaja veze. Stoga se ne može jamčiti stalna raspoloživost ponuđenih funkcija.

## Raspoloživost Miele@home

Korištenje Miele aplikacije ovisi o raspoloživosti Miele@home usluga u Vašoj državi.

Usluga Miele@home nije raspoloživa u svakoj državi.

Informacije o raspoloživosti možete pronaći preko internet stranice [www.miele.hr](http://www.miele.hr).


## Miele aplikacija

Miele aplikaciju možete besplatno preuzeti u Apple App ili Google Play trgovinama aplikacijama.



## Osnovne postavke

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


 **Opasnost od ozljede o vruće površine.**

Pećnica se zagrijava tijekom rada. Pećnicu upotrebljavajte samo ako je ugrađena, kako bi se mogao osigurati siguran rad.

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

## Podešavanje jezika

- Odaberite željeni jezik.

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

## Podešavanje lokacije

- Odaberite željenu lokaciju.

## Postavljanje Miele@home

Na zaslonu se pojavljuje Postavljanje Miele@home.

- Ako odmah želite podesiti Miele@home, potvrdite s *OK*.
- Ukoliko želite odgoditi podešavanje za kasnije, odaberite *Preskočiti* i potvrdite s *OK*.  
Informacije o kasnijem podešavanju možete pronaći u poglavlju „Postavke“, odlomak „Miele@home“.
- Ako odmah želite podesiti Miele@home, odaberite željenu metodu povezivanja.

Zaslon i Miele aplikacija Vas vode kroz sljedeće korake.

## Podešavanje sata

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

## Završetak prve uporabe

- Pridržavajte se eventualnih uputa na zaslonu.


Prva uporaba je završena.

# Prva uporaba

## Prvo zagrijavanje pećnice

Prilikom prvog zagrijavanja pećnice mogu nastati neugodni mirisi. Iste ćete ukloniti na način da praznu 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.
- Iz prostora za pripremu jela izvadite pribor te ga operite ručno (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“).
- Prije zagrijavanja očistite prostor za pripremu jela od eventualne prašine i ostataka ambalaže, najbolje vlažnom krpom.
- Uključite pećnicu pomoću tipke za uključivanje/isključivanje .

Prikazuje se  Odaberite način rada.


- Odaberite Vrući zrak plus .

Prikazuje se preporučena temperatura (160°C).


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

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

Pećnicu zagrijavajte barem jedan sat.

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

## Čišćenje prostora za pripremu jela nakon prvog zagrijavanja

 Opasnost od ozljede o vruće površine.






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

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

- Prostor za pripremu jela očistite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Sve površine osušite mekom krpom.


Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela suh.

## Pregled postavki

Stavka izbornika	Moguće postavke
Jezik 	...   deutsch   english   ... Lokacija
Dnevno vrijeme	Prikaz Uključiti*   Isključiti   Noćno isključivanje Format prikaza vremena 12 h   24 h* Podešavanje
Osvjetljenje	Uključiti „Uključeno“ na 15 sek* Isključiti
Zaslon	Svjetlina  QuickTouch Uključiti   Isključiti*
Glasnoća	Signalni tonovi Melodije*  Solo ton  Ton tipki  Pozdravna melodija Uključiti*   Isključiti
Jedinice	Težina g*   lb/oz   lb Temperatura °C*   °F
Brzi MV	Snaga Vrijeme prip.
Kokice	Vrijeme prip.
Booster	Uključiti* Isključiti
Preporučene temperature	
Preporučene snage	


\* Tvornička postavka



## Postavke

Stavka izbornika	Moguće postavke
Naknadni rad rashl. vent.	Upravljanje temp.* Vremenski upravljano
Sigurnost	Zaključavanje tipki Uključiti   Isključiti* Blokada uključivanja  Uključiti   Isključiti*
Miele@home	Aktivirati   Deaktivirati Status veze Ponovno postaviti Resetirati Postaviti
Daljinsko upravljanje	Uključiti* Isključiti
RemoteUpdate	Uključiti* Isključiti
Verzija softvera.	
Prodajno mjesto	Prezentacija Uključiti   Isključiti*
Tvorničke postavke	Postavke uređaja Preporučene snage Preporučene temperature

\* Tvornička postavka

## Pozivanje izbornika „Postavke“

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

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




Postavke možete provjeriti ili promijeniti.

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

## Jezik

Možete postaviti svoj lokalni jezik i svoju lokaciju.

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

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

## Dnevno vrijeme

### Prikaz

Odaberite način prikaza dnevnog vremena za isključenu pećnicu:

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

- Noćno isključivanje  
Točno vrijeme se na zaslonu prikazuje od 5 h do 23 h, kako bi se štedjela energija. Ostalo vrijeme je zaslon zatamnjen.

## Format prikaza vremena

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



## Podešavanje

Podešavaju se sati i minute.

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

Kad je pećnica povezana s WLAN mrežom i prijavljena na Miele aplikaciju, vrijeme će se sinkronizirati pomoću Vaše lokalne postavke u Miele aplikaciji.

## Osvjetljenje

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



# Postavke

---

## Zaslon

### Svjetlina

Svjetlina zaslona se prikazuje segmentnom linijom.

-  maksimalna svjetlina
-  minimalna svjetlina

### QuickTouch

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

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



## Glasnoća

### Signalni tonovi

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

### Melodije

Po završetku postupka u vremenskom se intervalu više puta oglašava melodija. Glasnoća ove melodije se prikazuje segmentnom linijom.

-  Maksimalna jačina zvuka
-  Melodija je isključena

## Solo ton



Po završetku postupka jedno se vrijeme čuje neprekidan ton.

Visina takvog solo tona prikazana je segmentnom linijom.


-  maksimalna visina tona
-  minimalna visina tona

### Ton tipki

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

-  Maksimalna jačina zvuka
-  Ton tipki je isključen

### Pozdravna melodija

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

## Jedinice

### Težina

Težinu namirnice u automatskim programima možete podesiti u gramima (g), funtama/uncama (lb/oz) ili funtama (lb).

### Temperatura

Temperaturu možete podesiti u stupnjevima Celzijusovim (°C) ili Fahrenheit (°F).



## Brzi MV

Za trenutno pokretanje mikrovalova unaprijed je podešena snaga mikrovalova od 1000 W i vrijeme pripreme od 1 minute.

- Snaga  
Možete podesiti snagu mikrovalova od 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W ili 1000 W.
- Vrijeme prip.  
Maksimalno vrijeme pripreme možete podesiti ovisno o odabranoj snazi mikrovalova:  
80–300 W: maksimalno 10 minuta  
450–1000 W: maksimalno 5 minuta

## Kokice

Za trenutno pokretanje mikrovalova za pripremu kokica unaprijed je podešena snaga mikrovalova od 850 W i vrijeme pripreme od 2:50 minute. Takve postavke u skladu su s preporukama većine proizvođača kokica namijenjenih pripremi u mikrovalnoj pećnici.

Vrijeme pripreme možete podesiti na maksimalno 4 minute.

Snaga mikrovalova je podešena i ne može se mijenjati.

## Booster

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

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

## Preporučene temperature

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


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

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






Promjena predložene temperature također utječe na odgovarajući način rada s mikrovalovima.

## Preporučene snage

Dobro je promijeniti preporučene temperature ako često radite s drugačijom snagom mikrovalova.

Možete promijeniti predložene postavke za način rada **Mikrovalovi**  i za načine rada s mikrovalovima.

Čim pozovete točku izbornika, prikazuje se popis za odabir načina rada s određenom predloženom snagom.

- Mikrovalovi :  
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- MV + Automatsko pečenje , MV + Vrući zrak plus , MV + Roštij  i MV + Roštij s kruž. zraka :  
80 W, 150 W, 300 W
- Odaberite željeni način rada.
- Promijenite predloženu snagu.
- Potvrdite s **OK**.

# Postavke

## Naknadni rad rashl. vent.

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

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


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

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

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

## Sigurnost

### Zaključavanje tipki

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

- Uključiti  
Aktivirana je blokada tipki. Dodirnite senzorsku tipku *OK* barem 6 sekundi, kako biste nakratko isključili blokadu tipki.

- Isključiti  
Deaktivirana je blokada tipki. Sve senzorske tipke reagiraju čim ih dodirnete.

### Blokada uključivanja

Blokada uključivanja sprječava neželjeno uključivanje pećnice.

Kada je blokada puštanja u pogon aktivirana odmah možete podesiti podsjetnik minuta, kao i koristiti funkciju MobileStart.

Blokada uključivanja ostaje zadržana i nakon nestanka napajanja.

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

## Miele@home

Pećnica se ubraja u kućanske uređaje koji se mogu uključiti u Miele@home. Pećnica je tvornički opremljena WLAN komunikacijskim modulom te je prikladna za bežičnu komunikaciju.

Na raspolaganju Vam stoji nekoliko mogućnosti povezivanja Vaše pećnice na WLAN mrežu. Preporučujemo Vam spajanje Vaše pećnice pomoću Miele aplikacije ili preko WPS funkcije na Vašem WLAN usmjerivaču.

- Aktivirati  
Ova je postavka vidljiva samo kada je Miele@home funkcija isključena. WLAN funkcija se ponovno uključuje.

- Deaktivirati  
Ova je postavka vidljiva samo kada je Miele@home funkcija uključena. Miele@home ostaje podešen iako se WLAN funkcija isključi.
- Status veze  
Ova je postavka vidljiva samo kada je Miele@home funkcija uključena. Na zaslonu se pojavljuju informacije kao što su kvaliteta WLAN prijema, naziv mreže i IP adresa.
- Ponovno postaviti  
Ova je postavka vidljiva samo kad je već podešena i aktivirana WLAN mreža. Postavke mreže se vraćaju na početne i odmah se uspostavlja nova mrežna veza.
- Resetirati  
Ova je postavka vidljiva samo kad je već podešena i aktivirana WLAN mreža. WLAN funkcija je isključena te je veza prema WLAN mreži vraćena na tvorničke postavke. Kako biste mogli koristiti Miele@home morate ponovo uspostaviti vezu prema WLAN mreži. Kada zbrinjavate pećnicu, prodajete ili pokrećete upotrebljavanu pećnicu, vratite postavke mreže na tvorničke postavke. Samo ćete na taj način osigurati, da su svi osobni podaci izbrisani te da prethodni vlasnik više ne može pristupiti pećnici.
- Postaviti  
Ova je postavka vidljiva samo kada još nije uspostavljena WLAN mreža. Kako biste mogli koristiti Miele@home morate ponovo uspostaviti vezu prema WLAN mreži.

## RemoteUpdate

Točka izbornika RemoteUpdate se prikazuje i moguće ju je odabrati, samo ako su preduvjeti za korištenje Miele@home aplikacije ispunjeni (pogledajte poglavlje „Prvo puštanje u pogon“, odlomak „Miele@home“).

Pomoću RemoteUpdate možete aktualizirati softver svoje pećnice. Ako je ažuriranje za Vašu pećnicu na raspolaganju, Vaša će ga pećnica automatski preuzeti. Instalacija ažuriranja se ne provodi automatski, nego ga morate pokrenuti ručno. Ukoliko niste instalirali ažuriranje, svoju pećnicu možete upotrebljavati kao i obično. Preporuka tvrtke Miele je da ipak instalirate ažuriranje.

### Uključivanje/Isključivanje

Tvornički je RemoteUpdate uključen. Ažuriranje koje stoji na raspolaganju preuzeti će se automatski te ga morate pokrenuti ručno.

Isključite RemoteUpdate, ako želite, da se ažuriranje ne preuzima automatski.

### Tijek RemoteUpdate

Informacije o sadržaju i opsegu ažuriranja stoje na raspolaganju u Miele aplikaciji.

Ako ažuriranje stoji na raspolaganju, na zaslonu Vaše pećnice će se prikazati poruka.

Ažuriranje možete odmah instalirati ili instalaciju pomaknuti za kasnije. Upit slijedi nakon ponovnog uključivanja pećnice.

Ako ne želite instalirati ažuriranje, isključite funkciju RemoteUpdate.

Ažuriranje može trajati nekoliko minuta.

## Postavke

Prilikom RemoteUpdate treba paziti na sljedeće:


- Tako dugo dok niste dobili poruku, ažuriranje nije na raspolaganju.
- Instalirano ažuriranje ne možete poništiti.
- Ne isključujte pećnicu tijekom ažuriranja. Ažuriranje će se u suprotnom prekinuti i neće se instalirati.
- Pojedina ažuriranja softvera može izvršiti samo Miele servisna služba.


### Daljinsko upravljanje

Ako ste na svoj mobilni krajnji uređaj instalirali Miele aplikaciju, raspolažete Miele@home sustavom i aktivirali ste daljinsko upravljanje (Uključiti), možete koristiti MobileStart funkciju i primjerice pozvati napomene o proteklim postupcima pripreme svoje pećnice ili završiti pokrenuti postupak pripreme.


U umreženom odgođenom početku rada pećnica treba maks. 2 W.

### Aktivacija MobileStart

- Za aktivaciju MobileStart funkcije odaberite senzorsku tipku .

Senzorska tipka  svijetli. Pećnicom možete daljinski upravljati pomoću Miele aplikacije.

Izravno upravljanje na pećnici ima prednost pred daljinskim upravljanjem putem aplikacije.

MobileStart možete upotrebljavati sve dok svijetli senzorska tipka .

### Verzija softvera

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

### Prodajno mjesto

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

### Prezentacija


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

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

### Tvorničke postavke

- Postavke uređaja  
Sve postavke vraćaju se na tvorničke postavke.
- Preporučene snage  
Promijenjena snaga mikrovalova vraćena je na tvorničke postavke.
- Preporučene temperature  
Promijenjene preporučene temperature vraćaju se na tvorničke postavke.

### Sati rada

Odabirom Ostali  | Sati rada možete pozvati ukupan broj radnih sati Vaše pećnice.

## Uporaba funkcije Podsjet. min.

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

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

- Podsjetnik minuta možete podesiti za najviše 59 minuta i 59 sekundi.

## Podešavanje podsjetnika minuta

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

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

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

Pojavljuje se zahtjev Podešavanje 00:00 min.

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

Podsjetnik minuta se pohranjuje.

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

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

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

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

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

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

Isključuju se zvučni i optički signali.

## Promjena podsjetnika minuta

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












Pohranjuje se promijenjeni podsjetnik minuta.

## Poništavanje podsjetnika minuta

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

Podsjetnik minuta je poništen.

## Glavni izbornik i podizbornici

Izbornik	Predložena vrijednost	Raspon
Načini rada		
Vrući zrak plus 	160 °C	30–250 °C
Automatsko pečenje 	160 °C	100–230 °C
Roštijl 	3	1–3
Mikrovalovi 	1000 W	80–1000 W
MV + Vrući zrak plus 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
MV + Roštijl s kruž. zraka 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
Odmrzavanje 	25 °C	25–50 °C
Kokice 	850 W	–
Automatski programi 		
Ostali 		
Eco vrući zrak	190 °C	100–230 °C
Roštijl s kruženjem zraka	200 °C	100–220 °C
MV + Roštijl	300 W 3	80–300 W 1–3
MV + Automatsko pečenje	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Postavke 		
Sati rada		


## Način rada

U pećnici se nalazi magnetron, koji električnu energiju pretvara u elektromagnetske valove (mikrovalove). Ti se valovi ravnomjerno raspoređuju u prostoru za pripremu jela i dodatno se reflektiraju od njegovih metalnih stijenki.

Mikrovalovi prodiru sa svih strana u namirnicu. Namirnice se sastoje od brojnih molekula. Ove molekule (prije svega molekule vode) se mikrovalovima snažno pokreću. Tako se namirnica zagrijava izvana prema unutra. Što namirnica sadrži više vode, to se ona brže zagrijava ili kuha.

## Prednosti mikrovalova


- Namirnice se načelno mogu pripremati s malim dodatkom tekućine ili masnoće ili bez njih.
- Vremena odmrzavanja, zagrijavanja ili pripreme su kraća nego kod ploča za kuhanje ili pećnica.
- Vitamini, minerali, prirodne boje i vlastiti okus namirnice ostaju velikoj mjeri zadržani.

Pećnica se može oštetiti ako pećnicu upotrebljavate bez namirnica ili s pogrešnim punjenjem u načinu rada Mikrovalovi  ili u načinima rada s mikrovalovima.

U načinu rada Mikrovalovi  staklenu posudu upotrijebite **uvijek** kao površinu za odlaganje manjih kalupa.

## Odabir posuđa


Kako bi mikrovalovi mogli doći do namirnice, posuđe mora propuštati mikrovalove. Mikrovalovi prodiru kroz porculan, staklo, karton, plastiku ali ne i metal. Ne upotrebljavajte metalno posuđe ili posuđe koje sadrži metal. Metal reflektira mikrovalove, tako da mogu nastati iskre i mikrovalovi se ne apsorbiraju.

 Opasnost od ozljeda previsokim tlakom u zatvorenim spremnicima ili bocama

Kod zagrijavanja se u zatvorenim posudama ili bocama stvara tlak koji može uzrokovati eksploziju.

Nikada ne zagrijavajte krute ili tekuće namirnice u zatvorenim posudama ili bocama.

Posude prethodno otvorite, a kod dječjih bočica prethodno skinute poklopac i dudu.

 Opasnost od požara zbog neprikladnog posuđa u načinima rada s mikrovalovima.


Posuđe koje nije namijenjeno korištenju u mikrovalnoj pećnici može se uništiti i oštetiti pećnicu.

U načinu rada s mikrovalovima koristite samo posuđe koje je prikladno za način rada s mikrovalovima.

Materijal i oblik upotrijebljenog posuđa utječu na vrijeme zagrijavanja i pripreme jela.

Okrugle i ovalne plitke posude pokazale su se dobrim odabirom. Ravnomjernost zagrijavanja namirnica u takvim oblicima je bolja nego kod pravokutnih posuda.

## Prikladno posuđe

 Opasnost od požara zapaljivim materijalima.


Jednokratne posude od plastike, papira i ostalih zapaljivih materijala se mogu zapaliti i oštetiti pećnicu.

Pećnicu nemojte ostavljati bez nadzora ako namirnice zagrijevate ili pripremate u jednokratnim posudama od plastike, papira ili drugog zapaljivog materijala.


## Način rada s mikrovalovima

Možete koristiti sljedeće posuđe i materijale:

- Vatrootporno staklo i staklo-keramiku  
Iznimka: kristalno staklo, budući da ono sadrži olovo i može puknuti.
- Porculan
  - bez metalnih dekora  
Metalni dekori (primjerice zlatni rubovi ili kobaltno plava boja) mogu prouzročiti iskrenje.
  - bez šupljih ručki  
U šuplje ručke može stići vlaga, tako da se kroz isparavanje stvara jači tlak, koji može eksplozivno uništiti šuplje tijelo.
- Neobojana kameno posuđe i kameno posuđe s podglazurnim bojama

 Opasnost od ozljeda uslijed vrućeg posuđa.





Kamenina može postati vruća.  
Navucite rukavice za lonce, kada koristite kameno posuđe.

- Plastično posuđe i jednokratne spremnike od plastike u načinu rada Mikrovalovi 


**Savjet:** Zbog okoliša nemojte koristiti spremnike za jednokratnu uporabu.

Plastično posuđe mora biti otporno na temperature od najmanje 110°C. Plastično posuđe se može izobličiti te se plastika može naći u jelu.

Plastično posuđe upotrebljavajte samo u načinu rada Mikrovalovi .

Plastično posuđe ne upotrebljavajte u načinima rada MV + Automatsko pečenje , MV + Vrući zrak plus , MV + Roštij  ili MV + Roštij s kruž. zraka .



- Mikrovalno plastično posuđe  
U specijaliziranoj prodavaonici postoji i posebno plastično posuđe predviđeno za uporabu u mikrovalnoj pećnici.
- Plastično posuđe od stiropora  
Za kratkotrajno zagrijavanje namirnica
- Plastične vrećice za kuhanje  
Možete upotrijebiti za grijanje i pripremu sadržaja ako ste prethodno izbušili rupe na vrećici. Para može izaći kroz rupice. Time se sprječava povećanje pritiska i pucanje vrećice.  
Osim toga, postoje specijalne vrećice za kuhanje na pari i pečenje, koje se ne moraju probušiti. Molimo pridržavajte se uputa na ambalaži.
- Vrećice i crijeva za pečenje  
Pročitajte upute proizvođača.

 Opasnost od požara uslijed metalnih dijelova.

Metalni dijelovi kao metalne kvačice ili plastične i papirne kvačice s uloženom žicom mogu zagrijati zapaljive materijale tako jako, dok se isti ne zapale.



Nemojte upotrebljavati metalne kvačice, kao ni plastične i papirne spojnice sa žicom.





**Savjet:** Metalni kalupi su manje prikladni za načine rada s mikrovalovima, s obzirom da metal reflektira mikrovalove. Mikrovalovi stoga mogu doseći kolač samo odozgo, tako da se vrijeme pripreme produžuje. Kada koristite metalne kalupe, postavite kalup tako na staklenu posudu da isti ne dodiruje stjenke pećnice. Ako se stvaraju iskre, ne upotrebljavajte više taj kalup u načinima rada s mikrovalovima.

- **Isporučena** rešetka je u pravilu prikladna samo za postupke pripreme u načinima rada MV + Automatsko pečenje , MV + Vrući zrak plus , MV +



## Način rada s mikrovalovima

Roštijl  i MV + Roštijl s kruž. zraka  kao i u načinima rada bez mikrovalova (umetnuta na jednu razinu).

- Metalni kalupi za pečenje u načinima rada MV + Automatsko pečenje , MV + Vrući zrak plus , MV + Roštijl  i MV + Roštijl s kruž. zraka  kao i načinima rada bez mikrovalova
- Aluminijske posude bez poklopca za odmrzavanje i zagrijavanje gotovih jela Namirnice se zagrijavaju samo odozgo. Ako izvadite gotovo jelo iz aluminijske posude i stavite u posuđe prikladno za uporabu u mikrovalnoj pećnici, raspodjela topline je općenito ravnomjernija.

Prilikom uporabe aluminijskih posuda i folije može doći do pucketanja i stvaranja iskri.

Stoga aluminijske posude nemojte stavljati na rešetku, već na staklenu posudu.

Aluminijske posude i folije ne smiju dodirivati stjenke prostora za pripremu jela i moraju biti odmaknute barem 2 cm od stjenke prostora za pripremu jela.


- Metalni ražnjići i kvačice  
Komad mesa mora biti puno veći od metalnog ražnjića i kvačica.

### Neprikladno posuđe

Kod posuđa sa šupljim ručkama i ručkom poklopca u prazne ručke može dospjeti vlaga. Isparavanjem vlage stvara se jači pritisak, koji može eksplozivno uništiti šuplje dijelove (iznimka: otvori se dovoljno odzračuju).

Za pripremu jela ne upotrebljavajte posuđe sa šupljim ručkama i šupljom ručkom na poklopcu.

Sljedeće posuđe i materijale **ne** smijete upotrebljavati:

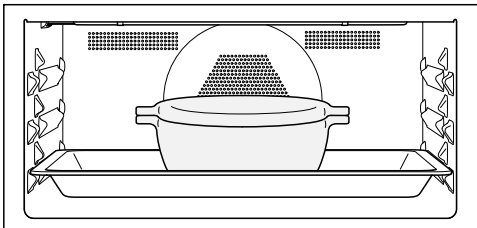
- Metalne rešetke (osim isporučene rešetke) načelno **nisu** prikladne za uporabu u načinu rada Mikrovalovi .
- Metalne posude
- Aluminijska folija  
Iznimka: Kod nejednakih komada mesa, primjerice peradi, ravnomjeran učinak odmrzavanja, zagrijavanja ili pripreme postići ćete ako posljednjih nekoliko minuta prekrijete tanke dijelove malim komadima aluminijske folije.
- Metalne kvačice, plastične ili papirnate spojnice sa žicom
- Plastične čašice s nepotpuno skinutim aluminijskim poklopcem
- Kristalno staklo
- Pribor za jelo i posuđe s metalnim dekorom (primjerice pozlaćenim ili obrubom od kobalta)
- Posuđe sa šupljim drškama
- Plastično posuđe koje sadrži melamin  
Melamin preuzima energiju i zbog toga se jako zagrijava.  
Prilikom kupovine se raspitajte od kojeg je materijala izrađeno posuđe.
- Drvene posude  
Voda u drvu isparava tijekom pripreme jela. Tako se drvo isušuje i nastaju pukotine.


### Ispitivanje posuđa

Neprikladno posuđe može u načinu rada s mikrovalovima prouzrokovati iskrenje ili pucketanje. Ako niste sigurni da li je posuđe od stakla, porculana ili kamena prikladno, ispitajte posuđe.

Ovim ispitivanjem ne mogu se prepoznati šuplji prostori u drškama.

# Način rada s mikrovalovima



- Gurnite staklenu posudu na razinu 1 i postavite prazno posuđe u sredinu staklene posude.
- Zatvorite vrata.
- Odaberite način rada Mikrovalovi .
- Podesite najjaču snagu mikrovalova (1000 W) i vrijeme pripreme od 30 sekundi.
- Pokrenite postupak.
- Pažljivo promatrajte ispitivanje posuđa tijekom čitavog vremena.
- Kod iskrenja ili pucketanja odmah otvorite vrata.


Kada dođe do iskrenja ili čujete pucketanje, ispitivano posuđe nije prikladno za korištenje u načinima rada s mikrovalovima.

## Poklopac






**Savjet:** Poklopac je dostupan u trgovini.

- Sprečava prekomjerno izlaženje vodene pare, posebice kod dužeg zagrijavanja.
- Ubrzava postupak zagrijavanja namirnice.
- Sprečava isušivanje namirnice.
- Sprečava nastajanje zaprljanja u prosotoru za pripremu jela.

- Tijekom pripreme u načinu rada Mikrovalovi  koristite poklopac prikladan za uporabu s mikrovalovima, od stakla ili plastike.





Možete upotrijebiti i prozirnu foliju koja je predviđena za uporabu u mikrovalnoj pećnici (uobičajena prozirna folija za uporabu u kućanstvu može se izobličiti i stopiti s namirnicom zbog vrućine).


Materijal od kojeg je poklopac izrađen podnosi temperature do maksimalno 110°C. Kod viših temperatura (primjerice u načinima rada Roštijl  ili Vrući zrak plus ) plastika se može izobličiti i stopiti s jelom.


Koristite poklopac samo u načinu rada Mikrovalovi .

Poklopac ne smije hermetički zatvoriti posudu. Kod posuda manjeg promjera može se dogoditi da vodena para ne može izaći. Poklopac će postati prevruć i može se rastaliti.

Koristite posude dovoljno velikog promjera.

- Poklopce **nemojte** upotrebljavati prilikom zagrijavanja sljedećih namirnica:
  - Panirane namirnice
  - Namirnice koja trebaju dobiti hrskavu koru (primjerice tost)
  - Namirnice, koje se mogu zagrijavati u načinima rada MV + Automatsko pečenje , MV + Vrući zrak plus , MV + Roštijl  ili MV + Roštijl s kruž. zrakom 

Ukoliko namirnicu koja se priprema u načinu rada Mikrovalovi  postavite izravno na dno prostora za pripremu jela, pećnica se može oštetiti.

U načinu rada Mikrovalovi  umetnite staklenu posudu u razinu 1 te posude postavite **uvijek** na staklenu posudu.



- Uključite pećnicu.

Prikazuje se glavni izbornik.

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

Prvo se pojavljuje način rada. Ovisno o načinu rada pojavljuju se jedna za drugim predložena temperatura, predložena snaga i vrijeme pripreme.

- Po potrebi promijenite predložene vrijednosti za postupak pripreme te podesite vrijeme pripreme.

Temperaturu možete naknadno promijeniti putem područja za navigaciju, snagu mikrovalova senzorskom tipkom  i vrijeme pripreme senzorskom tipkom .

- Svaki unos potvrdite s *OK*. Potvrdom temperature pokrećete postupak pripreme u načinu rada **bez** mikrovalova.

U načinima rada **s** mikrovalovima prikazuje se podešena snaga mikrovalova i podešeno vrijeme pripreme.

- Postupak pripreme u načinima rada **s** mikrovalovima pokrenite senzorskom tipkom *OK*.

Odvija se postupak pripreme jela.

Kad ste podesili temperaturu, možete pratiti porast temperature. Kad se postigne odabrana temperatura, oglašava se zvučni signal.

Stvaranje mikrovalova prestaje čim se prekine postupak pripreme ili se otvore vrata. Postupak pripreme se može nastavi

viti senzorskom tipkom *OK*.

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

## Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela

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

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

## Promjena temperature

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

- Odaberite tipku sa strelicom  $\wedge$  ili  $\vee$  ili prijedite prstom udesno ili ulijevo u području **|||||**.

Potrebna temperatura se pojavljuje na zaslonu.

- Područjem za navigaciju promijenite potrebnu temperaturu.


Temperatura se mijenja u koracima po 5°C.



- Potvrdite s *OK*.

Postupak pripreme dalje se odvija s promijenjenom potrebnom temperaturom.

# Upravljanje

## Promjena snage mikrovalova

Snagu mikrovalova možete promijeniti u načinu rada Mikrovalovi  i u načinima rada s mikrovalovima.

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

- Odaberite senzorsku tipku /W.

Na zaslonu se prikazuje podešena snaga mikrovalova.

- Snagu mikrovalova promijenite putem područja za navigaciju.

Možete podesiti sljedeću snagu mikrovalova: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Potvrdite s OK.

Postupak pripreme dalje se odvija s promijenjenom mikrovalnom snagom.


## 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, odabrali ste način rada i potrebne postavke kao primjerice temperaturu.

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


- Vrijeme prip. Podešavate vrijeme koje je potrebno za pripremu jela. Po isteku ovog vremena prostor za pripremu jela se automatski isključuje. Maksimalno vrijeme pripreme, koje se može podesiti, ovisi o odabranom načinu rada.
- Završetak u Određujete vrijeme kada postupak pripreme jela treba završiti. Osvjetljenje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski isključuje.
- Početak u Ova se funkcija prikazuje u izborniku tek kada ste podesili Vrijeme prip. ili Završetak u. Pomoću Početak u podešavate vrijeme kada postupak pripreme jela treba započeti. Osvjetljenje prostora za pripremu jela se u tom trenutku automatski uključuje.
- Odaberite senzorsku tipku .
- Podesite željena vremena.
- Potvrdite s OK.
- Odaberite senzorsku tipku  kako biste se vratili u izbornik odabranog načina rada.

## Promjena podešenog vremena pripreme


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

Ova se točka izbornika ne pojavljuje kada želite promijeniti vrijeme pripreme u načinu rada **s** mikrovalovima, jer vrijeme pripreme uvijek mora biti podešeno.

Vrijeme je na svijetloj podlozi.


- Promijenite podešeno vrijeme.
- Potvrdite s *OK*.
- Odaberite senzorsku tipku  kako biste se vratili u izbornik odabranog načina rada.
- Postupak pripreme u načinima rada **s** mikrovalovima nastavite senzorskom tipkom *OK*.


Postavke se brišu kod nestanka električnog napajanja.

**Savjet:** U načinu rada Mikrovalovi  vrijeme pripreme možete podesiti i putem područja za navigaciju.

## Brisanje podešenog vremena pripreme

U načinu rada **s** mikrovalovima možete obrisati samo podešena vremena za Završetak u i Početak u. Vrijeme pripreme uvijek mora biti podešeno.


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

- Odaberite senzorsku tipku  kako biste se vratili u izbornik odabranog načina rada.

Ako brišete u načinu rada **bez** mikrovalova Vrijeme prip., također se brišu podešena vremena za Završetak u i Početak u.

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

## Prekid postupka u načinu rada Mikrovalovi

Postupak pripreme jela možete prekinuti u načinu rada Mikrovalovi  te možete zaustaviti vrijeme pripreme.

Tijekom odvijanja postupka pripreme, svijetli senzorska tipka *OK*.

- Odaberite senzorsku tipku *OK*.


Postupak pripreme je prekinut, a vrijeme pripreme zaustavljeno.

Senzorska tipka *OK* svijetli.

- Odaberite senzorsku tipku *OK*.

Postupak pripreme se nastavlja, a vrijeme pripreme se dalje odvija.

## Prekid postupka pripreme

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

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


Prikazuje se glavni izbornik.

# Upravljanje

## Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela



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



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

- Većinu pripremljenih jela možete staviti u hladan prostor za pripremu jela kako bi se iskoristila toplina već i tijekom faze zagrijavanja.
- Prethodno zagrijte prostor za pripremu kod pripreme tijesta za kruh kao i rozbifa te filea u načinu rada **Vrući zrak plus** .

### Booster

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

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

- Vrući zrak plus 
- Automatsko pečenje 

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

Osjetljiva tijesta (primjerice biskvit, sitna peciva) s funkcijom **Booster** prebrzo potamne odozgo. Kod ovih priprema isključite funkciju **Booster**.

## Isključivanje **Booster** za jedan postupak pripreme

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


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

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

Ove funkcije može koristiti samo kada nije u tijeku neki drugi postupak pripreme.


Uvijek koristite staklenu posudu.

### Brzi MV


Kada odaberete senzorsku tipku  uključuju se mikrovalovi s određenom snagom i vremenom pripreme, primjerice za zagrijavanje tekućine.

Prethodno je određena maksimalna snaga mikrovalova od 1000 W i vrijeme pripreme od 1 minute.

Možete mijenjati snagu mikrovalova i vrijeme pripreme. Maksimalno podesivo vrijeme pripreme pritom ovisi o odabranoj snazi mikrovalova (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Brzi MV“).

- Odaberite senzorsku tipku . Višestrukim odabirom vrijeme pripreme možete postepeno produžiti.

Prikazuje se preostalo vrijeme.


Postupak pripreme u svakom trenutku možete prekinuti i nastaviti senzorskom tipkom *OK* ili prekinuti senzorskom tipkom .

Po isteku postupka pripreme pojavljuje se *Završeno* te se oglašava zvučni signal.

- Odaberite senzorsku tipku .

Prikazuje se glavni izbornik.

### Kokice


Kada odaberete senzorsku tipku  uključuju se mikrovalovi s određenom snagom i vremenom pripreme.

Prethodno je podešena snaga mikrovalova od 850 W i vrijeme pripreme od 2:50 minuta. Takve postavke u skladu su s preporukama većine proizvođača kokica namijenjenih pripremi u mikrovalnoj pećnici.

Vrijeme pripreme možete podesiti na maksimalno 4 minute. Snaga mikrovalova je podešena i ne može se mijenjati (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Kokice“).

- Odaberite senzorsku tipku .

Prikazuje se preostalo vrijeme.

Postupak pripreme u svakom trenutku možete prekinuti i nastaviti senzorskom tipkom *OK* ili prekinuti senzorskom tipkom .

Jednokratne posude od papira i ostalih zapaljivih materijala se mogu zapaliti i oštetiti pećnicu.

Pećnicu tijekom postupka pripreme ne ostavljajte bez nadzora i pridržavajte se uputa na pakiranju.

Po isteku postupka pripreme pojavljuje se *Završeno* te se oglašava zvučni signal.

- Odaberite senzorsku tipku .


Prikazuje se glavni izbornik.

# Automatski programi

---

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

## Kategorije

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

## Uporaba automatskih programa

- Odaberite Automatski programi .

Pojavljuje se popis za odabir.

- Odaberite željenu kategoriju.

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

- Odaberite željeni automatski program.
- Slijedite upute na zaslonu.

## Napomene za primjenu

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





U ovom ćete poglavlju pronaći informacije za sljedeće primjene:


- Odmrzavanje
- Sušenje
- Zagrijavanje
- Kuhanje
- Ukuhavanje
- Duboko zamrznuti proizvodi/Gotova jela

### Odmrzavanje

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

■ Koristite jedan od sljedećih načina rada:

- Način rada Odmrzavanje . Podešavate temperaturu odmrzavanja.
- Način rada Mikrovalovi . Podešavate snagu mikrovalova i trajanje odmrzavanja.

 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

- Stavite zamrznute namirnice bez ambalaže u staklenu posudu ili u zdjelu da se otope.
- Za odmrzavanje peradi koristite staklenu posudu 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.


### Korištenje Odmrzavanje načina rada

Ovaj način rada osmišljen je za nježno odmrzavanje namirnica.

- Odaberite Odmrzavanje .
- Po potrebi promijenite preporučenu temperaturu.


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

### Korištenje Mikrovalovi načina rada

Alternativno odmrzavanju možete koristiti način rada Mikrovalovi . Podešavate snagu mikrovalova i trajanje odmrzavanja.




Potrebno vrijeme ovisi o svojstvima, količini i početnoj temperaturi namirnice. Pazite i na vrijeme izjednačavanja.




Upotrebljavajte posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu.

- Odaberite Mikrovalovi .
- Ovisno o namirnici podesite snagu mikrovalova i vrijeme odmrzavanja, koji su dani u tablici.
- Načelno treba odabrati srednje vrijeme.
- Gurnite namirnicu na staklenu posudu u razinu 1 u prostor za pripremu jela.

## Dodatne primjene

### Odmrzavanje u načinu rada Mikrovalovi

Namirnica koja se odmrzava	Količina	 [W]	 [min]	 [min]
Maslac	250 g	80	8–10	5–10
Mlijeko	1000 ml	450	12–16	10–15
Pješčani kolač (3 komada)	oko 300 g	150	4–6	5–10
Voćni kolač (3 komada)	oko 300 g	150	6–8	10–15
Kolač s maslacem (3 komada)	oko 300 g	150	6–8	5–10
Torta sa slatkim vrhnjem, torta s kremom (3 komada)	oko 300 g	80	4–4:30	5–10
Pecivo od dizanog ili lisnatog tijesta (3 komada)	oko 300 g	150	6–8	5–10


 Snaga mikrovalova,  Vrijeme odmrzavanja,  Vrijeme izjednačavanja

<sup>1</sup> Ostavite namirnicu da odstoji na sobnoj temperaturi. Tijekom tog vremena izjednačavanja temperatura se unutar namirnice ravnomjerno raspoređuje.





## Sušenje

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 staklenu posudu.
- Sušite na najviše 2 razine istovremeno.  
Namirnice koje se suše stavite na razine 1+2.  
Kada koristite rešetku i staklenu posudu, umetnite staklenu posudu ispod rešetke.
- Odaberite Vrući zrak plus .
- Promijenite preporučenu temperaturu i podesite vrijeme sušenja.
- Namirnice koje sušite na staklenoj posudi 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

 Način rada, 🌡️ Temperatura, 🕒 Vrijeme sušenja,  Vrući zrak plus

- 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.

## Dodatne primjene

### Zagrijavanje


Obvezno pogledajte poglavlje „Sigurnosne napomene i upozorenja“, odlomak „Propisna uporaba“.

 **Opasnost od ozljede vrućom namirnicom.**

Ako su namirnice za bebe i djecu previše zagrijane, djeca se mogu opeći.

Hranu za bebe i djecu zagrijavajte samo 30-60 sekundi na 450 W.


Nakon zagrijavanja obavezno promiješajte, odnosno promućkajte namirnicu, posebice hranu za dojenčad i djecu i probajte hranu, kako se djeca ne bi opekla.

 **Opasnost od ozljeda previsokim tlakom u zatvorenim spremnicima ili bocama.**

Kod zagrijavanja se u zatvorenim posudama ili bocama stvara tlak koji može uzrokovati eksploziju.

Nikada nemojte zagrijavati namirnice ili tekućine u zatvorenim posudama ili bocama. Posude prethodno otvorite, a kod dječjih bočica prethodno skinite poklopac i dudu.

**Opasnost od ozljeda vrućom tekućinom.**

Kod kuhanja, a naročito kod naknadnog zagrijavanja tekućina u načinu rada Mikrovalovi  može se dogoditi da je temperatura vrenja doduše dosegnuta, ali da se tipični mjehurići pare još ne pojavljuju. Tekućina ne vrije ravnomjerno.

Takav zaostatak vrenja može dovesti trenutnog eksplozivnog kipljenja, tako da se prilikom vađenja posude možete opeći o vruću tekućinu. U nepovoljnim uvjetima tlak može biti toliko jak, da se vrata sama otvore.

Tekućinu promiješajte prije zagrijavanja ili kuhanja.

Nakon zagrijavanja pričekajte barem 20 sekundi, prije nego što izvadite posudu iz prostora za pripremu jela. Tijekom zagrijavanja u posudu možete dodatno staviti stakleni štapić ili sličan predmet ukoliko ga imate na raspolaganju.


### Korištenje Mikrovalovi načina rada


Način rada Mikrovalovi  dobar je za zagrijavanje.

Potrebno vrijeme ovisi o svojstvima, količini i početnoj temperaturi namirnice. Namirnicama iz hladnjaka primjerice je potrebno više vremena za zagrijavanje nego namirnicama koje se čuvaju na sobnoj temperaturi. Pazite i na vrijeme izjednačavanja.

Upotrebljavajte posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu.

Uvijek upotrebljavajte poklopac, osim kad podgrijavate pečena panirana jela.

- Namirnicu koja se zagrijava postavite s poklopcem na staklenu posudu.
- Gurnite staklenu posudu na razinu 1 u prostor za pripremu jela.
- Odaberite Mikrovalovi .
- Ovisno o namirnici podesite snagu mikrovalova i vrijeme pripreme. Vrijednosti za pojedine namirnice naći ćete u tablici.
- Namirnicu više puta okrenite, razrežite ili promiješajte. Vanjske slojeve promiješajte prema sredini jer se rubovi brže zagrijavaju.

 Opasnost od opekline vrućim površinama.

Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor. Na donjoj se strani posuđa mogu nakupiti kapljice vode.




Za rukovanje vrućom pećnicom i prilikom vađenja vrućeg posuđa navucite kuhinjske rukavice.




Vrijeme izjednačavanja je vrijeme mirovanja, u kojima se temperatura u namirnici ravnomjerno raspoređuje.

- Ostavite namirnicu da nakon zagrijavanja odstoji na sobnoj temperaturi nekoliko minuta kako bi se temperatura unutar namirnice ravnomjerno raspodijelila.

## Dodatne primjene

### Zagrijavanje s načinom rada Mikrovalovi

Napitak/ Jelo	Količina	 [W]	 [min]	 <sup>1</sup> [min]
Napitci (temperatura ispijanja 60–65°C)	1 šalica/1 čaša (200 ml)	1000	0:50–1:10	–
Dječja bočica (mlijeko) <sup>2</sup>	oko 200 ml	450	0:50–1:00 <sup>3</sup>	1
Hrana za djecu <sup>3</sup>	1 čaša (200 g)	450	0:30–1:00	1
Pečeni odresci s umakom <sup>3</sup>	200 g	600	3:00–5:00	1
Prilozi <sup>3</sup>	250 g	600	3:00–5:00	1

 Snaga mikrovalova,  Vrijeme pripreme,  Vrijeme izjednačavanja

- <sup>1</sup> Ostavite namirnicu da odstoji na sobnoj temperaturi. Tijekom tog vremena izjednačavanja temperatura se unutar namirnice ravnomjerno raspoređuje.
- <sup>2</sup> Spriječite pojavljivanje kožice na površini tekućine tako da prije zagrijavanja promiješate tekućinu. Nakon zagrijavanja pričekajte barem 20 sekundi, prije nego što izvadite posudu iz prostora za pripremu jela. Tijekom zagrijavanja u posudu možete dodatno staviti stakleni štapić ili slični predmet ukoliko ga imate na raspolaganju.
- <sup>3</sup> Vremena vrijede za početnu temperaturu namirnice od oko 5°C. Kod namirnica koja se uobičajeno ne spremaju u hladnjak polazi se od sobne temperature od oko 20°C. Namirnice zagrijavajte na temperaturi od 70-75°C (uz iznimku hrane za dojenčad i osjetljivih umaka).


### Kuhanje

Obvezno pogledajte poglavlje „Sigurnosne napomene i upozorenja“, odlomak „Propisna uporaba“.




Kada zagrijavate ili pripremate namirnice s tvrdom kožicom ili ljuskom, kao što su rajčice, kobasice, krumpir u ljusci, patlidžani, one se mogu rasprsnuti.

Ove namirnice unaprijed više puta probodite ili ogulite tako da para koja nastaje može izaći.

Kada u mikrovalnoj pećnici zagrijavate jaja u ljusci ista se mogu raspuknuti, čak i nakon vađenja iz prostora za pripremu jela.





Jaja u ljusci kuhajte samo u posebnoj posudi. Tvrdo kuhana jaja ne možete zagrijavati u načinu rada Mikrovalovi .

### Savjeti

- Namirnicu više puta okrenite, razrežite ili promiješajte. Vanjske slojeve promiješajte prema sredini jer se rubovi brže zagrijavaju.
- U načinima rada s mikrovalovima koristite samo posuđe koje je prikladno za mikrovalnu pećnicu i pećnicu.
- Za pečenje koristite po mogućnosti automatske programe.
- Kod načina rada MV + Roštijl s kruž. zrač.  i MV + Roštijl  uvijek pripremajte bez poklopca jer se namirnica inače neće zapeći.
- Za način rada Mikrovalovi  odaberite snagu mikrovalova od 850 W za za-kuhavanje a 450 W za nastavak pripreme.  
Obratite pažnju na vrijednosti u tablici pečenja na kraju ovog dokumenta.

## Dodatne primjene

### Priprema s načinom rada Mikrovalovi


Juhe/Variva Povrće	 [g]	 850 W [min]	+	 450 W [min]	 <sup>1</sup> [min]
Varivo	1500	10	+	20	1
Juha	1500	11	+	24	1
Grašak	500	5	+	10	2
Grašak (zamrznuti)	450	5	+	12	2
Mrkva	500	5	+	10	2
Komadići brokule	500	6	+	8	2
Brokula (zamrznuta)	450	5	+	11	2
Komadići cvjetače	500	6	+	10	2
Štapići korabice	500	3	+	8	2
Šparoge	500	5	+	8	2
Poriluk	500	5	+	8	2
Poriluk (zamrznuti)	450	5	+	8	2
Kriške paprike	500	5	+	10	2
Mahune, zelene	500	4	+	12	2
Prokulica	500	5	+	12	2
Prokulica (zamrznuta)	450	5	+	10	2
Miješano povrće (zamrznuto)	450	5	+	12	2

 Težina,  Vrijeme pripreme,  Vrijeme izjednačavanja


<sup>1</sup> Ostavite namirnicu da odstoji na sobnoj temperaturi. Tijekom tog vremena izjednačavanja temperatura se unutar namirnice ravnomjerno raspoređuje.



## 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 najviše 5 staklenki s 0,5 l sadržaja.


Koristite samo posebne staklenke koje možete nabaviti u specijaliziranim prodavaonicama:

- Vrući zrak plus : staklenke za ukuhavanje i staklenke s navojnim čepom
- Mikrovalovi : staklenke za ukuhavanje prikladne korištenju u mikrovalnoj pećnici sa staklenim poklopcem, koje se zatvaraju prozirnom ljepljivom trakom

- Koristite samo besprijekorne staklenke i gumene brtve.
- Isperite staklenke prije ukuhavanja s vrućom vodom te ih napunite do maksimalno 2 cm ispod ruba.

- Očistite rub staklenke čistom krpom i vrućom vodom nakon što ulijete namirnicu za ukuhavanje.
- Staklenke zatvorite samo prozirnom ljepljivom trakom. Nemojte upotrebljavati metalne kopče, jer iste mogu stvoriti iskre u načinu rada Mikrovalovi .
- Stavite staklenu posudu na razinu 1 i na nju postavite staklenke.

## Korištenje Vrući zrak plus načina rada

- 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.


## Dodatne primjene

		
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

### Korištenje Mikrovalovi načina rada

- Odaberite način rada Mikrovalovi  i snagu mikrovalova od 850 W.
- Pričekajte dok se u staklenkama ne pojave mjehurići (dok u staklenkama nastanu ravnomjerni mjehurići). Po staklenki ovaj postupak traje oko 3 minute. Kada imate 5 staklenki vrijeme se onda produžuje na oko 15 minuta.




Na vrijeme smanjite snagu mikrovalova kako bi izbjegli prekuhavanje.



### Ukuhavanje voća i krastavaca


- Čim vidite mjehuriće u staklenkama, isključite pećnicu te ostavite staklenke da se zagrijavaju u prostoru za pripremu za određeno vrijeme.

### Ukuhavanje povrća


- Čim vidite mjehuriće u staklenkama, podesite snagu mikrovalova te kuhajte povrće za određeno vrijeme.
- Nakon ukuhavanja isključite pećnicu te ostavite staklenke da se zagrijavaju u prostoru za pripremu za određeno vrijeme.

	 / 	
Voće	-/-	25–35 min
Krastavci	-/-	25–30 min
Cikla	450 W 20–30 min	25–30 min
Mahune (zele- ne, žute)	450 W 20–30 min	25–30 min

/  Snaga mikrovalova i vrijeme ukuhavanja, čim se vide mjehurići

 Vrijeme naknadnog zagrijavanja

### Vađenje staklenki nakon ukuhavanja

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

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

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

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

### 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.
- Od temperatura navedenih na pakiranju odaberite onu nižu.

#### Savjeti za pomfrit, krokete i slično

- Ove duboko zamrznute proizvode pecite na staklenoj posudi na koju ste položili papir za pečenje.
- Od temperatura navedenih na pakiranju odaberite onu nižu.
- Nekoliko puta okrenite namirnicu koju pripremate.


#### Priprema duboko zamrznutih proizvoda/gotovih jela

Nježna obrada namirnica pogoduje Vašem zdravlju.


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


- Odaberite način rada i temperaturu navedenu na pakiranju.
- Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela.
- Jelo umetnite u prethodno zagrijan prostor za pripremu jela, na razinu koja je preporučena na pakiranju.
- Jelo provjerite nakon kraćeg vremena od onih koje se preporučuju na pakiranju.

### Zagrijavanje posuđa

Za zagrijavanje posuđa koristite način rada Vrući zrak plus .

Zagrijavajte samo vatrostalno posuđe.

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

 Opasnost od opekline!

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

- Iz prostora za pripremu jela izvadite zagrijano posuđe.

# 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.
- 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.
- Prilikom pripreme pomfrita, kroketa i sličnog, staklenu posudu obložite papirom za pečenje.

## 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 poglavlju „Glavni izbornik i podizbornici”.

### Korištenje Automatski programi

- Slijedite upute na zaslonu.

## Korištenje Vrući zrak plus

Možete upotrijebiti svaki kalup za pečenje od materijala otpornog na temperaturu.

Koristite ovaj način rada kada pečete istovremeno na više razina.

- 1 razina: kolač u kalupu umetite u razinu 1.
- 1 razina: umetnite plosnate kolače (npr. kolačiće, kolače koji se peku na limu) na razinu 2.
- 2 razine: umetnite namirnice ovisno o visini na razine 1+3 ili 2+3.

## Korištenje Eco vrući zrak


Možete upotrijebiti svaki kalup za pečenje od materijala otpornog na temperaturu.

Ovaj način rada koristite za pripremu nabujaka, gratiniranih jela kod kojih se površina treba zapeći.

- Kolač ili nabujke u kalupu umetite u razinu 1.
- Umetnite plosnate kolače (npr. kolačiće, kolače koji se peku na limu) na razinu 2.

## Korištenje MV + Vrući zrak plus

Prikladni su vatrostalni kalupi prikladni za mikrovalnu pećnicu (pogledajte poglavlje „Način rada s mikrovalovima”, odlomak „Odabir posuđa”), poput kalupa za pečenje od vatrostalnog stakla ili keramike, jer mikrovalovi mogu prodrijeti kroz te materijale.

Način rada MV + Vrući zrak plus  posebno je prikladan za pečenje tijesta koja se duže peku, poput dizanog tijesta, tijesta sa svježim sirom, lijevanog tijesta i tijesta koje se mijesi.

Kada se koristi ovaj način rada, skraćuje se vrijeme pečenja.

Obratite pažnju na vrijednosti u tablicama pečenja i receptima, kada birate snagu mikrovalova.

- Umetnite staklenu posudu na razinu 1.
- Kalup za pečenje postavite ne staklenu posudu.

**Savjet:** Metalni kalupi su manje prikladni za načine rada s mikrovalovima, s obzirom da metal reflektira mikrovalove. Mikrovalovi stoga mogu doseći kolač samo odozgo, tako da se vrijeme pečenja produžuje. Kada koristite metalne kalupe, postavite kalup tako na staklenu posudu da isti ne dodiruje stjenke pećnice. Ako se stvaraju iskre, ne upotrebljavajte više taj kalup u načinima rada s mikrovalovima.

# Pečenje

## Savjeti za pečenje

- **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, snagu mikrovalova, razine i vremena. Kod njihovog određivanja uzete su u obzir različite posude za pečenje, komadi mesa i navike kod pečenja.

## Odabir temperature 🌡️

- Načelno treba odabrati nižu temperaturu. Kod temperatura viših od navedenih meso potamni, no ne ispeče se.
- Kod komada mesa koji su teži od 3 kg odaberite 10 °C nižu temperaturu od one navedene u tablici pečenja. Postupak pečenja traje nešto dulje, ali meso će se ravnomjerno ispeći i neće dobiti predebelu koru.
- Kod pečenja na rešetki podesite oko 20°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 poglavlju „Glavni izbornik i podizbornici”.

### Korištenje Automatski programi

- Slijedite upute na zaslonu.

### Korištenje Vrući zrak plus ili Automatsko pečenje


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


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

- Za pečenje upotrijebite posuđe s ručkama otpornim na temperaturu poput pekača, posuda za pečenje, glinenih posuda ili vatrootalnih staklenih kalupa.
- Umetnite rešetku s namirnicama na razinu 1.

### Korištenje MV + Vrući zrak plus ili MV + Automatsko pečenje

Ovi načini rada **nisu** prikladni za pečenje osjetljivih komada mesa poput rozbifa i filea. Meso se ispeče iznutra, a izvana se ne stigne stvoriti hrskava koža.

Način rada MV + Vrući zrak plus  koristite za brzo zagrijavanje i pečenje namirnica s istovremenim dobivanjem boje. U ovom načinu rada najveća je ušteda vremena i energije.


Način rada MV + Automatsko pečenje  koristite za zapeći na visokoj temperaturi i nastavak pripreme na nižoj temperaturi.

Kada koristite načine rada s mikrovalovima, skraćuje se vrijeme pripreme.

Obratite pažnju na vrijednosti u tablicama pečenja i receptima, kada birate snagu mikrovalova.

- Upotrebljavajte samo vatrootalno posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu i to bez metalnog poklopca (pogledajte poglavlje „Izbor posuđa za način rada s mikrovalovima”).
- Umetnite rešetku zajedno sa staklenom posudom ili staklenu posudu na razinu 1.

# 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. Za prethodno zagrijavanje odaberite način rada **bez** mikrovalova.  
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. Ribu možete također nakapati limunovim sokom.
- Roštilj načelno pripremajte na rešetki.
- Za pripremu na roštilju rešetku premažite uljem te na nju položite namirnice.

## 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

U načinima rada Roštilj s kruženjem zraka  i MV + Roštilj s kruž. zraka  odaberite temperaturu.

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

### Odabir stupnja roštilja

U načinima rada Roštilj  i MV + Roštilj  odaberite između stupnja 1-3.

- Kada pripremate namirnice većeg promjera i s većim razmakom od grijača, odaberite **Stupanj 1**.
- Kada kod primjerice zapečenih jela želite više zapečenosti, odaberite **Stupanj 2**.
- Kada pripremate plosnate namirnice s malim razmakom od grijača kratko vrijeme, odaberite **Stupanj 3**.



## 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.
- Deblje komade pripremajte na roštilju svaku stranu oko 7–9 minuta.
- Rolanu pečenku pripremajte oko 10 minuta po cm promjera.
- Općenito nakon nekog vremena provjerite je li jelo pečeno.
- Za **provjeru pečenosti** pritisnite žlicu o meso. Tako možete vidjeti koliko je meso pripremljeno.
  - **engleski/rosé**  
Ako je meso još jako elastično, još je crveno iznutra.
  - **srednje**  
Ako meso malo popušta, iznutra je ružičasto.
  - **jače**  
Ako meso još jedva popušta, u potpunosti je pečeno.

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

## Napomene za načine rada

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

Kada koristite načine rada s mikrovalovima, skraćuje se vrijeme pripreme.

Obratite pažnju na vrijednosti u tablici pečenja na kraju ovog dokumenta, kada birate snagu mikrovalova.

## Korištenje Roštilj s kruženjem zraka ili MV + Roštilj s kruž. zraka

Ovi načini rada su prikladni 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.


- Ovisno o visini namirnice, umetnite rešetku na razinu 1 ili 2.

## Korištenje Roštilj ili MV + Roštilj

Ovi načini rada su prikladni za pripremu na roštilju plosnatih namirnica te za zapečenost.


- Ovisno o visini namirnice, umetnite rešetku na razinu 2 ili 3.

# 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 pećnice 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.

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

Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

Snažna zaprljanja mogu oštetiti pećnicu u određenim okolnostima.

Očistite prostor za pripremu jela, unutarnju stranu vrata i brtvu na vratima čim se ohlade. Ako čekate predugo čišćenje se nepotrebno otežava, a u iznimnim slučajevima je nemoguće.

Ako je pećnica u kvaru, kad je uključena, mikrovalovi se mogu širiti izvan kućišta, što bi bilo opasno za korisnika.

Provjerite jesu li vrata ili brtva na vratima oštećeni. Načine rada s mikrovalovima nemojte upotrebljavati dok uređaj ne popravi servisni tehničar.

## 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

\* za tvrdokorna zaprljanja na površinama oplemenjenim PerfectClean slojem

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

Nečistoće je najbolje odmah ukloniti.

Za pranje u perilici posuđa prikladna je samo staklena posuda.

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

Za praktičnije čišćenje preporučujemo:

- Gornji grijač preklopite prema dolje.
- Prokuhajte vodu s malo limunovog soka u pećnici, kako bi se neutralizirali mirisi u prostoru za pripremu jela.

## Uklanjanje normalnih zaprljanja

Pećnicu će oštetiti tekućina u unutrašnjosti uređaja.

Dobro ocijedite krpu kojom brišete prostor za pripremu jela kako tekućina ne bi procurila kroz postojeće otvore u unutrašnjost uređaja.

## 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.

## Uklanjanje tvrdokornih zaprljanja

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 hrane namočite otopinom sredstva za pranje posuđa i pustite da se ostaci namaču.
- Nakon što ste sredstvo pustili da djeluje dodatno možete upotrijebiti grubu stranu spužvice za pranje posuđa.

## Upotreba sredstva za čišćenje pećnice

- Na tvrdokorna zaprljanja na površini oplemenjenoj PerfectClean slojem nanesite 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.

## Čišćenje i održavanje

- 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.

### Preklapanje roštilja prema dolje

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

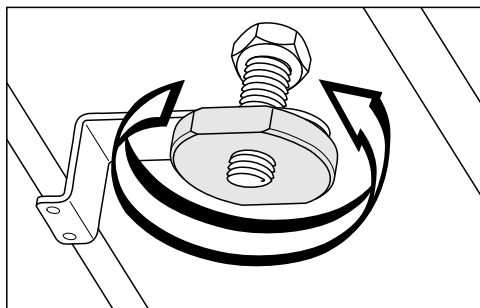
**⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.**

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

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

Dno prostora za pripremu može se oštetiti zbog pada matice.

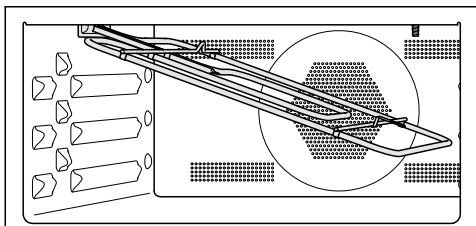
Za zaštitu položite na dno prostora za pripremu primjerice krpu za posuđe.



- Otpustite matice.

Grijač se može oštetiti.

Grijač nikada ne gurajte prema dolje na silu.



- Roštilj pažljivo preklopite prema dolje.

Može se oštetiti ploča na gornjem dijelu prostora za pripremu jela.

Za čišćenje gornje ploče prostora za pripremu jela nemojte upotrebljavati grubu stranu spužvice za pranje posuđa.

Može se oštetiti LED na gornjem dijelu prostora za pripremu jela.

LED po mogućnosti nemojte čistiti.





- Gornju površinu prostora za pripremu jela čistite vlažnom krpom ili spužvicom za pranje posuđa.
- Nakon čišćenja roštilj sklopite prema gore.
- Stavite i čvrsto pritegnite maticu.



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>	Odabrali ste postavku Dnevno vrijeme   Prikaz   Isključiti. Zbog toga je zaslon na isključenoj pećnici taman. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Čim uključite pećnicu, prikazuje se glavni izbornik. Ako želite da Vam dnevni prikaz vremena bude stalno uključen, odaberite postavku Dnevno vrijeme   Prikaz   Uključiti.</li> </ul>
	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>Ne čujete zvučni signal.</b>	Zvučni signali su isključeni ili podešeni tiho. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uključite zvučne signale ili pojačajte jačinu zvuka postavkom Glasnoća   Signalni tonovi.</li> </ul>
<b>Prostor za pripremu jela nije vruć.</b>	Aktiviran je prezentacijski način rada. Točke izbornika na zaslonu i senzorske tipke možete odabrati ali zagrijavanje prostora za pripremu jela ne radi. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Postavkom Prodajno mjesto   Prezentacija   Isključiti isključite prezentacijski način rada.</li> </ul>
<b>Ne možete pokrenuti postupak pripreme.</b>	Za postupak s mikrovalovima vrata su još otvorena. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite jesu li vrata pravilno zatvorena.</li> </ul>
	Za postupak u načinu rada s mikrovalovima nije podešena snaga mikrovalova ili vrijeme pripreme. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite jeste li podesili snagu mikrovalova i vrijeme pripreme.</li> </ul>
	Za postupak u načinu rada s mikrovalovima nisu unesene sve nužne postavke. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite je li podešena snaga mikrovalova, vrijeme pripreme i temperatura.</li> </ul>

## Što učiniti, ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
<b>Senzorske tipke ne reagiraju.</b>	<p>Odabrali ste postavku <i>Zaslon   QuickTouch   Isključiti</i>. Na taj način senzorske tipke neće reagirati dok je pećnica isključena.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Senzorske tipke reagiraju čim uključite pećnicu. Ukoliko želite da senzorske tipke reagiraju uvijek i kada je pećnica isključena, odaberite postavku <i>Zaslon   QuickTouch   Uključiti</i>.</li> </ul> <p>Pećnica nije priključena na električnu mrežu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite je li utikač pećnice utaknut u utičnicu.</li> <li>■ Provjerite je li osigurač električne instalacije isključen. Pozovite električara ili Miele servis.</li> </ul> <p>Problem s upravljanjem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Držite tipku za uključivanje/isključivanje  pritisnutom, dok se zaslon ne ugasi i pećnica se ponovno pokrene.</li> </ul>
<b>Prilikom uključivanja na zaslonu se prikazuje</b> <small>Blokada uključivanja .</small>	<p>Uključena je blokada uključivanja .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potvrdite s <i>OK</i>.</li> </ul> <p>Prikazuje se Pritisnite „OK“ na 6 sek.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Isključite blokadu uključivanja za jedan postupak pripreme tako da držite pritisnutu senzorsku tipku <i>OK</i> minimalno 6 sekundi.</li> <li>■ Ako želite trajno isključiti blokadu uključivanja, odaberite postavku <i>Sigurnost   Blokada uključivanja    Isključiti</i>.</li> </ul>
<b>Na zaslonu se prikazuje</b> <small>Prekid napajanja.</small>	<p>Kratkotrajno je došlo do prekida napajanja. Time je prekinuti trenutni program pripreme jela.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Isključite i ponovno uključite pećnicu.</li> <li>■ Ponovno pokrenite postupak pripreme jela.</li> </ul>
<b>Na zaslonu se prikazuje</b> <small>12:00.</small>	<p>Došlo je do prekida napajanja duže od 150 sati.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovo podesite aktualno vrijeme i datum.</li> </ul>
<b>Na zaslonu se prikazuje</b> <small>Postig. je maks. tr. rada.</small>	<p>Pećnica radi neuobičajeno dugo. Aktiviralo se sigurnosno isključivanje.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potvrdite s <i>OK</i>.</li> </ul> <p>Potom je pećnica ponovno spremna za rad.</p>
<b>Na zaslonu se prikazuje</b> <small>Greška i kôd greške koji ovdje nije naveden.</small>	<p>Problem kojeg ne možete sami riješiti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nazovite Miele servis.</li> </ul>

Problem	Uzrok i rješenje
<p><b>Ako se tijekom postupka pripreme u načinu rada Mikrovalovi  otvore vrata, ne čuje se šum koji dolazi od rada uređaja.</b></p>	<p>Ne radi se o smetnji! Ako se tijekom postupka pripreme jela u načinu rada Mikrovalovi  otvore vrata, kontaktni prekidač na vratima isključuje mikrovalove i prebacuje ventilator na manji broj okretaja.</p>
<p><b>Nakon završenog postupka pripreme hrane čuje se rad uređaja.</b></p>	<p>Nakon postupka pripreme jela, ventilator za hlađenje ostaje uključen (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Naknadni rad rashladnog ventilatora“).</p>
<p><b>Tijekom postupka s Mikrovalnom čuje se neuobičajeni zvuk.</b></p>	<p>Koristili ste metalno posuđe u postupku s mikrovalovima.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite stvaraju li se iskre zbog uporabe metalnog posuđa (pogledajte poglavlje „Pogon s mikrovalovima“, odlomak „Izbor posuđa“).</li> </ul>
	<p>Tijekom postupka s mikrovalovima namirnicu ste prekrili aluminijskom folijom.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eventualno uklonite pokrov.</li> </ul>
	<p>Tijekom postupka s mikrovalovima koristili ste rešetku.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Za postupke pripreme jela s mikrovalovima uvijek upotrebljavajte staklenu posudu.</li> </ul>
<p><b>Pećnica se samostalno isključila.</b></p>	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovo uključite pećnicu.</li> </ul>
<p><b>Kolač/pecivo i nakon isteka vremena navedenog u tablici za pečenje još nije ispečen(o).</b></p>	<p>Odabrana temperatura drugačija je od navedene u receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odaberite temperaturu navedenu u receptu.</li> </ul>
	<p>Količine sastojaka drugačije su od navedenih u receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite jeste li promijenili recept. Dodavanjem više vode ili jaja tijesto je vlažnije i treba duže vrijeme pripreme.</li> </ul>

## Što učiniti, ako ...

Problem	Uzrok i rješenje
Kolač/pecivo nema ravnomjernu smeđu boju.	<p>Odabrali ste pogrešnu temperatura ili razinu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uvijek postoji izvjesna razlika u boji. Kod izrazito velike razlike u boji provjerite jeste li odabrali ispravnu temperaturu i razinu.</li> </ul>
	<p>Materijal ili boja kalupa nisu usklađeni s načinom rada. Svijetli, sjajni kalupi nisu posebno prikladni. Oni reflektiraju isijavanje topline iz pećnice. Zbog toga toplina teško doseže do jela, pa dolazi do neravnomjernog ili lošeg stupnja zapečenosti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Koristite mat, tamne kalupe.</li> </ul>
Po isteku podešenog vremena namirnice u načinu rada  nisu dovoljno zagrijane ili do kraja pripremljene.	<p>Prekinuli ste postupak s mikrovalovima, ali nije ponovno pokrenut.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovno pokrenite postupak pripreme jela, sve dok se namirnice dovoljno ne zagriju ili zapeku.</li> </ul>
	<p>Kod pripreme ili podgrijavanja s mikrovalovima podesili ste prekratko vrijeme.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite jeste li za podešenu snagu mikrovalova podesili točno vrijeme. Što je snaga mikrovalova manja to je vrijeme dulje.</li> </ul>
Nakon zagrijavanja ili pripreme jela s mikrovalovima namirnice su se prebrzo ohladile.	<p>Zbog samih svojstva mikrovalova, toplina prvo nastaje na rubnim slojevima, a zatim se prenosi na sredinu namirnice. Kada se namirnica zagrijava s visokom snagom mikrovalova, može biti vruća izvana, ali još nezagrijana u jezgri. Tijekom naknadnog izjednačavanja temperature, namirnica postaje toplija u jezgri i hladnija izvana.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Posebno kod zagrijavanja namirnice različitog sastava, kao primjerice kod nekog jelovnika, odaberite nižu snagu mikrovalova uz odgovarajuće duže vrijeme pripreme jela.</li> </ul>
Osvjetljenje prostora za pripremu jela ubrzo se isključuje.	<p>Odabrali ste postavku Osvjetljenje   „Uključeno“ na 15 sek.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kada želite uključiti osvjetljenje prostora za pripremu tijekom čitavog postupka pripreme, odaberite postavku Osvjetljenje   Uključiti.</li> </ul>
Osvjetljenje prostora za pripremu jela je isključeno ili se ne uključuje.	<p>Odabrali ste postavku Osvjetljenje   Isključiti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Osvjetljenje prostora za pripremu jela uključite na 15 sekundi odabirom senzorske tipke .</li> <li>■ Ako želite, odaberite postavku Osvjetljenje   Uključiti ili „Uključeno“ na 15 sek.</li> </ul>
	<p>Osvjetljenje prostora za pripremu jela je u kvaru.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nazovite Miele servis.</li> </ul>



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.

## Jamstvo

Trajanje jamstva je 2 godine.

Ostale informacije naći ćete u priloženim uvjetima jamstva.

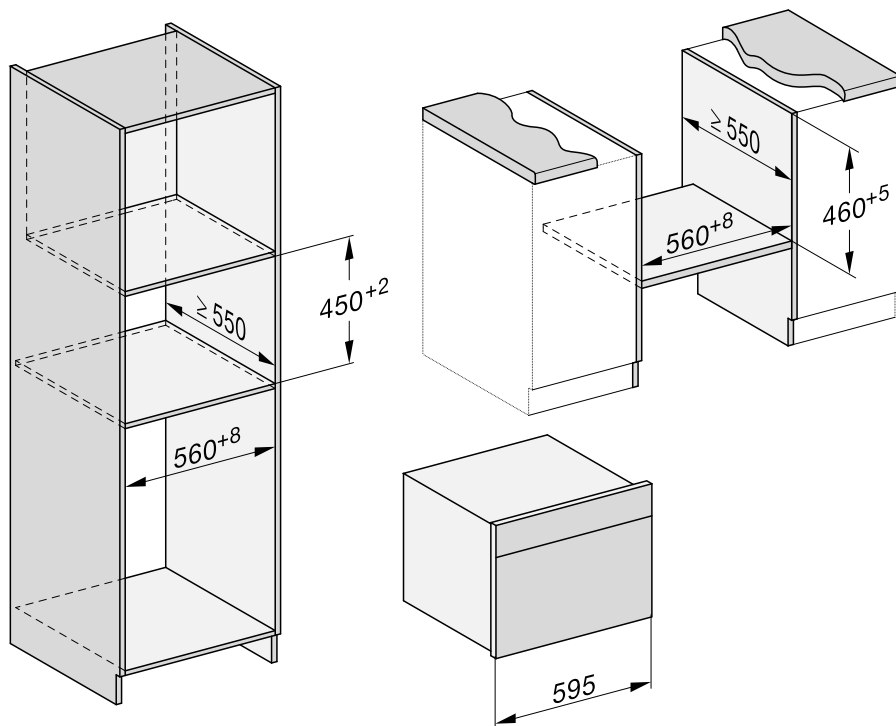
# Ugradnja

## Dimenzije za ugradnju

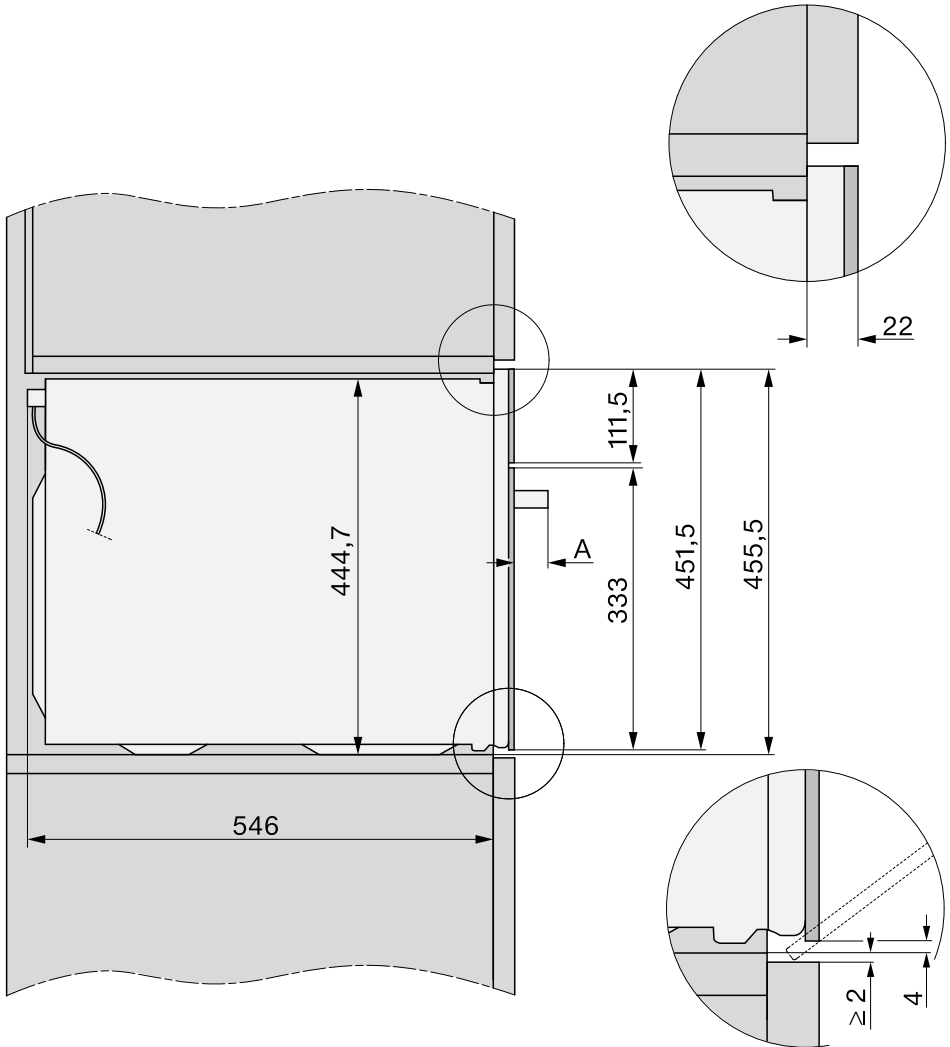
Mjere su navedene u mm.

### Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski ormarić

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



## Bočna strana

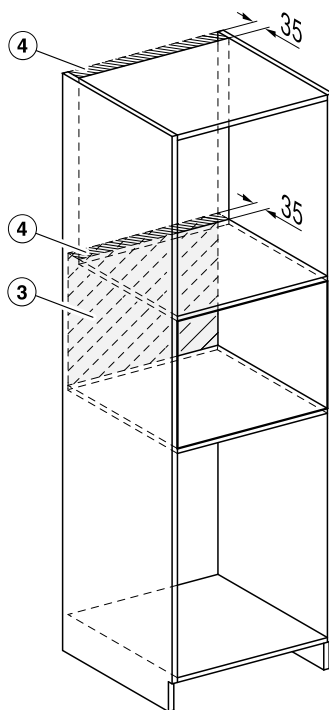
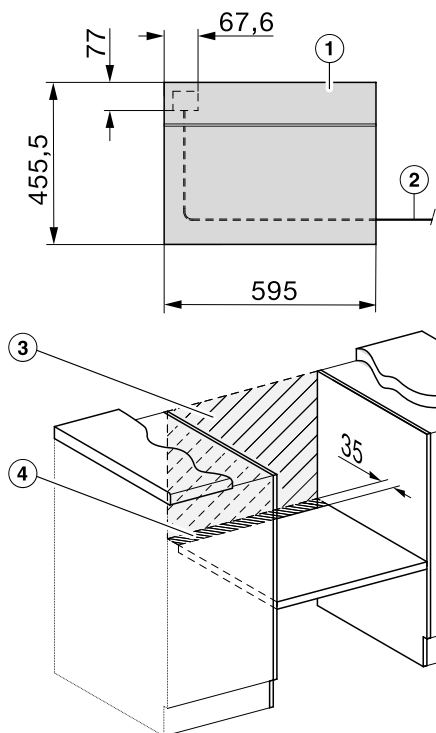


**A** H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

# Ugradnja

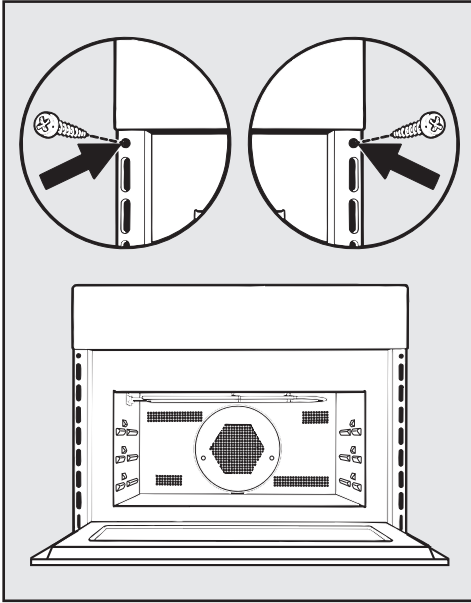
## Priključci i ventilacija



- ① Pogled srijeda
- ② Priključni kabel, dužine = 2.000 mm
- ③ U ovom području bez priključka
- ④ Otvor za ventilaciju min. 150 cm<sup>2</sup>

## Ugradnja pećnice

- Priključite pećnicu na struju.
- Gurnite pećnicu u ormarić i postavite je u ispravan položaj.



- Otvorite vrata i pomoću priloženih vijaka pećnicu pričvrstite na stranice ormara.

## Električni priključak

Pećnica je opremljena mrežnim priključnim kablom i utikačem spremnim za spajanje na izmjeničnu struju 50 Hz, 230 V.

Osigurač mora imati minimalno 16 A.

Priključivanje se smije izvesti samo na ispravno instaliranu sigurnosnu utičnicu. Električna instalacija mora biti izvedena u skladu s normom VDE 0100.

Pećnica mora biti tako postavljena da se mrežni utikač može dosegnuti.

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 oštećenja priključnog električnog kabela mora se postaviti poseban priključni električni kabel od strane Miele servisa.

Ova pećnica ispunjava zahtjeve europskog standarda EN 55011. Proizvod je prema standardu klasificiran kao uređaj skupine 2, klase B.

## Ugradnja

---

Skupina 2 znači da uređaj u svom radu proizvodi visokofrekventnu energiju u obliku elektromagnetskih valova radi toplinske obrade namirnica.

















Uređaj klase B znači da je uređaj prikladan za primjenu u kućanstvu.









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.

## Miješano tijesto

Kolači/sitni kolačići (pribor)		 +  [°C] + [W]		 <sub>1</sub> <sup>3</sup>	 [min]
Muffini		150–160	✓	2	35–45
Small Cakes (1 staklena posuda)*		150	–	2	25–35
Small Cakes (2 staklene posude)*		140	–	2+3	35–45
Pješčani kolač (kalup za kolač, 30 cm)	 <sup>1</sup>	160–170 + 80	✓	1	35–45
Pinca (kalup za pletenicu/kalup za kuglof, Ø 26 cm)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	40–50
Mramorni kolač, kolač s orasima (četvrtasti kalup, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75
Mramorni kolač, kolač s orasima (kalup u obliku vijenca/za kuglof, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Voćni kolač (1 staklena posuda)		150–160	✓	2	50–60
Voćni kolač (rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Biskvit za tortu (kalup za tortu, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35

 Način rada,  temperatura,  snaga mikrovalova,  Booster, <sub>1</sub><sup>3</sup> razina,  vrijeme pripreme,  Vrući zrak plus,  MV + Vrući zrak plus, ✓ uključeno, – isključeno















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







<sup>1</sup> Kalup za pečenje postavite u sredinu na staklenu posudu.

<sup>2</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu.

# Tablice za pečenje

## Prhko tijesto

Kolači/sitni kolačići (pribor)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Kolačići (1 staklena posuda)		140–150	✓	2	20–30
Mali kolačići (1 staklena posuda)*		140	–	2	40–50
Mali kolačići (2 staklene posude)*		140	–	2+3	45–55 <sup>2</sup>
Biskvit za tortu (kalup za tortu, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
Kolač od sira (rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
Apple Pie (rastavljiv kalup, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120
Pokriveni kolač s jabukama (rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
Voćni kolač s preljevom (rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
Voćni kolač s preljevom (1 staklena posuda)		150–160	✓	2	55–65
Slatka pita (1 staklena posuda)		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	30–40

 Način rada,  temperatura,  Booster,  <sup>3</sup><sub>1</sub> razina,  vrijeme pripreme,  Vrući zrak plus, ✓ uključeno, – isključeno


















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








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

<sup>2</sup> Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.



















## Dizano tijesto

Kolači/sitni kolačići (pribor)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Kuglof (kalup za kuglof, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65
Božićni kruh (1 staklena posuda)		150–160	✓	1	60–70
Mrvičasti kolač sa/bez voća (1 staklena posuda)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	30–40
Voćni kolač (1 staklena posuda)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Jastučići od jabuka/Pužići s grožđicama (1 staklena posuda)		150–160	✓	2	25–35
Bijeli kruh (na limu) (1 staklena posuda)		180–190	–	2	35–45
Bijeli kruh (četvrtasti kalup, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60
Integralni kruh (četvrtasti kalup, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65
Dizanje tijesta s kvascem (zdjela)		35	–	1	30

 Način rada,  temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> razina,  vrijeme pripreme,  Vrući zrak plus,  MV + Vrući zrak plus, ✓ uključeno, – isključeno










## Tijesto od sira i ulja






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

 Način rada,  temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> razina,  vrijeme pripreme,  Vrući zrak plus,  MV + Vrući zrak plus, ✓ uključeno, – isključeno

# Tablice za pečenje

## Biskvitno tijesto










Kolači/sitni kolačići (pribor)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Biskvit (2 jaja, rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		170–180 <sup>1</sup>	–	1	15–25
Biskvit (4 jaja, rastavljiv kalup, Ø 26 cm)		170–180 <sup>1</sup>	–	1	30–40
Biskvit s vodom (rastavljiv kalup, Ø 26 cm)*		190	–	2	20–30
Biskvit (1 staklena posuda)		170–180 <sup>1</sup>	–	2	12–22






Način rada,  temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> razina,  vrijeme pripreme,  Vrući zrak plus,  uključeno, – isključeno

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















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










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

Kolači/sitni kolačići (pribor)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Princes krafne (1 staklena posuda)		160–170	<input checked="" type="checkbox"/>	2	30–40
Jastučići od lisnatog tijesta (1 staklena posuda)		170–180	<input checked="" type="checkbox"/>	2	25–35
Makroni (1 staklena posuda)		120–130	<input checked="" type="checkbox"/>	2	35–45
Puslice/beze (1 staklena posuda, 6 komada po Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150

Način rada,  temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> razina,  vrijeme pripreme,  Vrući zrak plus,  uključeno, – isključeno

## Pikantna jela

Namirnica (pribor)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Pikantna pita (1 staklena posuda)		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	30–40
Kolač od luka (1 staklena posuda)		180–190 + 150	–	2	30–40
Pizza, dizano tijesto (1 staklena posuda)		160–170 + 80	–	2	25–35
Pizza, tijesto od sira i ulja (1 staklena posuda)		150–160	–	2	25–35
Tost* (rešetka)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	2–4
Zapečeno/gratinirano, primjerice tost, (rešetka na staklenoj posudi)	 <sup>1</sup>	3	–	2	5–9
Povrće za roštilj (rešetka na staklenoj posudi)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	10–12 <sup>4</sup>
	 <sup>1</sup>	210–220 <sup>3</sup>	–	2	8–10 <sup>4</sup>

 Način rada,  temperatura,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> razina,  vrijeme pripreme,  Vrući zrak plus,  MV + Vrući zrak plus, <sup>1</sup> Roštilj velike površine, <sup>1</sup> Roštilj s kruženjem zraka, ✓ uključeno, – isključeno

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

<sup>1</sup> Odaberite navedeni stupanj za roštilj.

<sup>2</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu.

<sup>3</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu.

<sup>4</sup> Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena.

# Tablice za pečenje

## Govedina

Namirnica (pribor)		[°C]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	[min]	<sup>8</sup> [°C]
Goveđe pečenje, oko 1 kg (pekač s poklopcem)		150–160	✓	1	120–130 <sup>6</sup>	–
Goveđi file, oko 1 kg <sup>1</sup>		150–160 <sup>4</sup>	–	1	30–70	45–75
Rozbif, oko 1 kg <sup>1</sup>		150–160 <sup>4</sup>	✓	1	25–70	45–75
Pljeskavica <sup>*1</sup>		3 <sup>5</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>7</sup>	–
Kosani odresci <sup>1</sup>		3 <sup>5</sup>	–	2	1: 10–15 2: 5–10 <sup>7</sup>	–

Način rada, temperatura, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> razina, vrijeme pripreme, temperatura jezgre, Vrući zrak plus, Roštilj velike površine, ✓ uključeno, – isključeno

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

<sup>1</sup> Koristite rešetku i staklenu posudu.

<sup>2</sup> Meso prvo zapecite na ploči za kuhanje.

<sup>3</sup> Odaberite navedeni stupanj za roštilj.

<sup>4</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu.

<sup>5</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu.

<sup>6</sup> Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 60 minuta pripreme uklonite poklopac i dolijte oko 0,5 l tekućine.

<sup>7</sup> Kada je dovoljno potamnila, okrenite namirnicu koja se priprema (1: Trajanje pripreme na roštilju strana 1, 2: trajanje pripreme na roštilju strana 2).

<sup>8</sup> Ako imate zaseban termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

## Teletina

Namirnica (pribor)		+  [°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	[min]	<sup>3</sup> [°C]
Teleće pečenje u loncu, oko 1,5 kg(pekač s poklopcem)		160–170	✓	1	120–130 <sup>2</sup>	–
		160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>2</sup>	–
Teleći file, oko 1 kg (staklena posuda)		150–160	✓	1	20–50	45–75

Način rada, temperatura, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> razina, vrijeme pripreme, temperatura jezgre, Vrući zrak plus, MV + Vrući zrak plus, ✓ uključeno, – isključeno

<sup>1</sup> Meso prvo zapecite na ploči za kuhanje.

<sup>2</sup> Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 60 minuta pripreme uklonite poklopac i dolijte oko 0,5 l tekućine.

<sup>3</sup> Ako imate zaseban termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

## Svinjetina

Namirnica (pribor)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup>	 [min]	<sup>7</sup> [°C]
Svinjsko pečenje/vratina, oko 1 kg (pekač s poklopcem)		160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>4</sup>	80–90
Svinjsko pečenje s kožom, oko 2 kg (pekač)		170–180 + 150	✓	1	70–80 <sup>5</sup>	80–90
Dimljena svinjetina, oko 1 kg (staklena posuda)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Mesna štruca, oko 1 kg (staklena posuda)		170–180 + 150	–	1	35–45 <sup>5</sup>	80–85
Slanina za doručak/Slanina (rešetka na staklenoj posudi)		3 <sup>3</sup>	–	2	5–10	–
Pečenica (rešetka na staklenoj posudi)		3 <sup>3</sup>	–	2	15–20 <sup>6</sup>	–

Način rada, temperatura, Booster, <sup>3</sup> razina, vrijeme pripreme, <sup>7</sup> temperatura jezgre, MV + Automatsko pečenje, MV + Vrući zrak plus, Roštilj velike površine, ✓ uključeno, – isključeno

- <sup>1</sup> Upotrebljavajte posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu.
- <sup>2</sup> Odaberite navedeni stupanj za roštilj.
- <sup>3</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu.
- <sup>4</sup> Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 60 minuta pripreme uklonite poklopac i dolijte oko 0,5 l tekućine.
- <sup>5</sup> Nakon pola vremena pripreme podlijte s oko 0,5 l tekućine.
- <sup>6</sup> Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena.
- <sup>7</sup> Ako imate zaseban termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

# Tablice za pečenje

## Janjetina, divljač

Namirnica (pribor)		[°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	[min]	<sup>4</sup> [°C]
Janjeći but s kostima, oko 1,5 kg (pekač s poklopcem)		170–180 + 80	✓	1	100–120 <sup>3</sup>	64–82
Janjeći hrbat bez kosti (rešetka na staklenoj posudi)	<sup>1</sup>	170–180 <sup>2</sup>	✓	1	15–40	53–80
Jelenji hrbat bez kosti (pekač)	<sup>1</sup>	170–180 <sup>2</sup>	✓	1	45–75	60–81
Srneći hrbat bez kostiju (staklena posuda)	<sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	1	20–40	60–81
But vepra bez kosti, oko 1 kg (pekač s poklopcem)		180–190	✓	1	90–120 <sup>3</sup>	80–90

Način rada, temperatura, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> razina, vrijeme pripreme, temperatura jezgre, MV + Automatsko pečenje, Vrući zrak plus, Automatsko pečenje, ✓ uključeno, – isključeno















<sup>1</sup> Meso prvo zapecite na ploči za kuhanje.












<sup>2</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu.

<sup>3</sup> Prvo pripremajte s poklopcem. Nakon 60 minuta pripreme uklonite poklopac i dolijte oko 0,5 l tekućine.

<sup>4</sup> Ako imate zaseban termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

## Perad, riba

Namirnica (pribor)						
	[°C] + [W]		1 <sup>3</sup>	[min]	[°C]	
Perad, 0,8–1,5 kg (rešetka na staklenoj posudi)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Piletina, oko 1,2 kg (rešetka na staklenoj posudi)		180–190 <sup>1</sup>	–	1	60–70 <sup>2</sup>	85–90
	 *	200 + 150	–	1	45–55 <sup>2</sup>	85–90
Perad, oko 2 kg (niski kalup za složenac na staklenoj posudi)		160–170	✓	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Perad, oko 4 kg (pekač na staklenoj posudi)		160–170 + 80	–	1	150–160 <sup>3</sup>	90–95
Riba, 200–300 g (primjerice pasturve) (staklena posuda)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Riba, 1–1,5 kg (primjerice morska pasturva) (staklena posuda)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

 Način rada,  temperatura,  Booster,  razina,  vrijeme pripreme,  temperatura jezgre,  Automatsko pečenje,  MV + Automatsko pečenje,  Roštilj s kruženjem zraka,  MV + Roštilj s kruž. zraka,  MV + Vrući zrak plus, ✓ uključeno, – isključeno

\* Postavke vrijede i za preporuke prema EN 60705.

<sup>1</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu.














<sup>2</sup> Jelo po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena pečenja.









<sup>3</sup> Nakon 30 minuta dolijte oko 0,5 l tekućine.

<sup>4</sup> Ako imate zaseban termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

# Podaci za ispitivačke institute

## Probna jela prema EN 60350-1

Probna jela (pribor)		 [°C]			 [min]
Small Cakes (1 staklena posuda <sup>1</sup> )*		150	–	2	25–35
Small Cakes (2 staklene posude <sup>1</sup> )*		140	–	2+3	35–45
Mali kolačići (1 staklena posuda <sup>1</sup> )		140	–	2	40–50
Mali kolačići (2 staklene posude <sup>1</sup> )		140	–	2+3	45–55 <sup>5</sup>
Apple Pie (rešetka <sup>1</sup> , rastavljiv kalup <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	110–120
Biskvit s vodom (rešetka <sup>1</sup> , rastavljiv kalup <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		190	–	2	20–30
Tost (rešetka <sup>1</sup> )		3 <sup>4</sup>	–	2	2–4
Burger (rešetka <sup>1</sup> na staklenoj posudi <sup>1</sup> )		3 <sup>4</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>6</sup>












 Način rada,  temperatura,  Booster,  razina,  vrijeme pripreme,  Vrući zrak plus,  Roštilj velike površine,  uključeno, – isključeno








- <sup>1</sup> Upotrebljavajte isključivo Miele originalni pribor.
- <sup>2</sup> Upotrebljavajte mat, tamni rastavljiv kalup. Rastavljiv kalup postavite na sredinu rešetke.
- <sup>3</sup> Odaberite navedeni stupanj za roštilj.
- <sup>4</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu.
- <sup>5</sup> Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.
- <sup>6</sup> Kada je dovoljno potamnila, okrenite namirnicu koja se priprema (1: Trajanje pripreme na roštilju strana 1, 2: trajanje pripreme na roštilju strana 2).



## Podaci za ispitivačke institute

### Ispitna jela prema EN 60705 (način rada Mikrovalovi )

Ispitna jela		 [W]	 [min]	 <sup>2</sup> [min]	Napomene <sup>3</sup>
Krema od jaja, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Posuda prema normi, vanjski promjer na gornjem rubu 250 mm x 250 mm, ne poklapati tijekom pripreme
Pješčani kolač, 475 g		450	8–11	5	Posuda prema normi, vanjski promjer na gornjem rubu 220 mm, pripremati otklopljeno
Mljeveno meso, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Posuda prema normi, vanjski promjer na gornjem rubu 250 mm x 124 mm, ne poklapati tijekom pripreme
Gratinirani krumpir, 1100 g		300 + 170°C	25–35	5	Posuda prema normi, vanjski promjer na gornjem rubu 220 mm, pripremati otklopljeno
Pile, 1200 g		150 + 200°C	45–55 <sup>1</sup>	2	Zajedno umetnite rešetku i staklenu posudu, pile prvo položite na rešetku s prsima prema dolje
Odmrzavanje mesa (mljeveno meso), 500 g		150	16–19 <sup>1</sup>	10	Posuda prema normi, odmrzavati raspakirano
Maline, 250 g		150	6–8	3	Posuda prema normi, odmrzavati raspakirano

 Način rada,  Snaga mikrovalova,  Vrijeme odmrzavanja ili pripreme,  Vrijeme izjednačavanja,  Mikrovalovi,  MV + Vrući zrak plus,  MV + Roštilj s kruž. zraka

- <sup>1</sup> Namirnicu/namirnicu koja se otapa po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena.
- <sup>2</sup> Ostavite jelo da odstoji na sobnoj temperaturi tijekom vremena izjednačavanja, kako bi se ravnomjerno rasporedila temperatura unutar namirnice.
- <sup>3</sup> Stavite staklenu posudu na razinu 1 i na nju u sredinu postavite posudu.

## Tehnički podaci

---

### Izjava o sukladnosti

Miele izjavljuje da je ova pećnica u skladu s direktivom 2014/53/EU.

Cjelokupni tekst ove izjave o sukladnosti pronaći ćete na internet stranici:

- [www.miele.hr](http://www.miele.hr) pod Proizvodi / Preuzimanje
- <https://miele.hr/upute>, pod Servis / Zatražite informacije, unosom naziva proizvođača ili tvorničkog broja

Frekvencija WLAN modula	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
Maksimalna snaga odašiljanja WLAN modula	< 100 mW

### Autorska prava i licence za komunikacijski modul

Za rukovanje i upravljanje komunikacijskim modulom Miele koristi svoj ili softver drugog proizvođača, koji ne spada pod takozvanu Open Source licencu. Autorska prava ovog softvera/komponenti softvera su zaštićena. Poštujte i pridržavajte se autorskih ovlaštenja tvrtke Miele i drugih.

Nadalje, u predmetnom komunikacijskom uređaju su sadržane komponente softvera, koje se prosljeđuju pod Open Source uvjetima. Sadržane Open Source komponente uz pripadajuća pravima zaštićena autorska prava, kopije pojedinih važećih uvjeta licenci kao i eventualne ostale informacije možete pozvati lokalno sa IP preko internet pretraživača (*http://<ip adresa>/Licenses*). Ondje iskazano reguliranje jamstva i garancije Open Source uvjeta licenci vrijedi samo u odnosu s pojedinim vlasnicima prava.

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 7240 BM

hr-HR

M.-Nr. 11 195 510 / 15