

## Upute za uporabu i ugradnju s receptima Pećnica



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

# Sadržaj

---

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Sigurnosne napomene i upozorenja</b> .....   | <b>6</b>  |
| <b>Vaš doprinos zaštiti okoliša</b> .....       | <b>12</b> |
| <b>Pregled</b> .....                            | <b>13</b> |
| Pećnica.....                                    | 13        |
| <b>Upravljački elementi</b> .....               | <b>14</b> |
| Regulator za odabir načina rada .....           | 15        |
| Zaslon.....                                     | 15        |
| Okretni regulator < > .....                     | 15        |
| Senzorske tipke.....                            | 15        |
| Simboli .....                                   | 16        |
| <b>Princip rukovanja</b> .....                  | <b>17</b> |
| Odabir načina rada .....                        | 17        |
| Unos brojeva .....                              | 17        |
| Odabir točke izbornika na popisu za odabir..... | 17        |
| Promjena postavke u listi za odabir .....       | 17        |
| Promjena postavke pomoću segmentne linije ..... | 17        |
| <b>Oprema</b> .....                             | <b>18</b> |
| Tipska naljepnica .....                         | 18        |
| Sadržaj isporuke .....                          | 18        |
| Isporučeni i dodatni pribor .....               | 18        |
| Sigurnosne značajke .....                       | 24        |
| Površine oplemenjene PerfectClean slojem .....  | 24        |
| <b>Prva uporaba</b> .....                       | <b>25</b> |
| Miele@home .....                                | 25        |
| Osnovne postavke.....                           | 26        |
| Prvo zagrijavanje pećnice .....                 | 27        |
| <b>Postavke</b> .....                           | <b>28</b> |
| Pregled postavki .....                          | 28        |
| Pozivanje izbornika „Postavke“ .....            | 29        |
| Jezik ▾ .....                                   | 29        |
| Dnevno vrijeme.....                             | 29        |
| Zaslon.....                                     | 29        |
| Glasnoća .....                                  | 29        |
| Jedinice.....                                   | 30        |
| Preporučene temperature .....                   | 30        |
| Naknadni rad rashl. vent. ....                  | 30        |
| Sati rada.....                                  | 30        |
| Miele@home .....                                | 31        |
| Daljinsko upravljanje .....                     | 31        |
| RemoteUpdate .....                              | 31        |
| Verzija softvera.....                           | 32        |
| Prodajno mjesto.....                            | 32        |
| Tvorničke postavke.....                         | 32        |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Podsjet. min.</b> .....  | <b>33</b> |
| <b>Pregled načina rada</b> .....  | <b>34</b> |
| <b>Savjeti za uštedu energije</b> .....   | <b>35</b> |
| <b>Upravljanje</b> .....  | <b>36</b> |
| Jednostavno upravljanje .....   | 36        |
| Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela .....   | 36        |
| Promjena temperature .....  | 36        |
| Podešavanje vremena pripreme .....  | 37        |
| Promjena podešenog vremena pripreme .....   | 37        |
| Brisanje podešenog vremena pripreme .....   | 37        |
| Prekid postupka pripreme .....  | 38        |
| Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela .....  | 38        |
| <b>Automatski programi</b> .....  | <b>39</b> |
| Uporaba automatskih programa .....  | 39        |
| Napomene za primjenu .....  | 39        |
| <b>Pečenje</b> .....  | <b>40</b> |
| Savjeti za pečenje .....  | 40        |
| Napomene o tablicama za pečenje .....   | 40        |
| Napomene za načine rada .....   | 41        |
| <b>Pečenje</b> .....  | <b>42</b> |
| Savjeti za pečenje .....  | 42        |
| Napomene o tablicama za pečenje .....   | 42        |
| Napomene za načine rada .....   | 43        |
| <b>Priprema jela na roštilju</b> .....  | <b>44</b> |
| Savjeti za pripremu jela na roštilju .....  | 44        |
| Napomene o tablicama za pečenje .....   | 44        |
| Napomene za načine rada .....   | 45        |
| <b>AirFry</b> .....   | <b>46</b> |
| Pribor .....  | 46        |
| Savjeti za AirFrying .....  | 46        |
| Korištenje AirFry  načina rada ..... | 46        |
| <b>Dodatne primjene</b> .....   | <b>47</b> |
| Odmrzavanje .....   | 47        |
| Priprema jela na niskim temperaturama .....   | 47        |
| Ukuhavanje .....  | 48        |
| Isušivanje .....  | 50        |
| Duboko zamrznuti proizvodi/Gotova jela .....  | 51        |
| Zagrijavanje posuđa .....   | 51        |
| <b>Čišćenje i održavanje</b> .....  | <b>52</b> |
| Neprikladna sredstva za čišćenje .....  | 52        |
| Uklanjanje normalnih zaprljanja .....   | 53        |
| Uklanjanje tvrdokornih zaprljanja (osim FlexiClip teleskopskih vodilica) .....  | 53        |
| Tvrdokorna zaprljanja na FlexiClip teleskopskim vodilicama .....  | 54        |

# Sadržaj

---

|  |           |
|--|-----------|
| Čišćenje katalitički emajlirane stražnje stjenke .....                   | 54        |
| Uklanjanje zaprljanja koja su posljedica začina, šećera i sličnoga ..... | 54        |
| Uklanjanje zaprljanja od prskanog ulja i masti .....                     | 54        |
| Demontaža vrata .....  | 55        |
| Rastavljanje vrata .....   | 56        |
| Ugradnja vrata .....   | 58        |
| Demontaža rešetki za prihvat s teleskopskim vodilicama FlexiClip .....   | 58        |
| Rastavljanje stražnje stjenke .....                                      | 59        |
| <b>Što učiniti, ako ...</b> .....  | <b>60</b> |
| <b>Servis</b> .....  | <b>63</b> |
| Kontakt u slučaju smetnji .....  | 63        |
| Jamstvo .....  | 63        |
| <b>Ugradnja</b> .....  | <b>64</b> |
| Dimenzije za ugradnju .....  | 64        |
| Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski ormarić .....                      | 64        |
| Bočna strana H 24xx .....  | 65        |
| Bočna strana H 27xx, H 28xx .....  | 66        |
| Priključci i ventilacija .....   | 67        |
| Ugradnja pećnice .....   | 68        |
| Električni priključak .....  | 69        |
| <b>Tablice za pečenje</b> .....  | <b>70</b> |
| Miješano tijesto .....   | 70        |
| Prhko tijesto .....  | 71        |
| Dizano tijesto .....   | 72        |
| Tijesto od sira i ulja .....   | 73        |
| Biskvitno tijesto .....  | 73        |
| Tijesto za krafne, lisnato tijesto, tijesto od bjelanjaka .....          | 74        |
| Pikantna jela .....  | 75        |
| Govedina .....   | 76        |
| Teletina .....   | 77        |
| Svinjetina .....   | 78        |
| Janjetina, divljač .....   | 79        |
| Perad, riba .....  | 80        |
| <b>Podaci za ispitivačke institute</b> .....                             | <b>81</b> |
| Probna jela prema EN 60350-1 .....                                       | 81        |
| Razred energetske učinkovitosti .....                                    | 82        |
| <b>Recepti za automatske programe</b> .....                              | <b>83</b> |
| Fini kolač s jabukama .....  | 84        |
| Biskvitna podloga .....  | 85        |
| Punjenja biskvitnih podloga .....  | 86        |
| Mramorni kolač .....   | 87        |
| Mrvičasti kolač s voćem .....  | 88        |
| Kolačići iz modlica .....  | 89        |

---

|   |            |
|---|------------|
| Mali kolačići.....  | 90         |
| Muffini s orasima.....  | 91         |
| Pizza (dizano tijesto).....                                     | 92         |
| Pizza (tijesto od sira i ulja).....                             | 93         |
| Piletina.....   | 94         |
| Goveđi file (pečenje).....                                      | 95         |
| Pastrva.....  | 96         |
| Filet lososa.....   | 97         |
| Morska pastrva.....   | 98         |
| Zapečeni krumpir sa sirom.....                                  | 99         |
| Lazanje.....  | 100        |
| <b>Recepti za AirFry.....</b>                                   | <b>101</b> |
| Falafel s umakom od jogurta.....                                | 102        |
| Pomfrit i pomfrit od batata.....                                | 103        |
| Štapići od sezama i tofua.....                                  | 104        |
| Pečeni krumpir sa sirom, mladim lukom i slaninom.....           | 105        |
| Pečeni krumpir s fetom, zaziki i seljačkom salatam.....         | 106        |
| Pomfrit od tikvica s umakom od plavog sira i čilija.....        | 107        |
| Kukuruz na žaru s preljevom od hoisina i Cole Slaw salatam..... | 108        |
| Pileći medaljoni s paniranjem od kokosa i sezama.....           | 109        |
| Bakalar s koricom.....  | 110        |
| Banane s preljevom od pistacija i meda.....                     | 111        |
| Pasteis de Nata.....  | 112        |
| Pasteis de Nata vegan.....                                      | 113        |
| <b>Tehnički podaci.....</b>                                     | <b>114</b> |
| Izjava o sukladnosti.....                                       | 114        |
| Autorska prava i licence za komunikacijski modul.....           | 114        |

## Sigurnosne napomene i upozorenja

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

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

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

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

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

### Namjenska uporaba

- ▶ Ova pećnica predviđena je za uporabu u kućanstvima i kućanstvu sličnim okruženjima.
- ▶ Ova pećnica nije namijenjena korištenju na otvorenom.
- ▶ Pećnicu upotrebljavajte isključivo u kućanstvu za pečenje, prženje, roštilj, kuhanje, odmrzavanje, ukuhavanje i sušenje namirnica. Ne dozvoljava se niti jedan drugi način primjene.
- ▶ Osobe koje zbog svog tjelesnog, osjetilnog ili duševnog stanja, ili nedostatka iskustva ili zbog neznanja nisu u stanju sigurno rukovati pećnicom, moraju biti pod nadzorom dok rukuju istom. Takve osobe mogu pećnicu upotrebljavati bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako ju sigurno koristiti. Moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.
- ▶ Zbog posebnih zahtjeva (koji se odnose na temperaturu, vlagu, kemijsku postojanost, otpornost na trošenje i vibracije) u prostor za pripremu jela su ugrađena posebna rasvjetna tijela. Ova rasvjetna tijela se smiju koristiti samo za predviđenu namjenu. Nisu prikladna za osvjetljenje prostorija.
- ▶ Ova pećnica sadrži 1 izvor svjetlosti razreda energetske učinkovitosti G.

### Djeca u kućanstvu

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

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ Djeca mlađa od 8 godina ne smiju biti u blizini pećnice, osim kad su pod stalnim nadzorom.
- ▶ Djeca starija od 8 godina smiju koristiti pećnicu bez nadzora samo ako im je objašnjeno kako sigurno koristiti pećnicu. Djeca moraju biti u mogućnosti prepoznati i razumjeti opasnosti koje proizlaze iz pogrešnog rukovanja uređajem.
- ▶ Djeca ne smiju čistiti ni održavati pećnicu bez nadzora.
- ▶ Nadgledajte djecu koja se zadržavaju u blizini pećnice. Nikada nemojte dozvoliti da se djeca igraju pećnicom.
- ▶ Opasnost od gušenja gutanjem materijala za pakiranje. Igrajući se s ambalažom (primjerice folijom) djeca se u istu mogu zamotati ili ju navući preko glave i ugušiti se.  
Držite ambalažu izvan dosega djece.
- ▶ Opasnost od ozljede o vruće površine. Dječja koža je osjetljivija na visoke temperature nego koža odraslih. Pećnica se zagrijava na staklenim vratima, upravljačkoj ploči i na otvorima iz kojih izlazi zrak iz prostora za pripremu jela.  
Zato spriječite da djeca dodiruju pećnicu tijekom rada.
- ▶ Opasnost od ozljeda dok su vrata otvorena. Vrata se mogu opteretiti do maks. 15 kg. Djeca se mogu ozlijediti otvorenim vratima.  
Ne dozvoljavajte djeci sjedanje ili vješanje o otvorena vrata.

### Tehnička sigurnost

- ▶ Nepravilno instaliranje, održavanje ili popravci mogu uzrokovati ozbiljne opasnosti za korisnika. Instaliranje, održavanje ili popravke smije izvršiti samo ovlaštenu Miele servis.
- ▶ Oštećena pećnica može ugroziti Vašu sigurnost. Provjerite ima li pećnica vidljiva oštećenja. Nikada nemojte upotrebljavati oštećenu pećnicu.
- ▶ Mogući je povremeni ili trajni pogon na samodostatnom ili ne mrežno sinkroniziranom sustavu napajanja energijom (poput primjerice pojedinačne mreže, back up sustavi). Pretpostavka za takav pogon da je sustav napajanja energijom u skladu sa zahtjevima EN 50160 ili sličnim.  
Zaštite predviđene za kućnu instalaciju i za ovaj Miele proizvod u svojoj funkciji i načinu rada moraju biti sigurne i u pojedinačnom pogonu ili pogonu koji nije mrežno sinkroniziran ili se moraju zamijeniti istovjetnim mjerama u instalaciji. Kako je primjerice opisano u aktualnoj objavi VDE-AR-E 2510-2.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

▶ Električna sigurnost pećnice može se zajamčiti samo ako je priključena na propisno instaliranu instalaciju sa zaštitnim vodičem. Ovaj temeljni sigurnosni uvjet mora biti ispunjen. U slučaju sumnje prepustite provjeru električne instalacije ovlaštenom električaru.

▶ Obavezno usporedite priključne podatke (frekvenciju i napon) s tipske naljepnice pećnice s onima električne mreže jer se podaci moraju obavezno poklapati kako ne bi došlo do oštećenja pećnice. Prije priključivanja usporedite podatke. U slučaju sumnje obratite se stručno osposobljenom električaru.

▶ Višestruke utičnice ili produžni kabel ne jamče potrebnu sigurnost. Ne priključujte pećnicu na taj način na električnu mrežu.

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

▶ Ova pećnica ne smije se koristiti na pokretnim mjestima (npr. na brodovima).

▶ Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom. Dodirivanjem dijelova pod naponom i preinakama na električnim ili mehaničkim dijelovima izlažete se opasnosti i možete uzrokovati smetnje u radu pećnice.

Nikada ne otvarajte kućište pećnice.

▶ Pravo na jamstvo gubite kada pećnicu popravljaju osobe neovlaštene od strane tvrtke Miele.

▶ 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 kabelom (pogledajte poglavlje „Ugradnja”, odlomak „Električni priključak”).

▶ Kod ugradnje, održavanja i popravaka, pećnica se mora sasvim isključiti iz električne mreže, primjerice kad je osvjetljenje prostora za pripremu jela u kvaru (pogledajte poglavlje „Što učiniti ako ...“). U prethodno spomenuto se uvjerite na sljedeći način:

- isključite osigurače u električnoj instalaciji ili
- potpuno odvrnite rastalne osigurače u električnoj instalaciji ili
- izvucite utikač (ako je dostupan) iz utičnice. Pri tome nemojte povlačiti žicu već utikač.



## Sigurnosne napomene i upozorenja

► 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 izvo-re topline (primjerice peći na kruta goriva).

► Kada je pećnica ugrađena iza prednje strane namještaja (npr. vrata), ta vrata ne zatvarajte tijekom korištenja pećnice. Iza zatvorenih vrata namještaja sakuplja se toplina i vlaga. Time se može oštetiti pećnica, ormarić i pod. Vrata ormarića zatvorite tek kad se pećnica potpuno ohladi.

### Pravilna uporaba

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

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



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

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

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

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



► Neke se namirnice brzo isušuju i mogu se same zapaliti na visokim temperaturama pripreme na roštilju.

Načine rada pripreme na roštilju nikada ne koristite za zapeći peciva ili kruh te za sušenje cvijeća ili začinskog bilja. Koristite načine rada Vrući zrak plus  ili Gornji i donji grijač .

► Ako kod pripreme namirnica koristite alkoholna pića, imajte u vidu da alkohol isparava na visokim temperaturama. Ova para se može zapaliti na vrućim grijačima.

## Sigurnosne napomene i upozorenja

---

- ▶ Kod iskorištavanja preostale topline za održavanje namirnica toplima zbog visoke vlage i kondenzirane vode u pećnici može nastati korozija. Također se mogu oštetiti upravljačka ploča uređaja, kuhinjska radna ploča ili ugradbeni ormarić. Ostavite pećnicu uključenom i podesite najnižu temperaturu u odabranom načinu rada. Ventilator tada automatski ostaje uključen.
- ▶ Namirnice koje se održavaju toplima ili se čuvaju u prostoru za pripremu jela mogu se isušiti, a vlaga koju ispuštaju može uzrokovati koroziju u pećnici. Stoga poklopite namirnice.
- ▶ Dno prostora za pripremu jela može puknuti ili prsnuti zbog nastale toplinske brane.  
Dno prostora za pripremu jela nikada ne pokrivajte primjerice aluminijskom folijom ili papirom za pečenje.  
Ako dno prostora za pripremu jela prilikom pripreme želite koristiti za odlaganje ili za zagrijavanje posuđe, u tu svrhu koristite isključivo načine rada Vrući zrak plus  ili Eco vrući zrak .
- ▶ Dno prostora za pripremu jela se može oštetiti pomicanjem predmeta natrag i naprijed. Kada postavljate posude, tavice ili posuđe na dno prostora za pripremu, navedeno nemojte pomicati naprijed i nazad.
- ▶ Opasnost od ozljede uslijed vodene pare. Ako se ne vruću površinu prolije hladna tekućina nastaje para koja može prouzročiti ozbiljne opekotine. Osim toga se vruće emajlirane površine mogu oštetiti naglom promjenom temperature. Na vruću emajliranu površinu nemojte izravno polijevati hladnu tekućinu.
- ▶ Važno je da je temperatura u namirnici ravnomjerno raspoređena i dovoljno visoka. Miješanjem ili okretanjem namirnica će se ravnomjerno zagrijati.
- ▶ Plastično posuđe koje nije namijenjeno uporabi u pećnici rastopiti će se pri visokim temperaturama te može oštetiti pećnicu ili se može zapaliti.  
Upotrebljavajte isključivo plastično posuđe prikladno za uporabu u pećnici. Pročitajte upute proizvođača posuđa.
- ▶ U zatvorenim se limenkama prilikom ukuhavanja ili zagrijavanja stvara previsoki tlak zbog čega mogu prsnuti. Ne ukuhavajte i ne zagrijavajte visoke posude i limenke.
- ▶ Opasnost od ozljeda otvorenim vratima. O otvorena vrata se može te udariti ili spotaknuti. Vrata ne ostavljajte otvorenima bez potrebe.
- ▶ Vrata se mogu opteretiti do maksimalno 15 kg. Ne naslanjajte se i ne sjedajte na otvorena vrata i ne stavljajte na njih teške predmete. Pazite da se ništa ne zaglavi između vrata i prostora za pripremu jela. Pećnica se može oštetiti.

# Sigurnosne napomene i upozorenja

---

## Za površine od plemenitog čelika vrijedi sljedeće:

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

## Čišćenje i održavanje

- ▶ Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom. Para parnog čistača može doprijeti do dijelova pod naponom i uzrokovati kratki spoj. Za čišćenje nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.
  - ▶ Vodilice za prihvat možete skinuti (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Skidanje vodilica za prihvat s FlexiClip teleskopskim vodilicama“). Vodilice za prihvat ponovo pravilno postavite.
  - ▶ Katalitički emajliranu stražnju stjenku možete skinuti prilikom čišćenja (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Rastavljanje stražnje stjenke“). Stražnju stjenku ponovno vratite u uređaj i pećnicu nikada ne koristite bez postavljene stražnje stjenke.
  - ▶ Ogrebotine mogu oštetiti stakla na vratima uređaja. Za čišćenje stakla vrata nemojte upotrebljavati abrazivna sredstva, grube spužve ili četke ni oštre metalne strugalice.
  - ▶ U toplim i vlažnim uvjetima postoji veća vjerojatnost od infestacije štetočinama (primjerice žohara). Održavajte svoju pećnicu i okruženje uvijek čistima.
- Štete prouzrokovane štetočinama nisu pokrivena jamstvom.

## 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.
- ▶ Miele Gourmet pekač HUB 5000/HUB 5001 (ukoliko dostupan) ne smije se umetati na razinu 1. Oštetit će se dno prostora za pripremu jela. Zbog premalog razmaka nastaje toplinska brana pa emajl može puknuti ili se rasprsnuti. Miele pekač također nikada nemojte postavljati na gornju prečku razine 1, jer isti tako nije osiguran od izvlačenja. Općenito koristite razinu 2.

## Zbrinjavanje ambalaže

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

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

## Zbrinjavanje dotrajalog uređaja

Električni i elektronički uređaji sadrže brojne korisne materijale. Sadrže i određene tvari, mješavine i dijelove, koji su neophodni za njihovo funkcioniranje i sigurno korištenje istima. S obzirom da mogu sadržavati opasne tvari, ako se navedeni materijali odlažu u otpad iz kućanstva ili se zbrinjavaju na drugi nepropisani način, mogu naškoditi zdravlju ljudi i okolišu. Stoga je važno poštovati zakonsku obvezu odvojenog sakupljanja električnog i elektroničkog otpada. Dotrajali električni i elektronički uređaj ne smijete bacati u otpad iz kućanstva, već ste isti obvezni odvojiti od miješanog komunalnog otpada i od ostalih vrsta otpada.

Umjesto odlaganja dotrajalih električnih i elektroničkih uređaja u otpad iz kućanstva, navedene uređaje predajte na zbrinjavanje u službene sabirne centre za prihvati i daljnju obradu dotrajalih električnih i elektroničkih uređaja u Vašem gradu, ili u prodajno mjesto na kojem ste kupili navedeni uređaj ili u jedno od drugih prodajnih mjesta društva Miele.

Ako se na dotrajalom električnom ili elektroničkom uređaju nalaze osobni po-

daci, preporučamo, radi Vaše sigurnosti, iste izbrisati u cijelosti prije predaje navedenih uređaja na zbrinjavanje. Ako osobne podatke ostavite na navedenim uređajima, to činite na vlastitu odgovornost.

Dotrajale električne i elektroničke uređaje obvezni ste predati na zbrinjavanje u cijelosti i u stanju iz kojeg je vidljivo da navedeni uređaji nisu prethodno rastavljeni radi vađenja zasebnih komponenti ili dijelova.

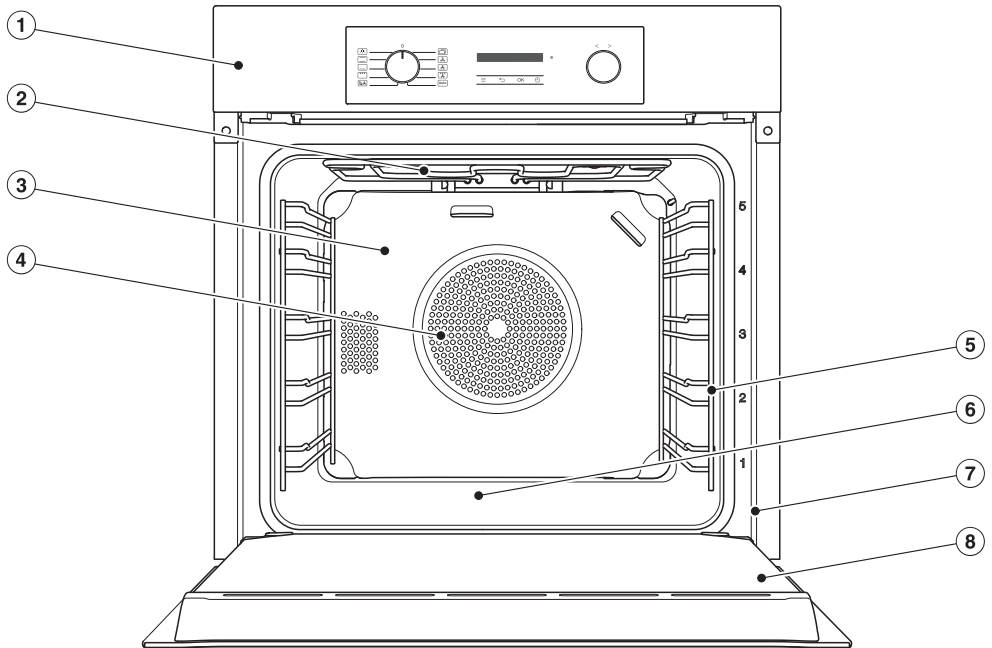
Molimo pobrinite se da Vaši dotrajali električni i elektronički uređaji do predaje na zbrinjavanje bude izvan dohвата djece.

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.



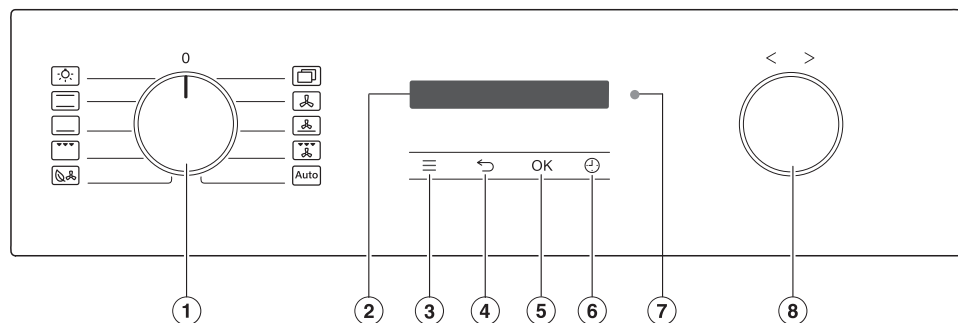
Ova oznaka, koja se sastoji od prekrštenog spremnika za sakupljanje otpada s kotačima, ima značenje odvojenog sakupljanja električnog i elektroničkog otpada. Ako se takva oznaka nalazi na Vašem uređaju, takav uređaj ne smijete odlagati u kantu za smeće u Vašem kućanstvu u koju odlažete miješani komunalni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

## Pećnica



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

# Upravljački elementi
















- ① Regulator za odabir načina rada  
Za odabir načina rada
- ② Zaslon  
Za prikaz dnevnog vremena i informacija o upravljanju
- ③ Senzorska tipka ≡  
Za pristup postavkama
- ④ Senzorska tipka ↶  
Za postepeno vraćanje na prethodne postavke
- ⑤ Senzorska tipka OK  
Za prikaz funkcija i pohranjivanje postavki
- ⑥ Senzorska tipka ⌚  
Za podešavanje podsjetnika minuta, vremena pripreme ili početka odnosno završetka postupka pripreme
- ⑦ Optičko sučelje  
(samo za Miele servis)
- ⑧ Okretni regulator < >  
Za podešavanje vremena, temperatura i za odabir točki izbornika

## Regulator za odabir načina rada

Regulatorom za odabir načina rada birate načine rada te posebno uključujete osvjetljenje prostora za pripremu jela.

Navedeni možete okretati udesno i ulijevo.

### Načini rada

-  Osvjetljenje
-  Gornji i donji grijač
-  Donji grijač
-  Roštilj velike površine
-  Eco vrući zrak
-  Ostali | Booster 
-  Ostali | AirFry 
-  Vrući zrak plus
-  Intenzivno pečenje
-  Roštilj s kruž. zraka
-  Automatski programi

## Zaslon

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

## Okretni regulator < >

Okretni regulator možete okrenuti udesno i ulijevo.

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

Pored navedenoga, okretni regulator koristite za kretanje u popisima za odabir postavki i automatskih programa na zaslonu.





Okretanjem u desno > krećete se kroz popis za odabir prema dolje, okretanjem u lijevo < prema gore.

## Senzorske tipke

Senzorske tipke reagiraju na dodir prsta. Svaki dodir potvrđuje se zvučnim signalom. Zvuk tipki možete isključiti senzorskom tipkom ≡ | Glasnoća | Ton tipki.








# Upravljački elementi

## Senzorske tipke ispod zaslona

| Senzorska tipka   | Funkcija   |
|---|--|
|  | Ovom senzorskom tipkom pozivate postavku kada se regulator za odabir načina rada nalazi na položaju <b>O</b> ili na položaju Osvjetljenje  .  |
|  | Ovisno o izborniku u kojem se nalazite ovom senzorskom tipkom vratiti ćete se u prethodni izbornik ili u glavni izbornik.  |
| <i>OK</i>   | Odabirom ove senzorske tipke pozivate funkcije poput podsjetnika minuta, pohranjete promijenjene vrijednosti ili postavke ili potvrđujete napomene.  |
|  | Ukoliko se ne odvija postupak pripreme jela, senzorskom tipkom u svakom trenutku možete podesiti podsjetnik minuta (primjerice za kuhanje jaja).<br>Ukoliko se istovremeno odvija postupak pripreme jela, možete podesiti podsjetnik minuta, vrijeme pripreme i vrijeme početka ili završetka za postupak pripreme jela. |

## 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 „Blokada uključivanja  “). |
|  | Daljinsko upravljanje (prikazuje se samo ako imate sustav Miele@home i ako ste odabrali postavke Daljinsko upravljanje   Uključiti)   |



## Odabir načina rada

- Regulator za odabir načina rada okrenete na željeni način rada.

Na zaslonu se prikazuje preporučena temperatura.

- Okretnim regulatorom < > po potrebi promijenite preporučenu temperaturu.
- Potvrdite s *OK*.

## Promjena načina rada

Tijekom postupka pripreme možete izvršiti promjenu na drugi način rada.

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

Podešeno vrijeme trajanja pripreme se briše.




## Unos brojeva

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

- Za promjenu broja regulator < > okrenite udesno ili ulijevo.
- Potvrdite s *OK*.

Pohranjen je promijenjen broj.

## Odabir točke izbornika na popisu za odabir

- Odabirom ,  i  prikazuje se pripadajući izbornik. Okretnim regulatorom < > krećite se po popisu za odabir dok se ne prikaže željena točka izbornika.
- Potvrdite s *OK*.

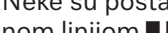
## Promjena postavke u listi za odabir

Aktualna postavka označena je kvačicom ✓.

- Okrenite regulator < > 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 pomoću segmentne linije

Neke su postavke prikazane segmentnom linijom . 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).

- Okrenite regulator < > udesno ili ulijevo, dok se ne pojavi željena postavka.
- Odabir potvrdite s *OK*.

Postavka je pohranjena. Vraćate se u prethodni izbornik.

# Oprema

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

## Tipska naljepnica

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

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

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

## Sadržaj isporuke

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

## Isporučeni i dodatni pribor

Oprema ovisi o modelu.

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


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

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

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

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

## Vodilice za prihvat

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

Oznaku razina možete očitati na prednjem okviru.

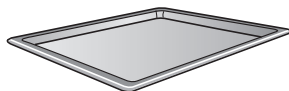
Svaka razina sastoji se od 2 prečke položene jedna iznad druge.

Pribor (primjerice rešetka) se umeće između prečki.

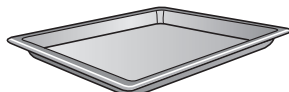
Vodilice za prihvat možete skinuti (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“, odlomak „Skidanje vodilica za prihvat s FlexiClip teleskopskim vodilicama“).

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

Lim za pečenje HBB 71:



Univerzalni lim HUBB 71:



Rešetka HBBR 71:



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

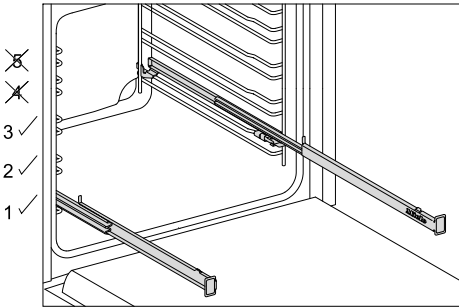
Rešetku umetnite uvijek s površinom za odlaganje prema dolje.

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



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

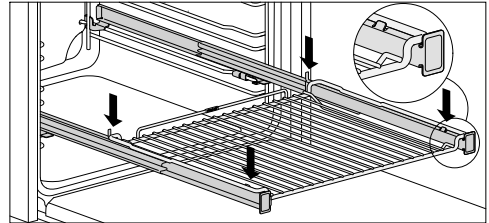
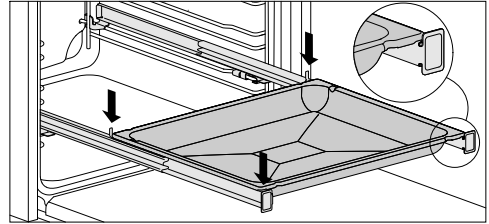
## FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C



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

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

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



Kako pribor ne bi slučajno iskliznuo:

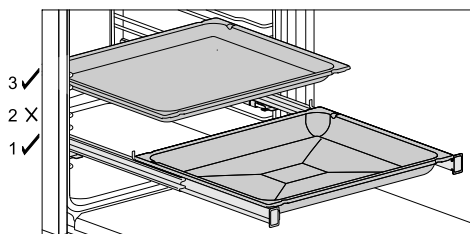
- pazite da pribor uvijek leži između prednje i stražnje kukice teleskopskih vodilica,
- rešetku umetnite uvijek s površinom za odlaganje prema dolje na FlexiClip teleskopske vodilice.

Nosivost FlexiClip teleskopskih vodilica iznosi maksimalno 15 kg.

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

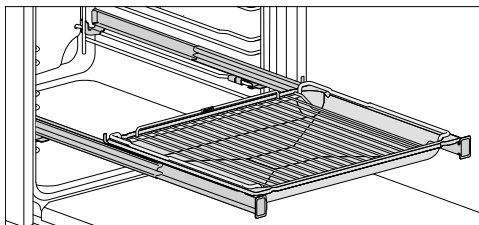
## Oprema

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



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

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



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

## Ugradnja FlexiClip teleskopskih vodilica

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

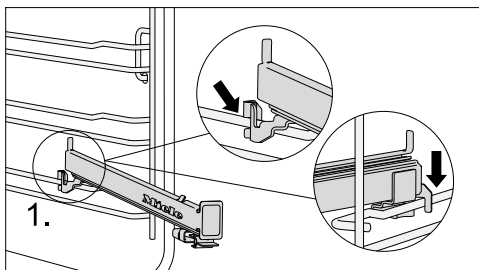
Ostavite prvo grijače, prostor za pripremu jela i pribor da se ohlade prije nego što FlexiClip teleskopske vodilice umetnete ili izvadite.

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

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

Teleskopska vodilica FlexiClip ugrađuje se s natpisom Miele desno.

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



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

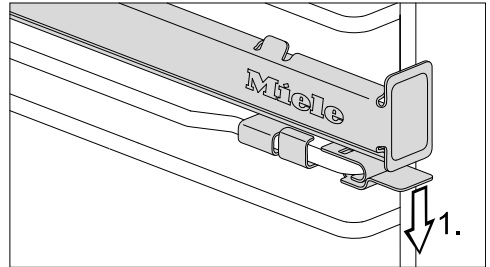
## Vađenje FlexiClip teleskopskih vodilica

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.

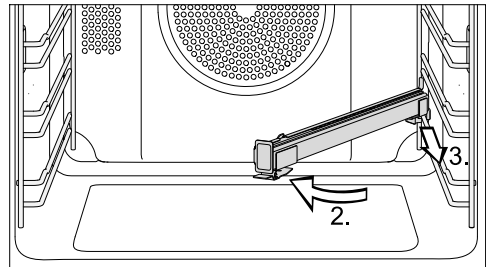
Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.

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

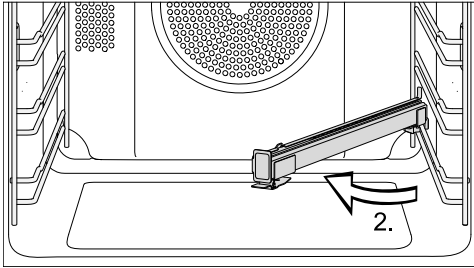
- Gurnite FlexiClip teleskopsku vodilicu do kraja.



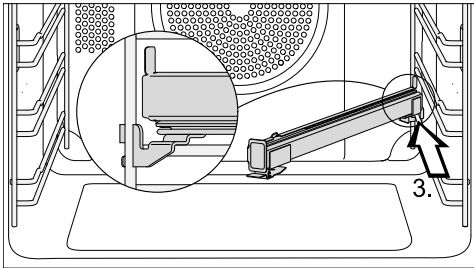
- Jezičak koji se nalazi na FlexiClip teleskopskoj vodilici pritisnite prema dolje (1.).



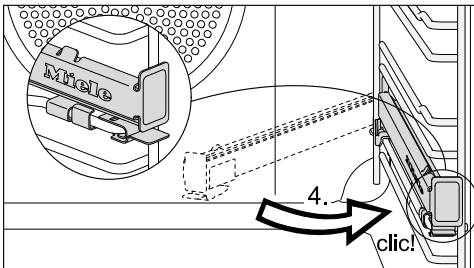
- FlexiClip vodilicu zakrenite prema sredini prostora za pripremu jela (2.) te ju povucite duž gornje prečke prema naprijed (3.).
- Podignite FlexiClip teleskopsku vodilicu s prečke te ju izvadite.



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



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

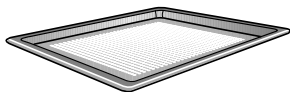


- FlexiClip teleskopsku vodilicu zakrenite natrag i umetnite na gornju prečku tako da se pri tom jasno čuje zvuk kako vodilica sjeda na svoje mjesto (4.).

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

# Oprema

## Perforirani Gourmet lim za pečenje i AirFry HBBL 71



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

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

Emajlirana površina oplemenjena je PerfectClean slojem.

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

## Okrugli kalupi za pečenje



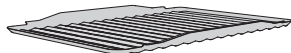
**Okrugli kalup HBF 27-1 bez perforacija** prikladan je i za pripremu pizze, plosnatih kolača od dizanog ili miješanog tijesta, slatkih i ukusnih pita, zapečenih deserti, pogača ili za pripremu duboko zamrznutih kolača ili pizze.

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

Emajlirana površina oba kalupa za pečenje oplemenjena je PerfectClean slojem.

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

## Lim za roštilj i pečenje HGBB 71



Lim za roštilj i pečenje postavlja se u univerzalni lim za pečenje.

Prilikom pripreme na roštilju, pečenja ili pripreme s AirFry štiti sok od pečenja od zagorijevanja kako bi se isti mogao dalje upotrebljavati.

Emajlirana površina oplemenjena je PerfectClean slojem.

## Kamen za pečenje HBS 70



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

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

- Umetnite rešetku te na nju postavite kamen za pečenje.

## Gourmet pekač HUB Poklopac HBD

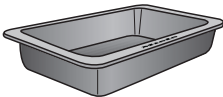
Miele Gourmet pekači mogu se, za razliku od drugih posuda, umetnuti direktno u vodilice za prihvat. One kao i rešetka imaju zaštitu od izvlačenja. Površina pekača sadrži sloj protiv prljanja.

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

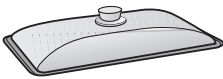
Odgovarajući se poklopci naručuju posebno. Pri kupnji pribora navedite oznaku modela.

**Dubina: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

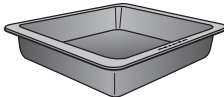


HBD 60-22

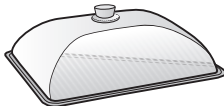


**Dubina: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

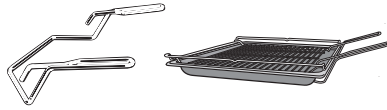


HBD 60-35



\* prikladan za indukcijske ploče za kuhanje

## Držač za vađenje HEG



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

## Katalitički emajlirani pribor

Katalitički emajlirane površine se od zaprljanja uljima i masnoćama samostalno čiste pri visokim temperaturama. Pročitajte napomene u poglavlju „Čišćenje i održavanje“.

### - Bočne stjenke

Bočne stjenke umeću se iza vodilica za prihvat i štite stjenke prostora za pripremu jela od zaprljanja.

### - Stražnja stjenka



Zamjenski dio naručite ako je katalitički emajl postao nedjelotvoran zbog nestručnog rukovanja ili jakog zaprljanja.

Kod naručivanja navedite oznaku modela Vaše pećnice.

## Pribor za čišćenje i održavanje

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

## Sigurnosne značajke

- **Blokada uključivanja**   
(pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Blokada uključivanja “)
- **Ventilator**  
(pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Naknadni rad rashl. vent.“)
- **Sigurnosno isključivanje**  
Sigurnosno isključivanje se automatski aktivira kada pećnica radi neuobičajeno dugo. Dužina tog vremenskog razdoblja ovisi o odabranom načinu rada.
- **Vrata s prolaskom zraka**  
Vrata su djelomice izrađena od stakla koje ima svojstvo reflektiranja topline. Za vrijeme rada se dodatno provodi zrak kroz vrata tako da vanjska ploha vrata ostaje hladna.  
U svrhu čišćenja vrata možete skinuti i rastaviti (pogledajte poglavlje „Čišćenje i održavanje“).

## 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
- Univerzalni lim
- Lim za pečenje
- Perforirani Gourmet lim za pečenje i AirFry
- Lim za roštilj i pečenje
- Okrugli lim za pečenje
- Okrugli perforirani lim za pečenje i AirFry



## 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 primete 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.



# Prva uporaba

## 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. Na zaslonu se pojavljuje riječ „Miele“ i nakon nekoliko sekundi od Vas se traži da postavite jezik.

### Podešavanje jezika

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

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

### Podešavanje lokacije

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

## Postavljanje Miele@home

Na zaslonu se prikazuje Postavljanje Miele@home.

- Ako odmah želite podesiti Miele@home, potvrdite s *OK*.
- Ukoliko želite odgoditi podešavanje za kasnije, okretnim regulatorom < > 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 naredne korake.

### Podešavanje dnevnog vremena


- Okretnim regulatorom < > podesite vrijeme u satima i minutama.
- Potvrdite s *OK*.

### Završetak prve uporabe

Prikazuje se Prvo puštanje u pogon završeno.

- Potvrdite s *OK*.

Prikazuje se Jezik .

- Odaberite senzorsku tipku .


Prikazuje se aktualno vrijeme.

Prva uporaba je završena.

## Prvo zagrijavanje pećnice

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

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

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

Prikazuje se **Booster** ✓.


- Potvrdite s **OK**.

Prikazuje se preporučena temperatura (160°C).

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

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

## Čišćenje prostora za pripremu jela nakon prvog zagrijavanja

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

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

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

Vrata zatvorite tek kad je prostor za pripremu jela suh.


# Postavke


## Pregled postavki

| Stavka izbornika          | Moguće postavke  |
|---------------------------|--|
| Jezik                     | ...   deutsch   english   ...<br>Lokacija  |
| Dnevno vrijeme            | Prikaz<br>Uključiti*   Isključiti   Noćno isključivanje<br>Format prikaza vremena<br>12 h   24 h*<br>Podešavanje |
| Zaslon                    | Svjetlina<br>■■■■■■■■■■  |
| Glasnoća                  | Signalni tonovi<br>Melodije* ■■■■■■■■■■<br>Solo ton ■■■■■■■■■■<br>Ton tipki<br>■■■■■■■■■■                        |
| Jedinice                  | Temperatura<br>°C*   °F  |
| Preporučene temperature   |  |
| Naknadni rad rashl. vent. | Upravljanje temp.*<br>Vremenski upravljano   |
| Sati rada                 |  |
| Blokada uključivanja      | Uključiti   Isključiti*  |
| Miele@home                | Aktivirati   Deaktivirati<br>Status veze<br>Ponovno postaviti<br>Resetirati<br>Postaviti                         |
| Daljinsko upravljanje     | Uključiti*   Isključiti  |
| RemoteUpdate              | Uključiti*   Isključiti  |
| Verzija softvera          |  |
| Prodajno mjesto           | Prezentacija<br>Uključiti   Isključiti*  |
| Tvorničke postavke        | Postavke uređaja<br>Preporučene temperature  |

\* Tvornička postavka

## Pozivanje izbornika „Postavke“

Senzorskom tipkom  možete pozvati izbornik „Postavke“ i personalizirati svoju pećnicu, tako da tvorničke postavke prilagodite vlastitim potrebama.


- Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj **O** ili na položaj Osvjetljenje .

- Odaberite senzorsku tipku .

Pojavljuje se popis za odabir postavki.

- Okretnim regulatorom < > odaberite željenu postavku.




Postavke možete provjeriti ili promijeniti.

- Za napuštanje izbornika ponovo odaberite senzorsku tipku .

## 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.
- Isključiti  
Zaslon je zatamnjen, za uštedu energije.
- 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 5 minuta.

## Zaslon

### Svjetlina

Svjetlina zaslona se prikazuje segmentnom linijom.

-  maksimalna svjetlina
-  minimalna svjetlina



## 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

# Postavke

## Ton tipki

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

- ■■■■■■■■

Maksimalna jačina zvuka

- □□□□□□

Ton tipki je isključen

## Jedinice

### Temperatura

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

## 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*.

## Naknadni rad rashl. vent.

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

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

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

Ako u prostoru za pripremu jela održavate jelo toplim, pri postavljanju 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.

## Sati rada

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

## Blokada uključivanja

Blokada uključivanja sprječava neželjeno uključivanje pećnice.

Kada je blokada uključivanja aktivirana odmah možete podesiti podsjetnik minuta.

Blokada uključivanja ostaje zadržana i nakon nestanka napajanja.

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

## 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

ni 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.

## Daljinsko upravljanje

Ako ste na svoj mobilni krajnji uređaj instalirali Miele aplikaciju, raspoložete Miele@home sustavom i aktivirali ste daljinsko upravljanje (Uključiti), po izboru možete podesiti način rada, temperaturu i vrijeme pripreme, pozvati napomene o proteklim postupcima pripreme ili završiti pokrenuti postupak pripreme.

U umreženoj pripravnosti pećnica treba maks. 2 W.

## 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.

## Postavke

---

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.

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.

### Verzija softvera

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

### Prodajno mjesto

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

### Prezentacija

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


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

### Tvorničke postavke

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



## Uporaba funkcije Podsjet. min.


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

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

Maksimalni podesiv podsjetnik minuta iznosi 59:59 min..

## Podešavanje podsjetnika minuta


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


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

Pojavljuje se zahtjev Podešavanje 00:00 min.

- Pomoću okretnog regulatora < > podesite 06:20.
- Potvrdite s OK.


Podsjetnik minuta se pohranjuje.


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

Kad se istovremeno odvija postupak pripreme jela **bez** podešenog vremena pripreme, pojavljuju se  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 , oglašava se zvučni signal i vrijeme se broji uzlazno do maksimalno 59:59 min.

- Odaberite senzorsku tipku .

Isključuju se zvučni i optički signali.

## Promjena podsjetnika minuta


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


Podsjetnik minuta je poništen.

## Pregled načina rada

| Načini rada   | Predložena vrijednost | Raspon     |
|---|-----------------------|------------|
|  Vrući zrak plus  | 160 °C                | 30–250 °C  |
|  Intenzivno pečenje   | 170 °C                | 50–250 °C  |
|  Eco vrući zrak   | 190 °C                | 100–250 °C |
|  Ostali   Booster  | 160 °C                | 100–250 °C |
|  Ostali   AirFry   | 190 °C                | 30–250 °C  |
|  Gornji i donji grijač  | 180 °C                | 30–280 °C  |
|  Donji grijač   | 190 °C                | 100–280 °C |
|  Roštilj velike površine  | 240 °C                | 200–300 °C |
|  Roštilj s kruž. zraka  | 200 °C                | 100–260 °C |
|  Automatski programi  |                       |            |

### Postupci pripreme jela

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

- Za jela s roštilja po mogućnosti koristite način rada Roštilj s kruž. zraka . Pri tom jelo pripremate na nižim temperaturama nego u ostalim načinima rada pripreme na roštilju, kod maksimalno podešene temperature.
- Kada je moguće, istovremeno pripremajte više jela. Postavite ih jedno uz drugo ili na različite razine.
- Jela koja ne možete istovremeno pripremati, po mogućnosti pripremajte jedno za drugim, kako biste iskoristili već postojeću toplinu.

### Iskorištavanje preostale topline

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

### Način uštede energije

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

# Upravljanje

## Jednostavno upravljanje

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

Nakon kraćeg prikaza načina rada prikazuje se preporučena temperatura.

- Okretnim regulatorom < > po potrebi promijenite preporučenu temperaturu.

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

- Potvrdite s *OK*.

Prikazuje se stvarna temperatura i počinje faza zagrijavanja.

Možete pratiti povećanje temperature.

Kad se postigne odabrana temperatura, oglašava se zvučni signal.

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

## Promjena vrijednosti i postavki za postupak pripreme jela

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

Ovisno o načinu rada možete promijeniti sljedeće postavke:

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

## Promjena temperature

Preporučenu temperaturu možete trajno podesiti senzorskom tipkom  $\equiv$  | Preporučene temperature u skladu s Vašim osobnim navikama pripreme.

- Temperaturu promijenite okretnim regulatorom < >.

Temperatura se mijenja u koracima po 5°C.

- Potvrdite s *OK*.

**Savjet:** Ako se programirali **jedno** vrijeme pripreme prvo morate napustiti izbornik „Vrijeme pripreme“ pomoću senzorske tipke  $\leftarrow$ . Potom temperaturu možete promijeniti okretnim regulatorom < >.

Za ponovni prikaz vremena pripreme na kraju dodirnite senzorsku tipku  $\odot$ .

## Podešavanje vremena pripreme

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

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

Odaberite što kraće vrijeme do početka postupka pripreme.

Umetnuli ste namirnicu u prostor za pripremu jela, 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.
- Promijenite podešeno vrijeme.
- Potvrdite s *OK*.
- Odaberite senzorsku tipku ⏪ kako biste se vratili u izbornik odabranog načina rada.

Postavke se brišu kod nestanka električnog napajanja.

## Brisanje podešenog vremena pripreme

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

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

# Upravljanje

## Prekid postupka pripreme

- Regulator za odabir načina rada okrenete na neki drugi način rada ili na **0**.




Podešeno vrijeme trajanja pripreme se briše. Ako ste regulator za odabir načina rada okrenuli na **0**, isključuje se i grijanje prostora za pripremu i osvjetljenje.

## Prethodno zagrijavanje prostora za pripremu jela


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


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

- Većinu pripremljenih jela možete staviti u hladan prostor za pripremu jela kako bi se iskoristila toplina već i tijekom faze zagrijavanja.
- Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela kod sljedećih priprema i načina rada:



- Tamnih tijesta kao i rozbifa i filea u načinima rada Vrući zrak plus  i Gornji i donji grijač 
- Kolača i peciva s kratkim vremenima pripreme (do oko 30 minuta) kao i osjetljivog tijesta (npr. biskvit) u načinu rada Gornji i donji grijač 

## Brzo zagrijavanje

S načinom rada Booster  možete skratiti fazu zagrijavanja.

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

Ta vrsta namirnica bi se odozgo prebrzo zapekla.

- Regulatorom za odabir načina rada odaberite  Ostali.
- Potvrdite Booster  s **OK**.
- Odaberite temperaturu.
- Nakon što je postignuta željena temperatura, prebacite na željeni način rada.
- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela.

## Uporaba automatskih programa

Automatski programi vode praktično i sigurno do optimalnih rezultata pripreme.

Recepte ćete naći na kraju uputa za uporabu i ugradnju u poglavlju „Recepti Automatski programi”.

- Odaberite Automatski programi .

Pojavljuje se popis za odabir.

- Odaberite željeni automatski program.
- Potvrdite s *OK*.
- Slijedite upute na zaslonu.

## Napomene za primjenu

- Kao pomoć kod korištenja automatskih programa poslužit će Vam isporučeni recepti. Za optimalan rezultat pripreme preporučujemo koristiti količine i pribor naveden u receptima.
- Kako biste pronašli odgovarajuću razinu umetanja, molimo izvadite Flexi-Clip vodilice HFC 70-C prije pokretanja automatskog programa.
- Nakon postupka pripreme jela pričekajte da se prostor za pripremu jela prvo ohladi na sobnu temperaturu prije nego što pokrenete automatski program.
- Kod nekih se automatskih programa pećnica mora unaprijed zagrijati prije nego što se jelo umetne u prostor za pripremu jela. Na zaslonu se prikazuje odgovarajuća napomena.

# Pečenje

Nježna obrada namirnica pogoduje Vašem zdravlju.

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

## Savjeti za pečenje

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

## Korištenje papira za pečenje

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

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

## Napomene o tablicama za pečenje

Tablice za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

## Odabir temperature

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



## Odabir vremena pripreme ⌵

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

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

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


## Napomene za načine rada

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

### Korištenje Automatski programi

- Slijedite upute na zaslonu.

### Korištenje Vrući zrak plus

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

Koristite ovaj način rada kada pečete istovremeno na više razina.

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

## Savjeti

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

### Korištenje Intenzivno pečenje

Ovaj način rada koristite za pečenje kolača s vlažnim nadjevom.

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

- Umetnite kolače na razinu 1 ili 2.

### Korištenje Gornji i donji grijač

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

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

- Umetnite namirnice na razinu 1 ili 2.

### Korištenje Eco vrući zrak

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

- Umetnite namirnice na razinu 2.

# Pečenje

## Savjeti za pečenje

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



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

## Napomene o tablicama za pečenje

Tablice za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

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

### Odabir temperature

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

## Odabir vremena pripreme ⌚

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

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

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

■ Općenito nakon nekog vremena provjerite je li jelo pečeno.

## Savjeti


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


## Napomene za načine rada

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

## Korištenje Automatski programi



■ Slijedite upute na zaslonu.

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

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

## Korištenje Vrući zrak plus

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

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

■ Umetnite namirnice na razinu 2.

## Korištenje Gornji i donji grijač

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


■ Umetnite namirnice na razinu 2.

## Korištenje Eco vrući zrak

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

■ Umetnite namirnice na razinu 2.

# Priprema jela na roštilju

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

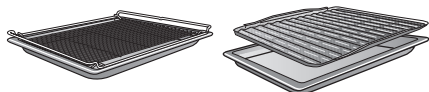
Ako roštilj pripremate kod otvorenih vrata vrući zrak koji izlazi iz prostora za pripremu jela ne vodi se i ne hladi automatski preko ventilatora za hlađenje. Upravljački elementi postaju vrući.

Kod pečenja na roštilju zatvorite vrata.

## Savjeti za pripremu jela na roštilju

- Za roštilj se preporučuje prethodno zagrijavanje. Gornji grijač/roštilj prethodno zagrijte oko 5 minuta sa zatvorenim vratima.
- Meso operite pod hladnom tekućom vodom i osušite. Komade mesa nemojte soliti prije pečenja na roštilju jer će inače izgubiti sok.
- Nemasno meso možete premazati uljem. Nemojte koristiti druge masnoće jer mogu previše potamniti ili stvaraju dim.
- Tanku ribu i komade ribe očistite i posolite. Možete meso i nakapati limunovim sokom.
- Univerzalni lim koristite s položenom rešetkom ili limom za roštilj i pečenje (ukoliko je raspoloživo). Lim za roštilj i pečenje štiti sok od pečenja mesa od zagorijevanja, kako bi se mogao dalje upotrijebiti. Rešetku ili lim za roštilj i pečenje premažite uljem te položite namirnice.

Ne koristite lim za pečenje.



## Napomene o tablicama za pečenje

Tablice za pečenje naći ćete na kraju ovog dokumenta.

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

## Odabir temperature

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

## Odabir razine

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

## Odabir vremena pripreme ⌚

- Plosnate komade mesa ili ribe pripremajte na roštilju oko 6-8 minuta po strani.  
Pazite da komadi budu jednake debljine tako da vrijeme pripreme ne bude različito.
- Općenito nakon nekog vremena provjerite je li jelo pečeno.
- Kod mesa za **provjeru pečenosti** pritisnite žlicu o njega. Tako možete vidjeti koliko je meso pripremljeno.
- **engleski/rosé**  
Ako je meso još jako elastično, još je crveno iznutra.
- **srednje**  
Ako meso malo popušta, iznutra je ružičasto.
- **jače**  
Ako meso još jedva popušta, u potpunosti je pečeno.

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

## Napomene za načine rada

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

### Korištenje Roštilj velike površine

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

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

### Korištenje Roštilj s kruž. zraka

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

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

Nježna obrada namirnica pogoduje Vašem zdravlju.

Pecite pomfrit i slično samo dok ne poprime zlatnožutu, a ne tamno smeđu boju.

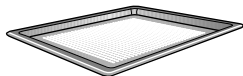
U načinu rada AirFry  namirnica se prži vrućim zrakom. AirFrying je nježna metoda pripreme i postiže ravnomjerno hrskav rezultat pripreme.

AirFrying stoga je posebno prikladan za pripremu smrznutih proizvoda kao što su pomfrit, kroketi i slično.

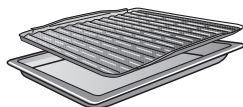
Također ćete pronaći širok raspon mogućih upotreba u poglavlju „Recepti za AirFry“, kao i u tablicama za pečenje „Pikantno“ i „Perad/Riba“.

## Pribor

- Kod **namirnica koje ne kapaju** poput primjerice pomfrita, koristite perforirani Gourmet lim za pečenje i AirFry. Zahvaljujući finim perforacijama Gourmet lima za pečenje i AirFry, hrana je zapečena i hrskava sa svih strana.



- Za **namirnice koje kapaju**, kao primjerice pileće batake, koristite univerzalni lim s položenom rešetkom ili limom za roštilj i pečenje (ukoliko je raspoloživo). Lim za roštilj i pečenje štiti sok od pečenja mesa od zagorijevanja, kako bi se mogao dalje upotrijebiti. Lim za roštilj i pečenje premažite uljem te položite namirnice.




- Jela u kalupima za pečenje uvijek stavljajte na sredinu rešetke.

## Savjeti za AirFrying

- Nemojte odmrzavati duboko zamrznute namirnice.
- Ravnomjerno rasporedite namirnice i po mogućnosti u jednom sloju na perforirani Gourmet lim za pečenje i AirFry ili na lim za pečenje i roštilj.
- Stavite namirnice u prostor za pripremu jela, koji niste prethodno zagrijali. Ako Vam rezultat pripreme nije dovoljno hrskav, sljedeći put možete prethodno zagrijati prostor za pripremu.
- Pripremajte samo na jednoj razini. Kada pripremate jelo na nekoliko razina, vlaga u pećnici postaje previsoka i namirnice ne postaju hrskave.
- Namirnice načelno umetnite na razinu 2. Ako želite više zapeći odozgo, sljedeći put možete koristiti i višu razinu.
- Namirnicu, primjerice krumpiriće, po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena pripreme. Kao podsjetnik podesite podsjetnik minuta.

## Korištenje AirFry načina rada

- Ravnomjerno rasporedite namirnice i po mogućnosti u jednom sloju na perforirani Gourmet lim za pečenje i AirFry ili na lim za pečenje i roštilj.
- Umetnite namirnice na razinu 2.
- Regulatorom za odabir načina rada odaberite  Ostali.
- Pomoću okretnog regulatora odaberite AirFry.
- Potvrdite s OK.

Prikazuje se preporučena temperatura.


- Promijenite preporučenu temperaturu sukladno podacima u receptu ili tablici za pečenje.
- Na kraju završetka pripreme provjerite jesu li za Vas namirnice dovoljno hrskave i zapečene.


U ovom ćete poglavlju pronaći informacije za sljedeće primjene:

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

### Odmrzavanje

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

- Odaberite način rada **Vrući zrak** plus  i temperaturu od 30–50°C. Regulira se cirkuliranje zraka u prostoru za pripremanje jela i zamrznuta namirnica se sporo odmrzava.

 **Opasnost od infekcije zbog stvaranja klica.**

Klice poput salmonele mogu izazvati teška trovanja hranom.

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

Tekućinu koja je nastala prilikom odmrzavanja, ne smijete koristiti.

Obradite namirnice odmah nakon odmrzavanja.

### Savjeti

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

### Priprema jela na niskim temperaturama

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

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

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

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

Pečeno meso je mekano i sočno.

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

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


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


## Dodatne primjene

### Korištenje Gornji i donji grijač

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

Koristite univerzalni lim s položenom rešetkom.

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


 Opasnost od opekline vrućim površinama.

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

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


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

### Ukuhavanje

 Opasnost od infekcije zbog stvaranja klica.

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

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

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


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

Ne ukuhavajte i ne zagrijavajte visoke posude i limenke.

### Priprema voća i povrća

Podaci vrijede za 6 staklenki s 1 l sadržaja.

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

- Isperite staklenke prije ukuhavanja s vrućom vodom te ih napunite do maksimalno 2 cm ispod ruba.
- Nakon punjenja staklenke namirnicama, očistite rub staklenke čistom krpom i vrućom vodom te zatvorite staklenke.
- Univerzalni lim umetnite na razinu 2 te na njega postavite staklenke.
- Odaberite način rada Vrući zrak plus  i temperaturu od 160–170°C.



- Pričekajte dok se u staklenkama ne pojave mjehurići (dok u staklenkama nastanu ravnomjerni mjehurići).



Na vrijeme smanjite temperaturu kako bi izbjegli prekuhavanje.

### Ukuhavanje voća i krastavaca


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

### Ukuhavanje povrća


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

|                       |  |  |
|-----------------------|---|---|
| Voće                  | —/—   | 30°C<br>25–35 min   |
| Krastavci             | —/—   | 30°C<br>25–30 min   |
| Cikla                 | 120°C<br>30–40 min  | 30°C<br>25–30 min   |
| Mahune (zelenе, žute) | 120°C<br>90–120 min   | 30°C<br>25–30 min   |

 temperatura i vrijeme ukuhavanja, čim se vide mjehurići

 temperatura i vrijeme naknadnog zagrijavanja

### Vađenje staklenki nakon ukuhavanja

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

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

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

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

## Dodatne primjene


### Isušivanje

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






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




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


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

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

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


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

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

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

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

### Vađenje osušenih namirnica

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

Kada vadite namirnice koje ste sušili navucite kuhinjske rukavice.


- Osušeno voće ili povrće ostavite da se ohladi.

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

- Spremite osušene namirnice u dobro zatvorene staklenke ili limenke.

### Duboko zamrznuti proizvodi/ Gotova jela

#### Savjeti za pomfrit, krokete i slično

Ove zamrznute proizvode pripremajte u načinu rada AirFry  (pogledajte poglavlje „AirFry“).

#### Savjeti za kolače, pizzu i baguette

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


#### Priprema duboko zamrznutih proizvoda/gotovih jela

Nježna obrada namirnica pogoduje Vašem zdravlju.


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


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

### Zagrijavanje posuđa

Za zagrijavanje posuđa koristite način rada Vrući zrak plus .

Zagrijavajte samo vatrostalno posuđe.


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

 Opasnost od opekline!

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


- Iz prostora za pripremu jela izvadite zagrijano posuđe.

# Čišćenje i održavanje

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

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

 Opasnost od ozljeda uzrokovanih strujnim udarom.

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

Za čišćenje nemojte nikada upotrebljavati parni čistač.

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

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

Odmah uklonite ostatke sredstva za čišćenje.

## Neprikladna sredstva za čišćenje

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

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

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

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

Nečistoće je najbolje odmah ukloniti.

Pribor nije prikladan za pranje u perilici posuđa.

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

Za praktičnije čišćenje preporučujemo:

- Rastavite vrata.
- Izvadite rešetke za prihvat s FlexiClip teleskopskim vodilicama (ako su raspoložive).
- Rastavite katalitički emajliranu stražnju stjenku.

## Uklanjanje normalnih zaprljanja

### Uklanjanje normalnih zaprljanja

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

### Čišćenje brtve

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

Brtva može ispucati zbog ostataka masnoće.

- Najbolje je da brtvu očistite nakon svake pripreme jela.

## Uklanjanje tvrdokornih zaprljanja (osim FlexiClip teleskopskih vodilica)

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

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

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

Katalitički emajl gubi svojstva samoočišćenja uslijed primjene abrazivnih sredstava, grubih četki i spužvica kao i raspršivača za čišćenje pećnica.

Uvijek izvadite katalitički emajlirane dijelove, prije nego što upotrijebite sredstvo za čišćenje pećnica.

### Upotreba sredstva za čišćenje pećnice

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

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

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

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

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

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

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

# Čišćenje i održavanje

## Tvrdokorna zaprljanja na FlexiClip teleskopskim vodilicama

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

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

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

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

## Čišćenje katalitički emajlirane stražnje stjenke


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

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

## Uklanjanje zaprljanja koja su posljedica začina, šećera i sličnoga


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

## Uklanjanje zaprljanja od prskanog ulja i masti

- Iz prostora za pripremu jela izvadite sav pribor (uključujući rešetku za prihvatanje).
- Prije no što pokrenete katalitičko čišćenje, uklonite gruba zaprljanja s unutarnje strane vrata i površina oplemenjenih PerfectClean slojem, kako zaprljanja ne bi sagorjela.
- Odaberite način rada Vrući zrak plus  i 250°C.
- Barem 1 sat zagrijavajte prazan prostor za pripremu jela.

Trajanje ovisi o stupnju zaprljanja.

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

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

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

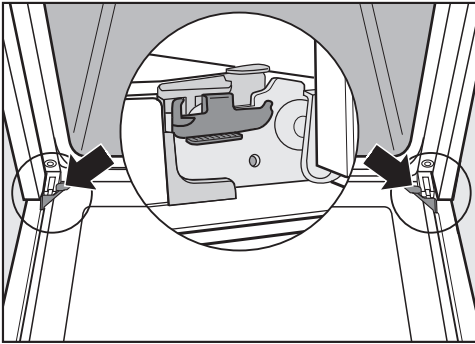
- Unutarnju stranu vrata i prostor za pripremu

remu jela očistite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.

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

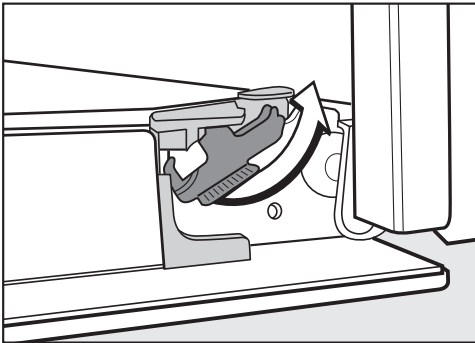
## Demontaža vrata

Vrata teže oko 9 kg.



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

- Vrata otvorite u cijelosti.



- Oslobodite deblokade tako da ih okrenete do kraja.

Pećnica će se oštetiti ukoliko ste vrata pogrešno skinuli.

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

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

- Zatvorite vrata do kraja.



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

# Čišćenje i održavanje

## Rastavljanje vrata

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

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

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

Ogrebotine mogu oštetiti stakla na vratima uređaja.

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


Prilikom čišćenja stakla vrata u obzir uzmite i napomene koje se odnose na prednju stranu pećnice.

Sredstvo za čišćenje pećnica oštetiti će površine aluminijskog profila.

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

Stakla vrata mogu puknuti ukoliko se ispuste.

Rastavljena stakla vrata pospremite na sigurno mjesto.

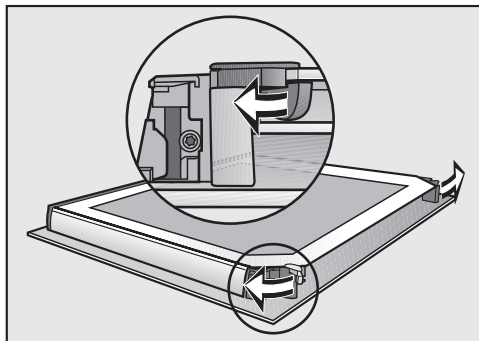
 **Opasnost od ozljeda zbog zatvaranja vrata.**

Vrata se mogu zatvoriti kada ih rastavljate u ugrađenom stanju.

Vrata uvijek skinite prije nego što ih rastavite.

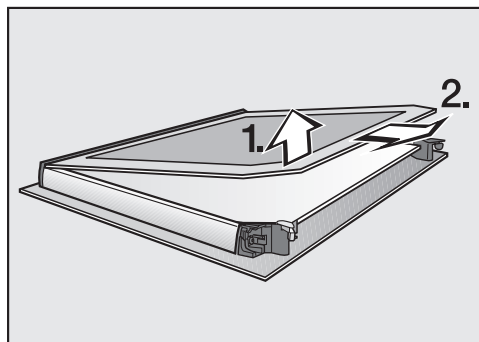
- Vanjsko staklo vrata položite na meku podlogu (primjerice kuhinjsku krpu) kako biste izbjegli stvaranje ogrebotina.

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



- Okretanjem otvorite obje blokade za ploče vrata prema van.

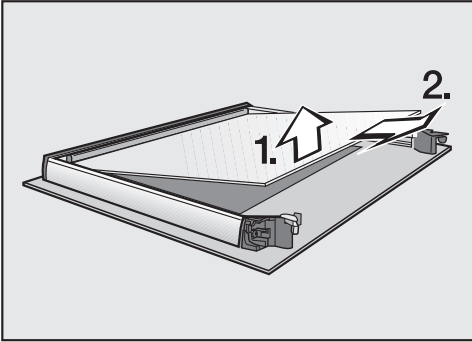
Rastavite unutarnju ploču vrata:



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

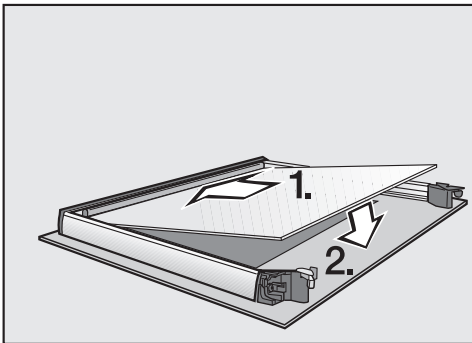


## Čišćenje i održavanje

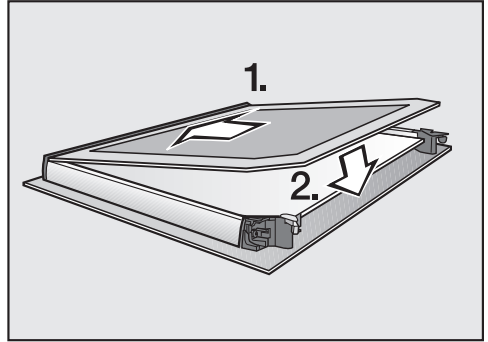


- Srednju ploču vrata **lagano** podignite i izvucite.
- Ploče vrata i ostale dijelove očistite toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i čistom spužvastom krpom ili čistom, vlažnom krpom od mikrovlakana.
- Dijelove osušite mekom krpom.

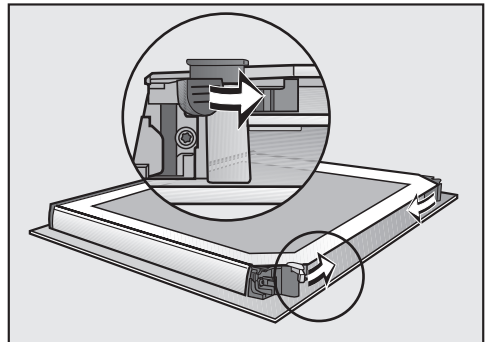
Nakon toga ponovno pažljivo sastavite vrata:



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



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



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

Vrata su ponovno sastavljena.

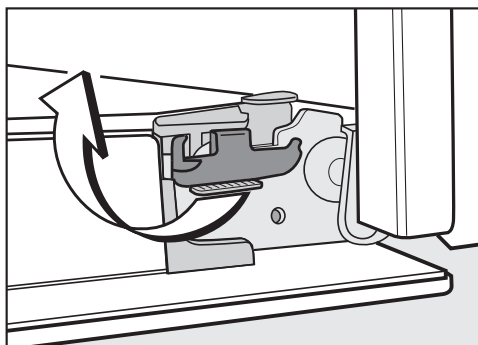
# Čišćenje i održavanje

## Ugradnja vrata



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

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




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

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

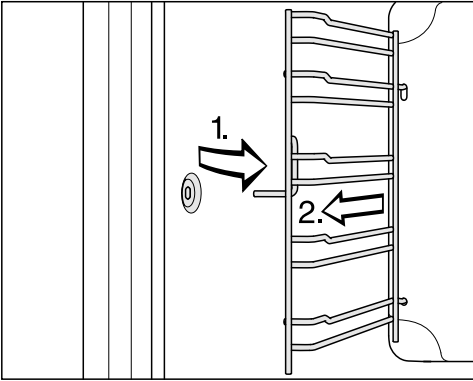
Rešetku za prihvat možete skinuti zajedno s FlexiClip teleskopskim vodilicama (ako postoje).

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

 Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

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



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

**Ugradnja** se vrši obrnutim redoslijedom.

- Pažljivo ugradite dijelove.

## Rastavljanje stražnje stjenke

U svrhu čišćenja stražnju stjenku možete ukloniti.

⚠ Opasnost od ozljede o vruće površine.

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

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

⚠ Opasnost od ozljeda rotirajućim kotačem ventilatora.

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

Pećnicu nikada ne uključujte bez stražnje stjenke.

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

**Ugradnja** se vrši obrnutim redoslijedom.

- Pažljivo ugradite stražnju stjenku.




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


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

## Što učiniti, ako ...


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

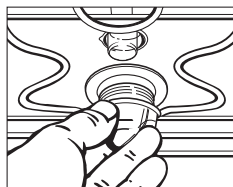
Informacije za samostalno uklanjanje grešaka naći ćete na [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service). Sljedeće tablice pomoći će Vam u otkrivanju uzroka smetnji ili poteškoća i pronalaženju njihovog rješenja.

| Problem   | Uzrok i rješenje  |
|---|---|
| <b>Zaslon je taman.</b>   | <p>Odabrali ste postavku Dnevno vrijeme   Prikaz   Isključiti. Zbog toga je zaslon na isključenoj pećnici taman.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ako želite da Vam dnevni prikaz vremena bude stalno uključen, odaberite postavku Dnevno vrijeme   Prikaz   Uključiti.</li></ul> <p>Pećnica nema napajanje.</p> <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>   | <p>Zvučni signali su isključeni ili podešeni tiho.</p> <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>  | <p>Aktiviran je prezentacijski način rada. Načine rada i senzorske tipke možete odabrati ali zagrijavanje prostora za pripremu jela ne radi.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Postavkom Prodajno mjesto   Prezentacija   Isključiti isključite prezentacijski način rada.</li></ul>  |
| <b>Na zaslonu se prikazuje</b> Blokada uključivanja  . | <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 Blokada uključivanja    Isključiti.</li></ul> |
| <b>Na zaslonu se prikazuje</b> 12:00.   | <p>Došlo je do prekida napajanja duže od 5 minuta.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ponovo podesite vrijeme (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Dnevno vrijeme“). Vremena za postupke pripreme se moraju ponovno unijeti.</li></ul>   |
| <b>Na zaslonu se prikazuje</b> Prekid napajanja.  | <p>Kratkotrajno je došlo do prekida napajanja. Time je prekinuti trenutni program pripreme jela.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Okrenite regulator za odabir načina rada na položaj <b>O</b>.</li><li>■ Ponovno pokrenite postupak pripreme jela.</li></ul>  |

| Problem  | Uzrok i rješenje   |
|--|--|
| <b>Na zaslonu se prikazuje</b> Postig. je maks. tr. rada.                                      | Pećnica radi neuobičajeno dugo. Aktiviralo se sigurnosno isključivanje.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potvrdite s <i>OK</i>.</li> </ul> Potom je pećnica ponovno spremna za rad.   |
| <b>Na zaslonu se prikazuje</b> Greška i kôd greške koji ovdje nije naveden.                    | Problem kojeg ne možete sami riješiti.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nazovite Miele servis.</li> </ul>   |
| <b>Nakon završenog postupka pripreme hrane čuje se rad uređaja.</b>                            | Nakon postupka pripreme jela, ventilator za hlađenje ostaje uključen (pogledajte poglavlje „Postavke“, odlomak „Naknadni rad rashladnog ventilatora“).   |
| <b>Pećnica se samostalno isključila.</b>   | Pećnica se zbog štednje energije automatski isključuje ako nakon uključivanja pećnice ili po završetku postupka pripreme jela u nekom određenom vremenskom intervalu ne izvršite nikakvu drugu radnju upravljanja pećnicom.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ponovo uključite pećnicu.</li> </ul>   |
| <b>Kolač/pecivo i nakon isteka vremena navedenog u tablici za pečenje još nije ispečen(o).</b> | Odabrana temperatura drugačija je od navedene u receptu.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odaberite temperaturu navedenu u receptu.</li> </ul>  |
|  | Količine sastojaka drugačije su od navedenih u receptu.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Provjerite jeste li promijenili recept. Dodavanjem više vode ili jaja tijesto je vlažnije i treba duže vrijeme pripreme.</li> </ul>  |
| <b>Kolač/pecivo nema ravnomjernu smeđu boju.</b>   | Odabrali ste pogrešnu temperatura ili razinu.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uvijek postoji izvjesna razlika u boji. Kod izrazito velike razlike u boji provjerite jeste li odabrali ispravnu temperaturu i razinu.</li> </ul>  |
|  | Materijal ili boja kalupa nisu usklađeni s načinom rada.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Za način rada Gornji i donji grijač  nisu baš prikladni svijetli ili bijeli kalupi. Koristite mat, tamne kalupe.</li> </ul>  |
| <b>Na katalitičkom emajlu ima zaprljanja.</b>  | Zaprljanja koja su posljedica začina, šećera i sličnoga ne mogu se ukloniti katalitičkim procesom čišćenja.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izvadite katalitički emajlirane dijelove i zaprljanja uklonite s toplom vodom, sredstvom za ručno pranje posuđa i mekom četkom (pogledajte poglavlje „Čišćenje katalitički emajlirane stražnje stjenke“).</li> </ul> |

## Što učiniti, ako ...

| Problem   | Uzrok i rješenje  |
|---|---|
| <b>FlexiClip teleskopske vodilice teško se postavljaju ili izvlače.</b> | <p>Kuglični ležajevi FlexiClip teleskopskih vodilica nisu dovoljno podmazani.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kuglični ležaj podmažite s posebnom Miele masti. Samo je posebna mast Miele usklađena s visokim temperaturama u prostoru za pripremu jela. Druge vrste masti mogu se skrutiti prilikom zagrijavanja pećnice i slijepiti FlexiClip teleskopske vodilice. Posebnu mast Miele možete nabaviti u Miele prodavaonicama ili u Miele servisu.</li></ul>  |
| <b>Osvjetljenje prostora za pripremu jela se ne uključuje.</b>          | <p>Halogena žarulja je neispravna.</p> <div data-bbox="325 491 1039 679" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> <b>Opasnost od ozljede o vruće površine.</b><br/>Pećnica se zagrijava tijekom rada. Možete se opeći o grijače, prostor za pripremu jela i pribor.<br/>Prije ručnog čišćenja pričekajte da se grijači, prostor za pripremu jela i pribor prvo ohlade.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pećnicu isključite iz električne mreže. Za to izvucite utikač iz utičnice ili isključite osigurač električne instalacije.</li><li>■ Odvrtite poklopac žarulje okretanjem za četvrtinu kruga ulijevo i izvadite ga primivši za brtveni prsten iz kućišta prema dolje.</li><li>■ Zamijenite halogenu žarulju (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, grlo G9).</li><li>■ Postavite poklopac žarulje s brtvenim prstenom u kućište i pričvrstite ga okretanjem nadesno.</li><li>■ Ponovo priključite pećnicu na električnu mrežu.</li></ul> |



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.

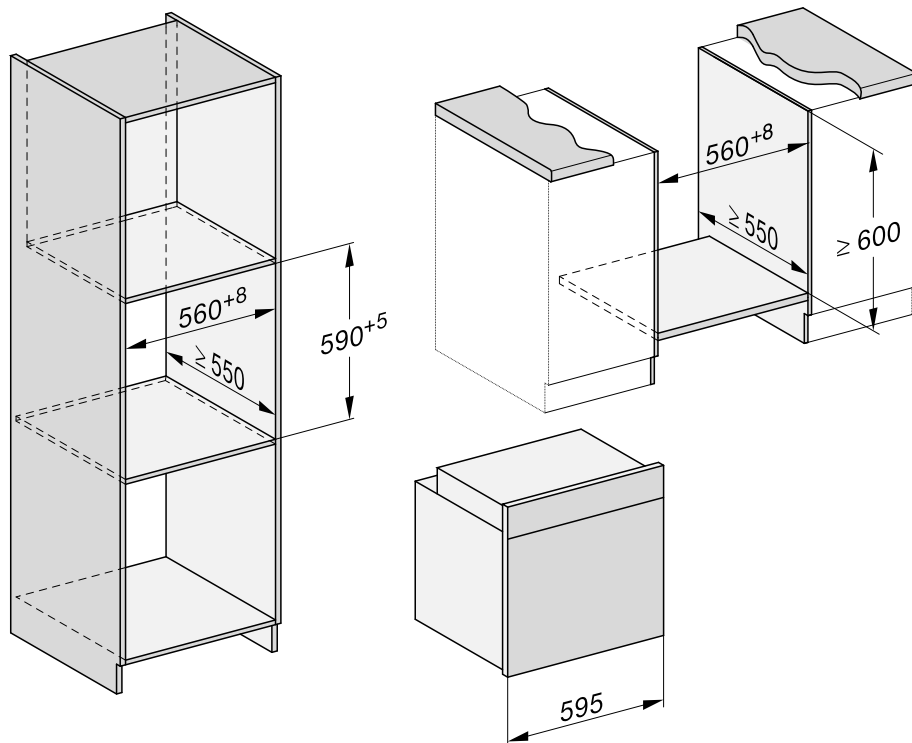
# Ugradnja

## Dimenzije za ugradnju

Mjere su navedene u mm.

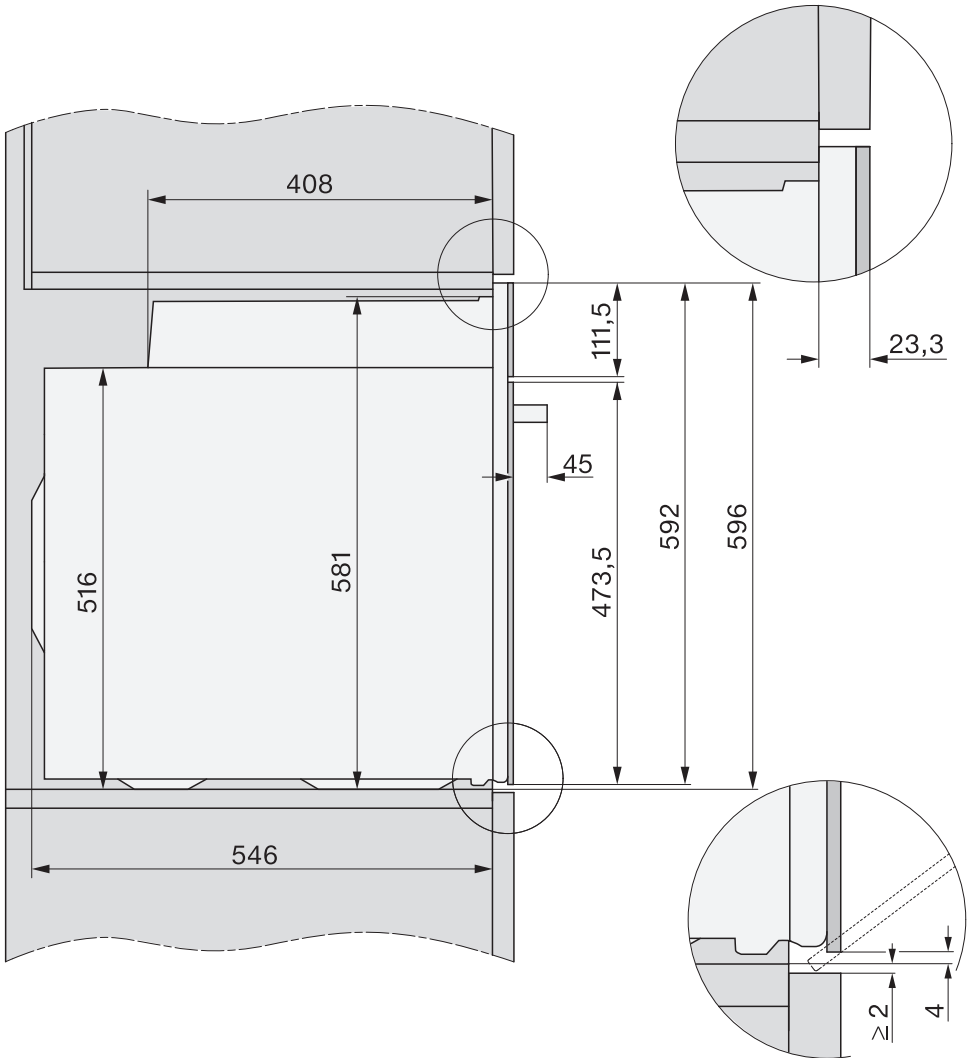
### Ugradnja u gornji ili donji kuhinjski ormarić

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



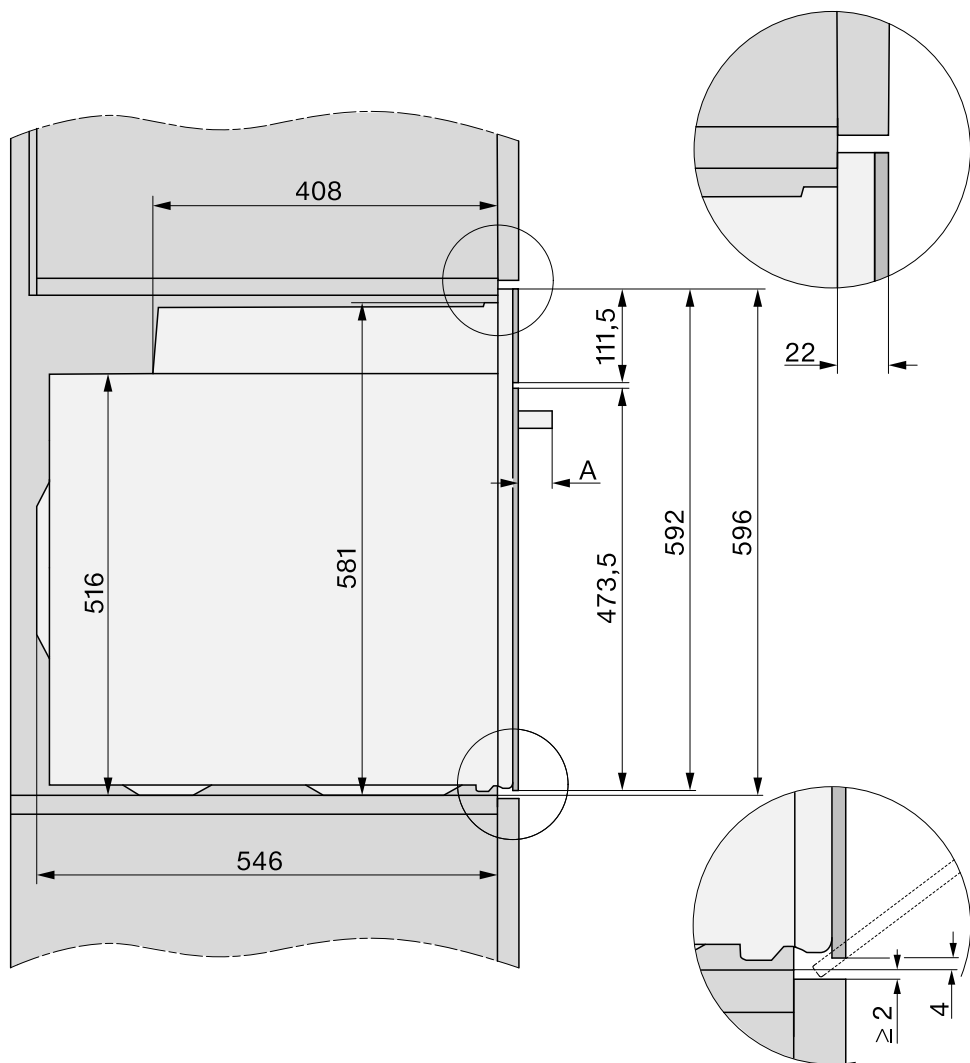


## Bočna strana H 24xx



# Ugradnja

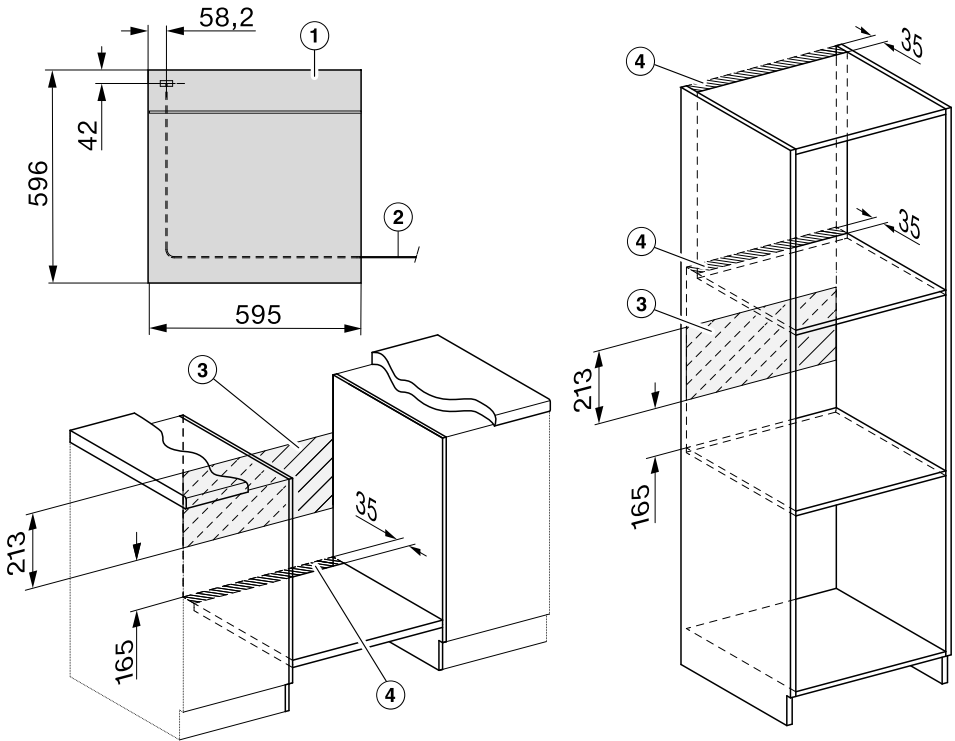
Bočna strana H 27xx, H 28xx



**A** H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

## Priključci i ventilacija



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

# Ugradnja

## Ugradnja pećnice

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

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

Prilikom ugradnje svakako pazite na sljedeće:

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

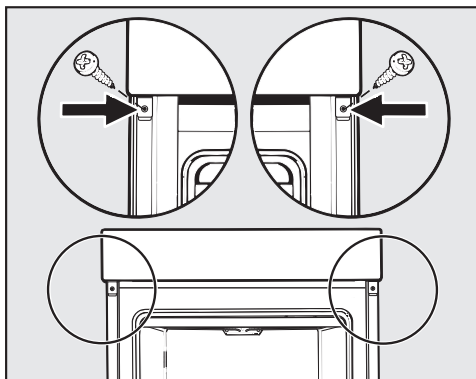
Na bočne stijenke ormarića nemojte ugrađivati letvice za zaštitu od visokih temperatura.

- Priključite pećnicu na struju.

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

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

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



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

## Električni priključak



Opasnost od ozljeda!

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

Priključak na električnu mrežu vrši samo kvalificirani električar, koji dobro poznaje i dosljedno se pridržava lokalnih propisa i dodatnih zahtjeva tvrtke za distribuciju električne energije.

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

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

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

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

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

Prilikom upita za Miele uvijek navedite sljedeće:

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

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

Mogući je povremeni ili trajni pogon na samodostatnom ili ne mrežno sinkroniziranom sustavu napajanja energijom (poput primjerice pojedinačne mreže, back up sustavi). Preduvjet za rad je da sustav opskrbe energijom bude u skladu sa specifikacijama EN 50160 ili s njima usporediv.

Zaštite predviđene za kućnu ugradnju i za ovaj Miele proizvod u svojoj funkciji i načinu rada moraju biti sigurne i u pojedinačnom pogonu ili pogonu koji nije mrežno sinkroniziran ili se moraju zamijeniti istovjetnim mjerama u ugradnji. Kao što je primjerice opisano u trenutnoj publikaciji VDE-AR-E 2510-2.

### Pećnica


















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



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

Maksimalna vrijednost za priključenje nalazi se na tipskoj naljepnici.

# Tablice za pečenje

## Miješano tijesto


| Kolači/sitni kolačići<br>(pribor)  |    | 🌡️<br>[°C]           |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |      | 🕒<br>[min]         |
|--|---|----------------------|---|------|--------------------|
|  |   |                      | +HFC  | -HFC |                    |
| Muffini (1 lim)  |    | 150–160              | 1   | 2    | 25–35              |
| Muffini (2 lima)   |    | 150–160              | 1+3 <sup>3</sup>  | 1+3  | 30–40 <sup>4</sup> |
| Sitni kolači* (1 lim)  |    | 150                  | 1   | 2    | 30–40              |
|  |    | 160 <sup>2</sup>     | 2   | 3    | 20–30              |
| Sitni kolači* (2 lima)   |    | 150 <sup>2</sup>     | 1+3 <sup>3</sup>  | 1+3  | 30–40              |
|  |    | 150–160              | 1   | 2    | 60–70              |
| Pješčani kolač (rešetka, kalup za kolač,<br>30 cm) <sup>1</sup>                                      |    | 150–160              | 1   | 2    | 60–70              |
|  |    | 155–165 <sup>2</sup> | 1   | 2    | 60–70              |
| Mramorni kolač, kolač s orasima (rešetka,<br>četvrtasti kalup, 30 cm) <sup>1</sup>                   |    | 150–160              | 1   | 2    | 55–65              |
|  |    | 150–160              | 1   | 2    | 60–70              |
| Mramorni kolač, kolač s orasima (rešetka,<br>kalup u obliku vijenca/za kuglof, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |    | 150–160              | 1   | 2    | 55–65              |
|  |    | 150–160              | 1   | 2    | 60–70              |
| Voćni kolač (1 lim)  |    | 160–170              | 1   | 2    | 40–50              |
|  |    | 160–170              | 1   | 1    | 55–65              |
| Voćni kolač (rešetka, rastavljiv kalup,<br>Ø 26 cm) <sup>1</sup>                                     |   | 150–160              | 1   | 2    | 55–65              |
|  |  | 165–175 <sup>2</sup> | 1   | 2    | 50–60              |
| Biskvit za tortu (rešetka, kalup za tortu,<br>Ø 28 cm) <sup>1</sup>                                  |  | 150–160              | 1   | 2    | 25–35              |
|  |  | 170–180 <sup>2</sup> | 1   | 2    | 15–25              |

 način rada, 🌡️ temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> razina (+HFC: s FlexiClip teleskopskim vodilicama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip teleskopskih vodilica HFC 70-C), 🕒 vrijeme pripreme,

 Vrući zrak plus,  Gornji i donji grijač

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

<sup>1</sup> Upotrebljavajte mat, tamni kalup i postavite ga na sredinu rešetke.

<sup>2</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .

<sup>3</sup> Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C u donju razinu (ako postoje).

<sup>4</sup> Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno po-tamnila.

## Prhko tijesto

| Kolači/sitni kolačići<br>(pribor)   |  | 🌡️<br>[°C]           |                  |      | 🕒<br>[min]         |
|---|--|----------------------|------------------|------|--------------------|
|   |  |                      | +HFC             | -HFC |                    |
| Sitno pecivo (1 lim)  |  | 140–150              | 1                | 2    | 25–35              |
|   |  | 150–160              | 1                | 2    | 25–35              |
| Sitno pecivo (2 lima)   |  | 140–150              | 1+3 <sup>3</sup> | 1+3  | 25–35 <sup>4</sup> |
| Mali kolačići* (1 lim)  |  | 140                  | 1                | 2    | 35–45              |
|   |  | 160 <sup>2</sup>     | 2                | 3    | 25–35              |
| Mali kolačići* (2 lima)   |  | 140                  | 1+3 <sup>3</sup> | 1+3  | 40–50 <sup>4</sup> |
| Biskvit za tortu (rešetka, kalup za tortu,<br>Ø 28 cm) <sup>1</sup>               |  | 150–160              | 1                | 2    | 35–45              |
|   |  | 170–180 <sup>2</sup> | 1                | 2    | 20–30              |
| Kolač od sira (rešetka, rastavljiv kalup,<br>Ø 26 cm) <sup>1</sup>                |  | 170–180              | 1                | 2    | 80–90              |
|   |  | 150–160              | 1                | 2    | 80–90              |
| Apple Pie* (rešetka, rastavljiv kalup,<br>Ø 20 cm) <sup>1</sup>                   |  | 160                  | 1                | 2    | 80–100             |
|   |  | 180                  | –                | 1    | 75–85              |
| Pokriveni kolač s jabukama (rešetka, ras-<br>tavljiv kalup, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |  | 180–190 <sup>2</sup> | 1                | 2    | 60–70              |
|   |  | 160–170              | 1                | 2    | 60–70              |
| Voćni kolač s preljevom (rešetka, rastavljiv<br>kalup, Ø 26 cm) <sup>1</sup>      |  | 170–180              | 1                | 2    | 60–70              |
|   |  | 150–160              | 1                | 2    | 55–65              |
| Voćni kolač s preljevom (1 lim)   |  | 170–180              | 1                | 2    | 50–60              |
|   |  | 160–170              | 1                | 2    | 45–55              |
| Kolač prekriven voćem, slatki (1 lim)   |  | 210–220 <sup>2</sup> | –                | 1    | 55–65              |
|   |  | 180–190              | –                | 1    | 35–45              |

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

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

<sup>1</sup> Upotrebjavajte mat, tamni kalup i postavite ga na sredinu rešetke.




















<sup>2</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .



<sup>3</sup> Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C u donju razinu (ako postoje).

<sup>4</sup> Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.

# Tablice za pečenje


## Dizano tijesto

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

 način rada, 🌡️ temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> razina (+HFC: s FlexiClip teleskopskim vodilicama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip teleskopskih vodilica HFC 70-C), 🕒 vrijeme pripreme,

 Vrući zrak plus,  Gornji i donji grijač

<sup>1</sup> Upotrebjavajte mat, tamni kalup i postavite ga na sredinu rešetke.

<sup>2</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .







<sup>3</sup> Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C u donju razinu (ako postoje).





<sup>4</sup> Postavite rešetku na dno pećnice i stavite na nju posudu. Ovisno o veličini posude možete izvaditi i vodilice za prihvat.

<sup>5</sup> Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.



## Tijesto od sira i ulja








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





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

<sup>1</sup> Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C u donju razinu (ako postoje).

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


## Biskvitno tijesto

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

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










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



<sup>1</sup> Upotrebljavajte mat, tamni kalup i postavite ga na sredinu rešetke.


<sup>2</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .

# Tablice za pečenje

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

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

 način rada, 🌡️ temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> razina (+HFC: s FlexiClip teleskopskim vodilicama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip teleskopskih vodilica HFC 70-C), 🕒 vrijeme pripreme,

 Vrući zrak plus

<sup>1</sup> Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C u donju razinu (ako postoje).

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

## Pikantna jela

| Namirnica<br>(pribor)  |  | 🌡️<br>[°C]           |      |      | 🕒<br>[min]         |
|--|--|----------------------|------|------|--------------------|
|  |  |                      | +HFC | -HFC |                    |
| Pikantna pita (1 lim)  |  | 220–230 <sup>2</sup> | –    | 1    | 35–45              |
|  |  | 180–190              | –    | 1    | 30–40              |
| Kolač od luka (1 lim)  |  | 180–190 <sup>2</sup> | 1    | 2    | 25–35              |
|  |  | 170–180              | 1    | 2    | 30–40              |
| Pizza, dizano tijesto (1 lim)  |  | 170–180              | 1    | 2    | 25–35              |
|  |  | 210–220 <sup>2</sup> | 1    | 2    | 20–30              |
| Pizza, tijesto od sira i ulja (1 lim)  |  | 170–180              | 1    | 2    | 25–35              |
|  |  | 190–200 <sup>2</sup> | 1    | 2    | 25–35              |
| Zamrznuta pizza, prethodno pečena (rešetka)                                  |  | 200–210              | 1    | 2    | 20–25              |
| Tost* (rešetka)  |  | 300                  | –    | 3    | 6–9                |
| Zapečeno/gratinirano, primjerice tost (rešetka na univerzalnom limu)         |  | 275 <sup>3</sup>     | 2    | 3    | 3–6                |
| Povrće s roštilja (rešetka na univerzalnom limu)                             |  | 275 <sup>3</sup>     | 3    | 4    | 5–10 <sup>4</sup>  |
|  |  | 250 <sup>3</sup>     | 3    | 3    | 5–10 <sup>4</sup>  |
| Ratatouille (1 univerzalni lim)  |  | 180–190              | 1    | 2    | 40–60              |
| Pomfrit, smrznuti <sup>1</sup> (perforirani Gourmet lim za pečenje i AirFry) |  | 180–190              | 2    | 3    | 30–35 <sup>4</sup> |
| Kroketi, smrznuti <sup>1</sup> (perforirani Gourmet lim za pečenje i AirFry) |  | 180–190              | 2    | 3    | 23–25 <sup>4</sup> |

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

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

<sup>1</sup> Pridržavajte se uputa proizvođača navedenih na pakiranju.


















<sup>2</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster










<sup>3</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster

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

# Tablice za pečenje

## Govedina


| Namirnica (pribor)   |               | <br>[°C] |  <sup>5</sup><br>1 | <br>[min] |  <sup>10</sup><br>[°C] |
|--|--|---|---|--|--|
| Goveđe pečenje, oko 1 kg (pekač s poklopcem)                                     |  <sup>2</sup> | 150–160 <sup>3</sup>  | 2 <sup>6</sup>  | 120–130 <sup>7</sup>   | –  |
|  |  <sup>2</sup> | 170–180 <sup>3</sup>  | 2 <sup>6</sup>  | 120–130 <sup>7</sup>   | –  |
|  |  <sup>2</sup> | 180–190   | 2 <sup>6</sup>  | 160–180 <sup>8</sup>   | –  |
| Goveđi file, oko 1 kg (univerzalni lim)  |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>  | 2 <sup>6</sup>  | 25–60  | 45–75  |
| Goveđi file „engleski“, oko 1 kg <sup>1</sup>                                    |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>  | 2 <sup>6</sup>  | 70–80  | 45–48  |
| Goveđi file „srednje pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>                               |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>  | 2 <sup>6</sup>  | 80–90  | 54–57  |
| Goveđi file „dobro pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>                                 |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>   | 2 <sup>6</sup>  | 110–130  | 63–66  |
| Rozbif, oko 1 kg (univerzalni lim)   |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup>  | 2 <sup>6</sup>  | 35–65  | 45–75  |
| Rozbif „engleski“, oko 1 kg <sup>1</sup>   |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>  | 2 <sup>6</sup>  | 80–90  | 45–48  |
| Rozbif „srednje pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>                                    |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>  | 2 <sup>6</sup>  | 110–120  | 54–57  |
| Rozbif „dobro pečen“, oko 1 kg <sup>1</sup>                                      |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>   | 2 <sup>6</sup>  | 130–140  | 63–66  |
| Pljeskavica, kosani odresci* (rešetka na razini 4 i univerzalni lim na razini 1) |  <sup>5</sup> | 300 <sup>5</sup>  | 4   | 15–25 <sup>9</sup>   | –  |

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

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

<sup>1</sup> Upotrebljavajte rešetku i univerzalni lim.

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

<sup>3</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .

<sup>4</sup> Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela na 120°C u trajanju 15 minuta. Kada umećete jelo, smanjite temperaturu.

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

<sup>6</sup> Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C (ako postoje).

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

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

<sup>9</sup> Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena.

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

## Teletina


















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










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


- <sup>1</sup> Upotrebjavajte rešetku i univerzalni lim.
- <sup>2</sup> Meso prvo zapecite na ploči za kuhanje.
- <sup>3</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .
- <sup>4</sup> Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela na 120°C u trajanju 15 minuta. Kada umećete jelo, smanjite temperaturu.
- <sup>5</sup> Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C (ako postoje).
- <sup>6</sup> Prvo pripremajte s poklopcem. Uklonite poklopac nakon 90 minuta pripreme i podlijte s oko 0,5 l tekućine.
- <sup>7</sup> Ako upotrebjavate termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

# Tablice za pečenje












## Svinjetina







| Namirnica (pribor)                                     |    |  [°C] |  5 |  [min] |  10 [°C] |
|--|---|--|---|---|--|
| Svinjsko pečenje/vratina, oko 1 kg (pekač s poklopcem) |    | 160–170  | 2 <sup>5</sup>  | 130–140 <sup>6</sup>  | 80–90  |
|  |    | 180–190  | 2 <sup>5</sup>  | 130–140 <sup>6</sup>  | 80–90  |
| Svinjsko pečenje s kožom, oko 2 kg (pekač)             |    | 180–190  | 2 <sup>5</sup>  | 130–150 <sup>7</sup>  | 80–90  |
|  |    | 190–200  | 2 <sup>5</sup>  | 130–150 <sup>7</sup>  | 80–90  |
| File svinjetine, oko 350 g <sup>1</sup>                |  2 | 90–100 <sup>3</sup>  | 2 <sup>5</sup>  | 70–90   | 60–69  |
| Pečenje od buta, oko 1,5 kg (pekač s poklopcem)        |    | 160–170  | 2 <sup>5</sup>  | 130–160 <sup>8</sup>  | 80–90  |
| Dimljena svinjetina, oko 1 kg (univerzalni lim)        |    | 150–160  | 2 <sup>5</sup>  | 50–60   | 63–68  |
| Dimljena svinjetina, oko 1 kg <sup>1</sup>             |  2 | 95–105 <sup>3</sup>  | 2 <sup>5</sup>  | 140–160   | 63–66  |
| Mesna štruca, oko 1 kg (univerzalni lim)               |    | 170–180  | 2 <sup>5</sup>  | 60–70 <sup>7</sup>  | 80–85  |
|  |    | 190–200  | 2 <sup>5</sup>  | 70–80 <sup>7</sup>  | 80–85  |
| Slanina za doručak/Bacon <sup>1</sup>                  |    | 300 <sup>4</sup>   | 4   | 3–5   | –  |
| Pečenice <sup>1</sup>                                  |    | 220 <sup>4</sup>   | 3 <sup>5</sup>  | 8–15 <sup>9</sup>   | –  |


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

- <sup>1</sup> Upotrebljavajte rešetku i univerzalni lim.
- <sup>2</sup> Meso prvo zapecite na ploči za kuhanje.
- <sup>3</sup> Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela na 120°C u trajanju 15 minuta. Kada umećete jelo, smanjite temperaturu.
- <sup>4</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .
- <sup>5</sup> Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C (ako postoje).
- <sup>6</sup> Prvo pripremajte s poklopcem. Uklonite poklopac nakon 60 minuta pripreme i podlijte s oko 0,5 l tekućine.
- <sup>7</sup> Nakon pola vremena pripreme podlijte s oko 0,5 l tekućine.
- <sup>8</sup> Prvo pripremajte s poklopcem. Uklonite poklopac nakon 100 minuta pripreme i podlijte s oko 0,5 l tekućine.
- <sup>9</sup> Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena.
- <sup>10</sup> Ako upotrebljavate termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

## Janjetina, divljač







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












 način rada,  temperatura, <sup>5</sup><sub>1</sub> razina,  vrijeme pripreme,  temperatura jezgre,  Gornji i donji grijač



- <sup>1</sup> Meso prvo zapecite na ploči za kuhanje.
- <sup>2</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .
- <sup>3</sup> Prethodno zagrijte prostor za pripremu jela na 120°C u trajanju 15 minuta. Kada umećete jelo, smanjite temperaturu.
- <sup>4</sup> Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C (ako postoje).
- <sup>5</sup> Prvo pripremajte s poklopcem. Uklonite poklopac nakon 50 minuta pripreme i podlijte s oko 0,5 l tekućine.
- <sup>6</sup> Ako upotrebljavate termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.

# Tablice za pečenje

## Perad, riba















| Namirnica (pribor)  |    |  [°C] |  5 |  [min] |  8 [°C] |
|---|---|--|---|---|--|
| Perad, 0,8–1,5 kg (univerzalni lim)   |    | 170–180  | 2 <sup>4</sup>  | 55–65   | 85–90  |
| Piletina, oko 1,2 kg (rešetka na univerzalnom limu)                                 |    | 180–190 <sup>2</sup>   | 2 <sup>4</sup>  | 55–65 <sup>5</sup>  | 85–90  |
| Perad, oko 2 kg (pekač)   |    | 180–190  | 2 <sup>4</sup>  | 100–120 <sup>6</sup>  | 85–90  |
|   |    | 190–200  | 2 <sup>4</sup>  | 110–130 <sup>6</sup>  | 85–90  |
| Perad, oko 4 kg (pekač)   |    | 160–170  | 2 <sup>4</sup>  | 180–200 <sup>7</sup>  | 90–95  |
|   |    | 180–190  | 2 <sup>4</sup>  | 180–200 <sup>7</sup>  | 90–95  |
| Pileći bataci (lim za roštilj i pečenje na univerzalni lim)                         |     | 190–200  | 2 <sup>4</sup>  | 30–35   | –  |
| Riba, 200–300 g, primjerice pastrve (univerzalni lim)                               |    | 210–220 <sup>3</sup>   | 2 <sup>4</sup>  | 15–25   | 75–80  |
| Riba, 1–1,5 kg, primjerice morska pastrva (univerzalni lim)                         |    | 210–220 <sup>3</sup>   | 2 <sup>4</sup>  | 30–40   | 75–80  |
| Ribljí filet u foliji, 200–300 g (univerzalni lim)                                  |    | 200–210  | 2 <sup>4</sup>  | 25–30   | 75–80  |
| Ribljí štapići, smrznuti <sup>1</sup> (perforirani Gourmet lim za pečenje i AirFry) |     | 220–230  | 2 <sup>4</sup>  | 13–15 <sup>5</sup>  | –  |






 Način rada,  temperatura,  5 razina,  vrijeme pripreme,  temperatura jezgre,  
 Vrući zrak plus,  Roštilj s kruž. zraka,  Gornji i donji grijač,  Eco vrući zrak,  |  Ostali | AirFry



- <sup>1</sup> Pridržavajte se uputa proizvođača navedenih na pakiranju.
- <sup>2</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .
- <sup>3</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .
- <sup>4</sup> Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C (ako postoje).
- <sup>5</sup> Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena pripreme.
- <sup>6</sup> Na početku podlijte s oko 0,25 l tekućine.
- <sup>7</sup> Nakon 30 minuta dolijte oko 0,5 l tekućine.
- <sup>8</sup> Ako upotrebljavate termometar za hranu, možete se orijentirati i po navedenoj temperaturi jezgre.



## Probna jela prema EN 60350-1

| Probna jela (pribor)  |               | 🌡️<br>[°C]           |  <sup>56</sup> <sub>1</sub> |      | 🕒<br>[min]         |
|---|--|----------------------|--|------|--------------------|
|   |  |                      | +HFC   | -HFC |                    |
| Small Cakes (1 lim za pečenje <sup>1</sup> )  |               | 150                  | 1  | 2    | 30–40              |
|   |               | 160 <sup>4</sup>     | 2  | 3    | 20–30              |
| Small Cakes (2 lima za pečenje <sup>1</sup> )   |               | 150 <sup>4</sup>     | 1+3 <sup>7</sup>   | 1+3  | 30–40              |
| Mali kolačići (1 lim za pečenje <sup>1</sup> )  |               | 140                  | 1  | 2    | 35–45              |
|   |               | 160 <sup>4</sup>     | 2  | 3    | 25–35              |
| Mali kolačići (2 lima za pečenje <sup>1</sup> )   |               | 140                  | 1+3 <sup>7</sup>   | 1+3  | 40–50 <sup>8</sup> |
| Apple Pie (rešetka <sup>1</sup> , rastavljiv kalup <sup>2</sup> , Ø 20 cm)                |               | 160                  | 1  | 2    | 80–100             |
|   |               | 180                  | –  | 1    | 75–85              |
| Biskvit s vodom (rešetka <sup>1</sup> , rastavljiv kalup <sup>2</sup> , Ø 26 cm)          |               | 180                  | 1  | 2    | 30–40              |
|   |  <sup>3</sup> | 150–170 <sup>4</sup> | 1  | 2    | 25–45              |
| Tost (rešetka <sup>1</sup> )  |               | 300                  | –  | 3    | 6–9                |
| Pljeskavica (rešetka <sup>1</sup> na razini 4 i univerzalni lim <sup>1</sup> na razini 1) |               | 300 <sup>5</sup>     | –  | 4    | 15–25 <sup>9</sup> |

 način rada, 🌡️ temperatura, <sup>56</sup><sub>1</sub> razina (+HFC: s FlexiClip teleskopskim vodilicama HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip teleskopskih vodilica HFC 70-C), 🕒 vrijeme pripreme,  Vrući zrak plus,  Gornji i donji grijač,  Roštilj velike površine

- <sup>1</sup> Upotrebjavajte isključivo Miele originalni pribor.
- <sup>2</sup> Upotrebjavajte mat, tamni rastavljiv kalup.  
Rastavljiv kalup postavite na sredinu rešetke.
- <sup>3</sup> Odaberite općenito nižu temperaturu i provjerite namirnice nakon kratkog vremena.
- <sup>4</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .
- <sup>5</sup> Prostor za pripremu jela zagrijte 5 minuta prije no što umetnete namirnicu. U navedenu svrhu ne koristite način rada Booster .
- <sup>6</sup> Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C (ako postoje).
- <sup>7</sup> Ugradite FlexiClip teleskopske vodilice HFC 70-C u donju razinu (ako postoje). Ukoliko raspoložete s nekoliko parova FlexiClip teleskopskih vodilica, ugradite samo jedan par.
- <sup>8</sup> Lim izvadite ranije ako je namirnica već prije isteka navedenog vremena pripreme dovoljno potamnila.
- <sup>9</sup> Namirnicu po mogućnosti okrenite nakon polovice vremena.


# Podaci za ispitivačke institute

## Razred energetske učinkovitosti

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

Razred energetske učinkovitosti: A+

Pridržavajte se napomena u nastavku pri vršenju mjerenja:

- Mjerenje se vrši u načinu rada Eco vrući zrak .
- Tijekom mjerenja u prostoru za pripremu jela nalazi se samo pribor potreban za mjerenje.  
Nemojte upotrebljavati dodatni eventualno postojeći pribor kao što su FlexiClip teleskopske vodilice ili katalitički obložene dijelove, kao što su bočne stjenke ili gornji lim.
- Važna pretpostavka kod određivanja razreda energetske učinkovitosti jest ta da su vrata tijekom mjerenja dobro zatvorena.  
Ovisno o mjernim elementima izolacija brtve vrata može biti više ili manje pomerenjena. Navedeno može negativno utjecati na rezultat mjerenja.  
Ovaj se nedostatak može anulirati pritiskanjem vrata. Ako su okolnosti nepovoljne za to mogu biti potrebna i odgovarajuće tehnička pomoćna sredstva. Ovakav se nedostatak ne javlja pri normalnoj, praktičnoj uporabi.

## Informacijski list za kućanske pećnice

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

|  |   |
|--|---|
| <b>MIELE</b>   |   |
| <b>Identifikacijska oznaka modela</b>  | H 2467 B, H 2851 B,<br>H 2861 B, H 2861-1 B |
| Indeks energetske učinkovitosti/Prostor za pečenje ( $EEI_{\text{prostor za pečenje}}$ ) | 81,7  |
| Razred energetske učinkovitosti/Prostor za pečenje                                       |   |
| A+++ (najviša učinkovitost) do D (najniža učinkovitost)                                  | A+  |
| Potrošnja energije po ciklusu za prostor za pečenje pri uobičajenom načinu rada          | 1,05 kWh                                    |
| Potrošnja energije po ciklusu za prostor za pečenje pri načinu rada s ventilatorom       | 0,71 kWh                                    |
| Broj prostora za pečenje   | 1   |
| Izvori topline po prostoru za pečenje  | electric                                    |
| Zapremina prostora za pečenje  | 76 l  |
| Masa uređaja   | 42,0 kg                                     |

## Recepti za automatske programe

---

U nastavku ćete pronaći recepte za automatske programe.

Za optimalan rezultat pripreme preporučujemo koristiti količine i pribor naveden u receptima.

Kako biste pronašli odgovarajuću razinu umetanja, molimo izvadite FlexiClip vodilice HFC 70-C prije pokretanja automatskog programa.

# Recepti za automatske programe

---

## Fini kolač s jabukama

Vrijeme pripreme: 95 minuta

Za 12 komada

### Za oblaganje

500 g jabuka, kiselkastih

2 žlice limunovog soka

### Za tijesto

150 g maslaca | omekšanog

150 g šećera

8 g vanilin šećera

3 jaja, veličine M

150 g pšeničnog brašna, tipa 405

½ žličice praška za pecivo

### Za kalup

1 žličica maslaca

### Za posipanje

1 žlica šećera u prahu

### Pribor

Rešetka

Rastavljivi kalup, Ø 26 cm

Cjedilo, sa sitnom perforacijom

### Priprema

Ogulite i narežite jabuke na četiri dijela. Na izbočenom dijelu zarezite u razmaku od 1 cm, pomiješajte s limunovim sokom i stavite sa strane.

Namastite kalup.

Kremasto umiješajte maslac, šećer i vanilin šećer u trajanju 2 minute. Umiješajte svako jaje po ½ minute.

Brašno pomiješajte s praškom za pecivo i dodajte ostale sastojke.

Tijesto ravnomjerno rasporedite po kalupu za pečenje. Jabuke lagano utisnite u tijesto sa zaobljenom stranom prema gore.

Kalup za pečenje stavite na rešetku prostora za pripremu jela i pecite kolač.

Kolač ostavite oko 10 minuta u kalupu da se ohladi. Zatim otkopčajte rub kalupa i ostavite da se ohladi na rešetki. Posipajte šećerom u prahu.

### Postavka

#### Automatski program

 | Fini kolač s jabukama

Trajanje programa: 55 minuta

### Ručno

Način rada: 

Temperatura: 165–175°C

Prethodno zagrijavanje: ne

Vrijeme prip.: 45–55 minuta

Razina: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

### Savjet

Umjesto šećera u prahu kolač možete premazati s lagano zagrijanom, glatkom konfiturom od marelica.

## Biskvitna podloga

Vrijeme pripreme: 75 minuta

Za 12 komada

### Za tijesto

4 jaja, veličine M

4 žlice vode | vruće

175 g šećera

200 g pšeničnog brašna, tipa 405

1 žličica praška za pecivo

### Za kalup

1 žličica maslaca

### Pribor

Rešetka

Cjedilo, sa sitnom perforacijom

Rastavljivi kalup, Ø 26 cm

Papir za pečenje

### Priprema

Odvajite žutanjak od bjelanjka. Izradite snijeg od bjelanjaka pomiješanih s vodom. Polako dodajte šećer. Razmutite i dodajte žumanjak.

Stavite rešetku u prostor za pripremu jela. Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Brašno pomiješajte s praškom za pecivo, prosijte na smjesu od jaja i pažljivo izmiješajte velikom pjenjačom.

Dno kalupa za torte namastite i obložite papirom za pečenje. Tijesto izlijte u rastavljiv kalup te zagladite.

Biskvit stavite u prostor za pripremu jela i pecite dok ne poprimi zlatno žutu boju.

Kolač nakon pečenja ostavite oko 10 minuta u kalupu da se ohladi. Zatim izvadi- te iz kalupa i ostavite da se ohladi na rešetki. Biskvitu vodoravno dva puta prerežite dno, tako da dobijete 3 dijela.

Premažite s pripremljenim punjenjem.

### Postavka

#### Automatski program

 | Biskvitna podloga

Trajanje programa: 36 minuta

### Ručno

Način rada: 

Temperatura: 160–170°C

Prethodno zagrijavanje: da

Vrijeme prip.: 30–40 minuta

Razina: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

### Savjet

Za čokoladni biskvit u mješavinu s brašnom dodajte 2–3 žličice kakaa.

# Recepti za automatske programe

---

## Punjenja biskvitnih podloga

Vrijeme pripreme: 30 minuta

### Za punjenje od svježeg sira i vrhnja

500 g svježeg sira, 20 % masnoće u suhoj tvari  
100 g šećera  
100 ml mlijeka, 3,5 % mliječne masti  
8 g vanilin šećera  
1 limun | samo sok  
6 listova želatine, bijele  
500 g vrhnja

### Za posipanje

1 žlica šećera u prahu

### Za punjenje od cappuccina

100 g čokolade, tamne  
500 g vrhnja  
6 listova želatine, bijele  
80 ml espressa  
80 ml likera od kave  
16 g vanilin šećera  
1 žlica kakaa

### Za posipanje

1 žlica kakaa

### Pribor

Kalup za tortu  
Cjedilo, sa sitnom perforacijom

### Priprema punjenja od svježeg sira i vrhnja

Za punjenje pomiješajte sir sa šećerom, mlijekom, vanilin šećerom i limunovim sokom. U hladnoj vodi omekšajte želatinu, istisnite i otopite u mikrovalnoj pećnici ili na ploči za kuhanje na nižoj postavci.

U želatinu stavite malo smjese od sira i promiješajte.

Smjesu umiješajte u ostatak smjese od sira i ohladite. Vrhnje čvrsto izradite i dodajte u smjesu sira.

Na pladanj za torte stavite prvi dio biskvita, premažite smjesom od sira i poklopite drugim dijelom biskvita, ponovno premažite istom smjesom i zatim stavite treći dio biskvita.

Tortu dobro ohladite. Prije posluživanja posipajte šećerom u prahu.

### Priprema punjenja od cappuccina

Za punjenje od cappuccina rastopite čokoladu. Vrhnje čvrsto izradite i dio ostavite sa strane za premazivanje gornjeg biskvita. U hladnoj vodi omekšajte želatinu, istisnite i otopite u mikrovalnoj pećnici ili na ploči za kuhanje na nižoj postavci te pustite da se malo ohladi.

U želatinu dodajte polovicu espressa i likera od kave te dodajte vrhnju.

Prepolovite smjesu kave i vrhnja. U polovicu smjese umiješajte vanilin šećer, a u drugu polovicu smjese čokoladu i kakao. Prvu koru biskvita položite na kalup za tortu, pokapajte likerom od kave i espressom te na to stavite sloj tamnog šlaga. Stavite drugu koru biskvita, pokapajte ostatkom tekućine te premažite svijetlim šlagom. Stavite treću koru biskvita, premažite ostatkom šlaga i posipajte mrvicama kakaa.

### Savjet

Za večnu varijantu punjenja sa svježim sirom, u smjesu dodajte naribane limunove korice i 300 g ocijeđenih ploški mandarina ili marelica.

## Mramorni kolač

Vrijeme pripreme: 80 minuta

Za 18 komada

### Za tijesto

250 g maslaca | omekšanog  
200 g šećera  
8 g vanilin šećera  
4 jaja, veličine M  
200 g kiselog vrhnja  
400 g pšeničnog brašna, tipa 405  
16 g praška za pecivo  
1 prstohvat soli  
3 žlica kakaa

### Za kalup

1 žličica maslaca

### Pribor

Kalup za vijenac, Ø 26 cm

Rešetka

### Priprema

Kremasto umiješajte maslac, šećer i vanilin šećer. Umiješajte svako jaje, pojedinačno, po ½ minute. Dodajte kiselo vrhnje. Brašno pomiješajte sa praškom za pecivo i soli te dodajte ostalim sastojcima.

Namastite kalup za pečenje i dodajte polovicu tijesta.

Ispod drugog dijela tijesta dodajte kakao. Tamno tijesto raspodijelite na svijetlo. Vilicu provucite kroz slojeve tijesta spiralnim pokretima.

Kalup stavite na rešetku prostora za pripremu jela i zapecite kolač.

Kolač ostavite oko 10 minuta u kalupu da se ohladi. Zatim izvadite iz kalupa i ostavite da se ohladi na rešetki.

### Postavka

#### Automatski program

 | Mramorni kolač

Trajanje programa: 55 minuta

#### Ručno

Način rada: 

Temperatura: 150–160°C

Prethodno zagrijavanje: ne

Vrijeme prip.: 50–60 minuta

Razina: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Recepti za automatske programe

---

## Mrvičasti kolač s voćem

Vrijeme pripreme: 150 minuta

Za 20 komada

### Za tijesto

42 g kvasca, svježeg

150 ml mlijeka, 3,5 % mliječne masti | mlako

450 g pšeničnog brašna, tipa 405

50 g šećera

90 g maslaca | omekšanog

1 jaje, veličine M

### Za oblaganje

1,25 kg jabuka

### Za mrvice

240 g pšeničnog brašna, tipa 405

150 g šećera

16 g vanilin šećera

1 žličica cimeta

150 g maslaca | omekšanog

### Pribor

Lim za pečenje ili univerzalni lim

### Priprema

Kvasac miješajući otopite u mlijeku. S brašnom, šećerom, maslacem i jajima umijesite u glatko tijesto.

Tijesto formirajte u kuglu, stavite u posudu, prekrijte vlažnom krpom i stavite u prostor za pripremu jela. Ostavite da se diže sukladno postavkama faze dizanja 1.

Ogulite jabuke, uklonite koštice i narežite na četvrtine.

Tijesto promijesite i razvaljajte na lim za pečenje ili univerzalni lim. Ravnomjerno po tijestu rasporedite jabuke. Pomiješajte brašno, šećer, vanilin šećer i cimet te mijesite dok se tijesto ne počne mrviti. Tijesto posipajte preko jabuka.

Stavite kolač u prostor za pripremu jela i ostavite ga da se diže sukladno postavkama faze dizanja 2.

Pecite kolač do zlatno žute boje.

### Postavka

#### Dizanje tijesta s kvascem

Faza dizanja 1

Način rada: 

Temperatura: 30°C

Vrijeme dizanja: 30–45 minuta

Faza dizanja 2

Način rada: 

Temperatura: 30°C

Vrijeme dizanja: 30 minuta

#### Pečenje kolača

##### Automatski program

 | Mrvičasti voćni kolač

Trajanje programa: 44 minuta

#### Ručno

Način rada: 

Temperatura: 180–190°C

Prethodno zagrijavanje: ne

Vrijeme prip.: 40–50 minuta

Razina: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

#### Savjet

Umjesto jabuka možete koristiti 1 kg otkoštenih šljiva ili višanja.



## Kolačići iz modlica

Vrijeme pripreme: 135 minuta  
Za 70 komada (2 lima)

### Sastojci

250 g pšeničnog brašna, tipa 405  
½ žličice praška za pecivo  
80 g šećera  
8 g vanilin šećera  
1 bočica arome ruma  
3 žlice vode  
120 g maslaca | omekšanog

### Pribor

Valjak za tijesto  
Kalupi za izrezivanje kolačića  
2 lima za pečenje ili univerzalna lima

### Priprema

Pomiješajte brašno, prašak za pecivo, šećer i vanilin šećer. Od ostalih sastojaka izradite glatko tijesto i ostavite u hladnjaku da odstoji minimalno 60 minuta.

Tijesto izvaljajte na debljinu 3 mm, s kalupom izrežite oblike i posložite ih na lim za pečenje.

Kolačiće iz modlica stavite u prostor za pripremu jela i pecite.

### Postavka

#### Automatski program

 | Keksi |

1 lim / 2 lima

Trajanje programa 1 lim: 25 minute

Trajanje programa 2 lima: 26 minuta

#### Ručno

Način rada: 

Temperatura: 140–150°C

Prethodno zagrijavanje: ne

Vrijeme prip.: 25–35 minuta

Razina 1 lim:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Razina 2 lima:

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

#### Savjet

Količina sastojaka je za 2 lima. Za 1 lim prepolovite količinu ili kekse pecite jedne za drugim.

# Recepti za automatske programe

---

## Mali kolačići

Vrijeme pripreme: 50 minuta  
Za 50 komada (2 lima)

### Sastojci

160 g maslaca | omekšanog  
50 g šećera, smeđeg  
50 g šećera u prahu  
8 g vanilin šećera  
1 prstohvat soli  
200 g pšeničnog brašna, tipa 405  
1 jaje, veličine M | samo bjelanjak

### Pribor

Slastičarski tuljac  
Zvezdasti nastavak, 9 mm  
2 lima za pečenje ili univerzalna lima

### Priprema


Pjenasto izmiješajte maslac. Dodajte i pomiješajte šećer, šećer u prahu, vanilin šećer i sol te miješajte dok ne dobijete glatku smjesu. Na kraju dodajte bjelanjak.

Tijesto stavite u slastičarski tuljac i istisnite na 5–6 cm duge trake na limu za pečenje.

Istisnuto tijesto stavite u prostor za pripremu jela i zapecite do zlatno žute boje.


### Postavka

#### Automatski program


 | Mali kolačići | 1 lim / 2 lima  
Trajanje programa 1 lim: 24 minute  
Trajanje programa 2 lima: 31 minuta

#### Ručno

##### Za 1 lim

Način rada:   
Temperatura: 150–160°C  
Prethodno zagrijavanje: ne  
Vrijeme prip.: 20–30 minuta  
Razina: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

##### Za 2 lima

Način rada:   
Temperatura: 140–150°C  
Prethodno zagrijavanje: ne  
Vrijeme prip.: 25–35 minuta  
Razina: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

#### Savjet

Količina sastojaka je za 2 lima. Za 1 lim prepolovite količinu ili kekse pecite jedne za drugim.

## Muffini s orasima

Vrijeme pripreme: 95 minuta

Za 12 komada

### Sastojci

80 g grožđica

40 ml ruma

120 g maslaca | omekšanog

120 g šećera

8 g vanilin šećera

2 jaja, veličine M

140 g pšeničnog brašna, tipa 405

1 žličica praška za pecivo

120 g oraaha | grubo nasjeckanih

### Pribor

Kalup za 12 muffina po Ø 5 cm

Papirnati kalupi, Ø 5 cm

Rešetka

### Priprema

Grožđice natopite u rum i ostavite da upiju oko 30 minuta.

Pjenasto izmiješajte maslac. Zatim dodajte šećer, vanilin šećer i jaja. Pomi-ješajte brašno i prašak za pecivo te do-dajte tijestu. Dodajte orahe. Na kraju dodajte grožđice i rum.

Obložite kalupe za muffine papirnatim kalupima za muffine. Ravnomjerno, u svaki kalup, raspodijelite tijesto s 2 žlice.

Lim s muffinima stavite na rešetku u prostor za pripremu jela i pecite.

### Postavka

#### Automatski program

 | Muffini s orasima

Trajanje programa: 37 minuta

#### Ručno

Način rada: 

Temperatura: 150–160°C

Prethodno zagrijavanje: ne

Vrijeme prip.: 30–40 minuta

Razina: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Recepti za automatske programe

---

## Pizza (dizano tijesto)

Vrijeme pripreme: 90 minuta

Za 4 porcije

### Za tijesto

30 g kvasca, svježeg

170 ml vode | mlake

300 g pšeničnog brašna, tipa 405

1 žličica šećera

1 žličica soli

½ žličice timijana, mrvljenog

1 žličica origana, mrvljenog

1 žlica ulja

### Za oblaganje

2 luka

1 češanj češnjaka

400 g rajčica iz limenke, oguljene, narezane na komade

2 žlice koncentrata rajčice

1 žličica šećera

1 žličica origana, mrvljenog

1 lovorov list

1 žličica soli

Papar

125 g mozzarelle

125 g Goude, naribane

### Za prženje

1 žlica maslinovog ulja

### Pribor

Lim za pečenje ili univerzalni lim

### Priprema

Kvasac miješajući otopite u vodi. S brašnom, šećerom, soli, timijanom, origanom i uljem u 6–7 minuta umijesite u glatko tijesto.

Tijesto oblikujte u kuglu, stavite u posudu i prekrive vlažnom krpom. Ostavite da se diže 20 minuta na sobnoj temperaturi.

Za nadjev narežite luk i češnjak na sitne kockice. U tavi zagrijte ulje. Pirjajte luk i češnjak dok ne postanu staklasti. Dodajte rajčice, koncentrat od rajčice, šećer, origano, lovorov list i sol.

Umak lagano prokuhajte 5 minuta.

Izvadite lovorov list, začinite sa soli i paprom. Mozzarellu narežite na ploške.

Tijesto razvaljajte na lim za pečenje ili univerzalni lim. Ostavite da se diže 10 minuta na sobnoj temperaturi.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Po tijestu raspodijelite umak. Ostavite oko 1 cm slobodnog ruba tijesta. Zatim na tijesto poredajte Mozzarellu i sve posipajte naribanom Goudom.

Pizzu stavite u prostor za pripremu i pecite.

### Postavka

#### Automatski program

 | Pizza | Dizano tijesto

Trajanje programa: 32 minuta

### Ručno

Način rada: 

Temperatura: 200–210°C

Prethodno zagrijavanje: da

Vrijeme prip.: 20–30 minuta

Razina: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

### Savjet

Alternativno pizzu možete nadjenuti šunkom, salamom, šampinjonima, lukom ili tunjevinom.

## Pizza (tijesto od sira i ulja)

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Za 4 porcije

### Za tijesto

120 g svježeg sira, 20 % masnoće

u suh. tvari

4 žlice mlijeka, 3,5 % mliječne masti

4 žlice ulja

2 jaja, veličine M | samo žumanjak

1 žličica soli

1 ½ žličica praška za pecivo

250 g pšeničnog brašna, tipa 405

### Za oblaganje

2 luka

1 češanj češnjaka

400 g rajčica iz limenke, oguljene, narazane na komade

2 žlice koncentrata rajčice

1 žličica šećera

1 žličica origana

1 lovorov list

1 žličica soli

Papar

125 g mozzarelle

125 g Goude, naribane

### Za prženje

1 žlica maslinovog ulja

### Pribor

Lim za pečenje ili univerzalni lim

### Priprema

Za nadjev narežite luk i češnjak na sitne kockice. U tavi zagrijte ulje. Pirjajte luk i češnjak dok ne postanu staklasti. Dodajte rajčice, koncentrat od rajčice, šećer, origano, lovorov list i sol.

Umak lagano prokuhajte 5 minuta.

Izvadite lovorov list. Začinite sa soli i paprom. Mozzarellu narežite na ploške.

Za tijesto pomiješajte sir, mlijeko, ulje, žutanjak i sol. Brašno pomiješajte s praškom za pecivo. Od toga polovicu dodajte tijestu. Na kraju umijesite ostatak smjese.

Tijesto razvaljajte na lim za pečenje ili univerzalni lim.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Po tijestu raspodijelite umak. Ostavite oko 1 cm slobodnog ruba tijesta. Zatim na tijesto poredajte Mozzarellu i sve posipajte naribanom Goudom.

Pizzu stavite u prostor za pripremu i pecite.

### Postavka

#### Automatski program

 | Pizza | Tijesto sa svježim sirom

Trajanje programa: 33 minuta

### Ručno

Način rada: 

Temperatura: 180–190°C

Prethodno zagrijavanje: da

Vrijeme prip.: 25–35 minuta

Razina: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

### Savjet

Alternativno pizzu možete nadjenuti šunkom, salamom, šampinjonima, lukom ili tunjevinom.

# Recepti za automatske programe

---

## Piletina

Vrijeme pripreme: 95 minuta

Za 2 porcije

### Sastojci

1 pile, spremno za pripremu (oko 1,2 kg)

2 žlice ulja

1½ žličica soli

2 žličice mljevene paprike, slatke

1 žličica currya

### Pribor

Rešetka

Kalup za nabujak, 22 cm x 29 cm

Kuhinjski konac

### Priprema

Ulje, sol, mljevenu papriku i curry pomiješajte i smjesom premažite pile.

Pileće nožice povežite kuhinjskim koncem i položite u posudu za nabujak prsima okrenutim prema gore.

Posudu za nabujak položite na rešetku i umetnite u prostor za pripremu jela tako da nožice pokazuju prema vratima. Pecite pile.

### Postavka

#### Automatski program

 | Piletina

Trajanje programa: 80 minuta

#### Ručno

Način rada: 

Temperatura: 180–190°C

Prethodno zagrijavanje: ne

Vrijeme prip.: 75–85 minuta

Razina: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

## Goveđi file (pečenje)

Vrijeme pripreme: 65 minuta

Za 4 porcije

### Za goveđi file

1 kg goveđeg filea, spremnog za pripremu

2 žlice ulja

1 žličica soli

Papar

### Za prženje

2 žlice ulja

### Pribor

Univerzalni lim

### Priprema

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Na tavi zagrijte ulje i zapecite goveđi file sa svake strane po 1 minutu.

Izvadite goveđi file. Pomiješajte ulje, sol i papar te smjesom premažite goveđi file.

Goveđi file stavite na univerzalni lim te umetnite u prostor za pripremu. Pecite goveđi file.

### Postavka

#### Automatski program

 | Goveđi file

Trajanje programa:

Slabo pečeno: 36 minuta

Srednje: 43 minute

Jače pečeno: 59 minuta

### Ručno

Način rada: 

Temperatura: 180–190°C

Prethodno zagrijavanje: da

Vrijeme prip.: 20–30 minuta (Slabo pečeno), 35–45 minuta (Srednje),

50–60 minuta (Jače pečeno)

Razina: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Recepti za automatske programe

---

## Pastrva

Vrijeme pripreme: 65 minuta

Za 4 porcije

### Za pastrve

4 pastrve (oko 250 g), spremne za pripremu

2 žlice limunovog soka

Sol

Papar

### Za punjenje

200 g šampinjona, svježih

½ luka

1 češanj češnjaka

25 g peršina

Sol

Papar

### Za oblaganje

3 žlice maslaca

### Pribor

Univerzalni lim

### Priprema

Pastrvu pokapajte s limunovim sokom. Posolite i popaprite s unutarnje i vanjske strane.

Za nadjev očistite šampinjone. Nasjecajte na sitno luk, češnjak, šampinjone i peršin te pomiješajte. Smjesu začinite sa soli i paprom.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Smjesom napunite pastrve te ih posložite jednu do druge na univerzalni lim. Obložite komadićima maslaca.

Univerzalni lim stavite u prostor za pripremu jela. Pripremite pastrve.

### Postavka

#### Automatski program

 | Pastrva

Trajanje programa: 36 minuta

#### Ručno

Način rada: 

Temperatura: 210–220°C

Prethodno zagrijavanje: da

Vrijeme prip.: 20–30 minuta

Razina: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Savjet

Poslužite pastrve s limunovim ploškama i smeđim maslacem.



## Filet lososa

Vrijeme pripreme: 40 minuta

Za 4 porcije

### Za filet lososa

4 fileta lososa (oko 200 g), spremi za pripremu

2 žlice limunovog soka

Sol

Papir

### Za oblaganje

3 žlice maslaca

### Za posipanje

1 žličica kopra, nasjeckanog

### Pribor

Univerzalni lim

### Priprema

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Filet lososa postavite na univerzalni lim za pečenje. Pokapajte s limunovim sokom. Začinite sa soli i paprom. Filete lososa obložite s komadićima maslaca i posipajte s koprom.

Univerzalni lim stavite u prostor za pripremu jela i pecite filet lososa.

### Postavka

#### Automatski program

 | Filet lososa

Trajanje programa: 27 minuta

#### Ručno

Način rada: 

Temperatura: 200–210°C

Prethodno zagrijavanje: da

Vrijeme prip.: 10–20 minuta

Razina: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Recepti za automatske programe

---

## Morska pastrva

Vrijeme pripreme: 65 minuta

Za 4 porcije

### Za morsku pastrvu

1 morska pastrva (oko 1 kg), u komadu,

spremnja za pripremu

1 limun | samo sok

Sol

### Za punjenje

2 ljutike

2 češnja češnjaka

2 kriške tosta

50 g kapara, manjih

1 jaje, veličine M | samo žumanjak

2 žlice maslinovog ulja

Sol

Papar

Čili u prahu

### Pribor

Drveni štapići za ražnjice

Univerzalni lim

### Priprema

Morsku pastrvu pokapajte limunovim sokom. Posolite s unutarnje i vanjske strane.

Za nadjev na sitno narežite ljutiku, češnjak i tost. Pomiješajte kapare, žutanjak, maslinovo ulje, češnjak i tost. Začinite sa soli, paprom i čilijem u prahu.

Pokrenite automatski program ili zagrijte pećnicu.

Smjesom napunite morsku pastrvu. Otvor zatvorite s manjim drvenim štapićima za ražnjice.

Morsku pastrvu stavite na univerzalni lim za pečenje i umetnite u prostor za pripremu. Pripremite morsku pastrvu.

### Postavka

#### Automatski program

 | Morska pastrva

Trajanje programa: 46 minuta

#### Ručno

Način rada: 

Temperatura: 210–220°C

Prethodno zagrijavanje: da

Vrijeme prip.: 30–40 minuta

Razina: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

## Zapečeni krumpir sa sirom

Vrijeme pripreme: 90 minuta

Za 4 porcije

### Za gratin

600 g krumpira, kuhanog

75 g Goude, naribane

### Za kalup

1 češanj češnjaka

### Za preljev

250 g vrhnja

1 žličica soli

Papar

Muškatni oraščić

### Za posipanje

75 g Goude, naribane

### Pribor

Kalup za složenac, Ø 26 cm

Rešetka

### Priprema

Kalup za složenac premažite češnjakom.

Za preljev pomiješajte vrhnje, sol, papar i muškatne oraščice.

Ogulite i operite krumpir te narežite na tanke ploške debljine 3–4 mm. Pomiješajte krumpir, Goudu i preljev te stavite u kalup za složenac.

Posipajte s Goudom.

Gratin od krumpira i sira stavite na rešetku u prostor za pripremu jela i pecite do zlatno smeđe boje.

### Postavka

#### Automatski program

 | Zapečeni krumpir

Trajanje programa: 50 minuta

#### Ručno

Način rada: 

Temperatura: 180–190°C

Prethodno zagrijavanje: ne

Vrijeme prip.: 55–65 minuta

Razina: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Recepti za automatske programe

---

## Lazanje

Vrijeme pripreme: 125 minuta

Za 4 porcije

### Za lazanje

8 listova za lazanje (bez prethodnog kuhanja)

### Za umak od rajčica i mljevenog mesa

50 g slanine, šarene, dimljene | na sitno nasjeckane

375 g mljevenog mesa, pola govedine, pola svinjetine

2 luka | narezan na kockice

800 g rajčica iz konzerve, oguljenih

30 g koncentrata rajčice

125 ml temeljca

1 žličica timijana, svežeg | usitnjenog

1 žličica origana, svježeg | usitnjenog

1 žličica bosiljka, svježeg | usitnjenog

Sol

Papar

### Za umak od šampinjona

20 g maslaca

1 luk | nasjeckan

100 g šampinjona, svježih | narezani na ploške

2 žlice pšeničnog brašna, tipa 405

250 g vrhnja

250 ml mlijeka, 3,5 % mliječne masti

Sol

Papar

Muškatni oraščić

2 žlice peršina, svježeg | nasjeckanog

### Za posipanje

200 g Goude, naribane

### Pribor

Kalup za nabujak, 32 cm x 22 cm

Rešetka

### Priprema

Za umak od rajčice i mljevenog mesa zagrijte tavu. Zapecite komadiće slanine, dodajte mljeveno meso i pecite mi-

ješajući jelo. Dodajte luk i pirjajte. Usitnite rajčice. Dodajte rajčice, umak od rajčice, koncentrat od rajčice i temeljac. Začinite sa začinima, soli i paprom. Pustite da zakuha oko 5 minuta.

Za umak od šampinjona popirjajte luk na maslacu. Dodajte šampinjone i kratko zapecite. Preko toga posipajte brašno i promiješajte. Zalijte s vrhnjem i mlijekom. Začinite sa soli, paprom i muškatom. Umak pustite da zakuha oko 5 minuta. Na kraju dodajte peršin.

Za lazanje poredajte u kalup za nabujak slojeve prema sljedećem redu:

– trećina umaka od rajčice i mljevenog mesa

– 4 lista tijesta za lazanje

– trećina umaka od rajčice i mljevenog mesa

– polovica umaka od šampinjona

– 4 lista tijesta za lazanje

– trećina umaka od rajčice i mljevenog mesa

– polovica umaka od šampinjona

Lazanje posipajte Goudom, stavite u prostor za pripremu jela i pecite do zlatno smeđe boje.

### Postavka

#### Automatski program

 | Lazanje

Trajanje programa: 55 minuta

### Ručno

Način rada: 

Temperatura: 185–195°C

Prethodno zagrijavanje: ne

Vrijeme prip.: 55–65 minuta

Razina: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

U nastavku ćete pronaći recepte za način rada AirFry.

Za optimalan rezultat pripreme preporučujemo koristiti količine i pribor naveden u receptima.

# Recepti za AirFry

---

## Falafel s umakom od jogurta

Vrijeme pripreme: 60 minuta + 12 sati mirovanja

Za 4 porcije

### Za falafel

250 g slanutka, osušenog  
2 l vode  
2 glavice luka | sitno nasjeckan  
2 češnja češnjaka | sitno nasjeckana  
30 g peršina | nasjeckanog  
2 žlice limunovog soka  
2 žlica maslinovog ulja  
50 g Tahin (krema od sezama)  
1 žličice korijandera, mljevenog  
1 žličica origana  
½ žličice Ras el Hanout  
1 žličice kima  
1½ žličica soli  
1 vršak noža papra  
1 vrh noža čilija  
60 g pšeničnog brašna, tipa 405  
1 žličica praška za pecivo

### Za umak od jogurta

500 g jogurta, 3,5 % masti  
100 g svježeg sira  
1 žlica Tahina (krema od sezama)  
3 žlice limunovog soka  
20 g peršina | nasjeckanog  
1 žličica soli  
1 prstohvat papra

### Pribor

Sito  
Mikser s nožem za rezanje  
Mikser s nastavkom za tijesto  
Perforirani Gourmet lim za pečenje i AirFry

### Priprema

Namačite slanutak u vodi najmanje 12 sati.

Za umak od jogurta sve sastojke dobro promiješajte i ostavite hladiti.

Slanutak procijedite kroz sito.

Stavite peršin, luk, češnjak, limunov sok, ulje, tahin i začine u mikser. Postupno dodajte slanutak. Između toga žlicom miješajte smjesu.

Tijesto stavite u posudu. Pomiješajte brašno i prašak za pecivo te umijesite ispod tijesta. Od tijesta oblikujte 24 kuglice. Kuglice malo spljoštite u ruci i stavite ih na Gourmet lim za pečenje i AirFry. Zatim stavite u prostor za pripremu jela i pecite do zlatno smeđe boje.

### Postavke

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 210°C

Vrijeme pripreme: 18 minuta

Razina: 2

## Pomfrit i pomfrit od batata.

Vrijeme pripreme: 50 minuta

Za 4 porcije

### Za pomfrit

500 g krumpira, tvro kuhanog | u prutićima (oko 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

500 g batata | u prutićima (oko 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

30 ml suncokretovog ulja

### Za umak

150 g grčkog jogurta

150 g mlaćenice

¼ limuna | sok i korica

½ svežanj kopra

¼ žličice osušenog ružmarina

¼ žličica origana, osušenog

½ žličica luk, osušenog

¼ žličice češnjaka, osušenog

1 prstohvat soli

1 prstohvat papra

### Za začinsku sol

2 žlice soli

1 žličica mljevene paprike, dimljene

½ žličica luk, osušenog

½ žličice češnjaka, osušenog

### Pribor

Lonac

Kuhinjske krpe

Perforirani Gourmet lim za pečenje i

AirFry

### Priprema

Zakuhajte vodu na ploči za kuhanje. Prutiće krumpira blanširajte na 3 minute u vreloj vodi. Zatim isperite pod hladnom vodom i osušite na kuhinjskoj krpi.

Prutiće krumpira marinirajte u suncokretovom ulju. Potom stavite na Gourmet lim za pečenje i AirFry i pecite sukladno postavkama. Nakon 15 minuta okrenite i nastavite peći 10 minuta.

Za umak, pomiješajte sve sastojke i začinite sa soli i paprom. Do posluživanja umak stavite hladiti.

Za začinsku sol pomiješajte sve začine i ostavite sa strane.

Nakon pripreme, pomfrit obilno začinite i poslužite s umakom.

### Postavke

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 220°C

Vrijeme pripreme: 25 minuta

Razina: 2

# Recepti za AirFry

---

## Štapići od sezama i tofua

Vrijeme pripreme: 35 minuta

Za 3 porcije

### Sastojci

400 g tofua

3 žlice Teriyaki umaka

4 žlica Tahina (krema od sezama)

2 žlice biljnog ulja

2 žlice soka od agave

1 žlica sezamovih sjemenki, bijelih

1 žlica sezamovih sjemenki, crnih

1 žlica gustina

3 žlice krušnih mrvica

### Pribor

Kuhinjski papir

Lim za roštilj i pečenje

Univerzalni lim

### Priprema

Tofu narežite na ploške debljine 1 cm te ih ocijedite između papirnatih ručnika. Zatim ploške tofua narežite na štapiće širine 1 cm i dužine 3 cm. Štapiće ponovno istisnite između kuhinjskog papira kako bi u tofuu ostalo što manje vlage. Štapiće ostaviti na kuhinjskom papiru 15 minuta.

Pomiješajte Teriyaki umak, Tahin, ulje i sok od agave. Navedeni umak pomiješajte sa sjemenkama sezama.

Stavite štapiće tofua u zdjelu i pospite ih gustinom. Vrtite zdjelu dok se gustin ravnomjerno ne rasporedi po štapićima tofua. Prethodno zagrijte pećnicu prema postavkama.

U zdjelu sa štapićima tofua ulijte umak i sve zajedno promiješajte. Zatim odozgo pospite krušnim mrvicama i dobro promiješajte. Lim za pečenje i roštilj stavite na univerzalni lim i na njega posložite

štapiće tofua tako da se ne dodiruju.

Štapiće tofua stavite u prethodno zagrijanu pećnicu i pecite.

### Postavke: Prethodno zagrijavanje

Način rada:  | Booster

Temperatura: 190°C

### Postavke: Pečenje štapića od sezama i tofua

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 190°C

Vrijeme pripreme: 7 minuta

Razina: 2



## Pečeni krumpir sa sirom, mladim lukom i slaninom

Vrijeme pripreme: 70 minuta

Za 4 porcije

### Za krumpir

4 krumpira za pečenje (svaki oko 200 g)

2 žlice ulja

2 žličica soli

### Za umak

150 g kiselog vrhnja

30 g vlasca | narezanog na oblutiće

1 prstohvat soli

1 prstohvat papra

1 prstohvat muškatoeg oraščića

### Za oblaganje

100 g slanine | narezane na kockice

½ stručka mladog luka | u sitnim kolutićima

200 g sira, pikantnog (primjerice Gruyère, Sbrinz i Emmentaler) | naribanog

### Pribor

Lim za roštilj i pečenje

Univerzalni lim

### Priprema

Krumpir dobro operite i osušite. Krumpire sveobuhvatno probodite vilicom. Zatim obilno natrljajte uljem i solju. Lim za pečenje i roštilj stavite na univerzalni lim i na njega stavite krumpir te pecite sukladno koraku pripreme 1 i 2.

U međuvremenu za umak pomiješajte kiselo vrhnje s vlascem. Začinite sa soli, paprom i muškatom.

Za oblaganje popržite slaninu na srednje jakoj vatri dok ne postane hrskava. Pripremite mladi luk.

Nakon koraka 2, izvadite krumpir iz pećnice. Pažljivo prerežite na pola i s prezanom stranom prema gore stavite

natrag na lim za roštilj i pečenje. Posipajte sirom i sukladno koraku pripreme 3 zapecite do zlatno smeđe boje.

Pečene krumpire poslužite s mladim lukom, slaninom i umakom.

### Postavke

Korak pripreme 1

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 200°C

Vrijeme pripreme: 20 minuta

Razina: 2

Korak pripreme 2

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 180°C

Vrijeme pripreme: 30 minuta

Korak pripreme 3

Način rada: 

Temperatura: 180°C

Vrijeme pripreme: 10 minuta

Razina: 3

# Recepti za AirFry

---

## Pećeni krumpir s fetom, zaziki i seljačkom salatom

Vrijeme pripreme: 70 minuta

Za 4 porcije

### Za krumpir

4 krumpira za pečenje (svaki oko 200 g)

2 žlice ulja

2 žličica soli

### Za zaziki

½ krastavca

¼ žličice soli

200 g grčkog jogurta

1 češanj češnjaka | sitno nasjeckan

¼ žličice soli

1 prstohvat papra

½ limuna | sok i korica

### Za salatu

½ krastavca | narezan na kockice

3 rajčice | narezane na kockice

1 paprika, žuta | narezana na kockice

1 paprika, crvena | narezana na kockice

1 luk, crveni | sitno nasjeckan

### Za preljev

½ žličice soli

1 prstohvat papra

½ limuna | samo sok

1 žličica kopra | nasjeckanog

### Za oblaganje

200 g Feta sira | usitnjenog

### Pribor

Lim za roštilj i pečenje

Univerzalni lim

### Priprema

Krumpir dobro operite i osušite. Krumpire sveobuhvatno probodite vilicom. Zatim obilno natrljajte uljem i solju. Lim za pečenje i roštilj stavite na univerzalni lim i na njega stavite krumpir te pecite sukladno koraku pripreme 1 i 2.

U međuvremenu za zaziki naribajte krastavac, posolite i ostavite da odstoji 10 minuta.

Iz krastavaca istisnite tekućinu. Istisnuti krastavac pomiješajte s jogurtom i češnjakom. Zatim začinite sa soli, paprom, sokom od limuna i koricom od limuna.

Za salatu stavite povrće u posudu.

Za preljev pomiješajte sol, papar, kopar, sok od limuna i maslinovo ulje. Umakom prelijte salatu. Ostavite sa strane do posluživanja.

Nakon koraka pripreme 2, izvadite krumpir iz pećnice. Pažljivo prerežite na pola i s prerezanom stranom prema gore stavite natrag na lim za roštilj i pečenje. Posipajte fetom i sukladno koraku pripreme 3 zapećite do zlatno smeđe boje.

Pećene krumpire poslužite sa zaziki i salatam.

### Postavke

Korak pripreme 1

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 200°C

Vrijeme pripreme: 20 minuta

Razina: 2


Korak pripreme 2

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 180°C

Vrijeme pripreme: 30 minuta

Korak pripreme 3

Način rada: 

Temperatura: 180°C

Vrijeme pripreme: 10 minuta

Razina: 3

## Pomfrit od tikvica s umakom od plavog sira i čilija

Vrijeme pripreme: 55 minuta

Za 2 porcije

### Za povrće

2 tikvice

3 jaja, veličine M

50 ml mlijeka, 3,5 % mliječne masti

2 žlice suncokretovog ulja

200 g Panko mrvica

2 žličica soli

½ žličice češnjaka u prahu

½ žličice luka, granuliranog

¼ žličice papra, crnog | grubo mljevenog

100 g planinskog sira, začinenog | nari-banog

100 g pšeničnog brašna, tipa 405

### Za umak od plavog sira

150 g sira s modrikastom plijesni, inten-zivnog

2 žlice majoneze

80 g jogurta, 3,5 % masti

1 prstohvat soli

1 prstohvat papra

¼ žličice mljevene paprike, dimljene

### Za posluživanje

1 žličica sriracha umaka

### Pribor

Lim za roštilj i pečenje

Štapni mikser

Univerzalni lim

### Priprema

Prepolovite tikvice poprečno i svaku polovicu narežite na 8 jednakih kriški.

U plitkoj zdjeli umutite jaja, mlijeko i ulje.

U drugoj zdjeli pomiješajte panko mrvice, začine i planinski sir. U treću zdjelu stavite brašno. Sada panirajte kriške tikvica.

U tu svrhu kriške tikvica prvo premažite

brašnom, a zatim smjesom od jaja. Zatim ravnomjerno uvaljajte u panko smjesu.

Za posebno ravnomjerno i hrskavo po-hanje, ubacite kriške drugi put u smjesu jaja i panko smjesu.

Lim za pečenje i roštilj stavite na univer-zalni lim i na njega posložite jednu kraj druge kriške tikvica te pecite sukladno postavkama. Nakon 15 minuta okrenite i nastavite peći 10 minuta.

Za umak pirirajte sve sastojke oko 1 mi-nutu. Predugo piriranje može uzrokovati odvajanje umaka. Do posluživanja stavi-te hladiti.

Pomfrit od tikvica poslužite s umakom i pokapajte sriracha umakom.

### Postavke

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 205°C

Vrijeme pripreme: 25 minuta

Razina: 2

# Recepti za AirFry

---

## Kukuruz na žaru s preljevom od hoisina i Cole Slaw salatom

Vrijeme pripreme: 40 minuta

Za 4 porcije

### Za preljev

100 g majoneze

1 žlica jabučnog octa

1 žlica senfa

½ žličice šećera

1 prstohvat soli

1 prstohvat papra

### Za salatu

¼ bijelog kupusa | narezan na sitne trakice

¼ crvenog kupusa | narezan na sitne trakice

2 mrkve | narezane na sitne trakice

### Za kukuruz na žaru s preljevom od hoisina

4 klipa kukuruza, prethodno pripremljena | prerezani na četvrtine

50 g Hoisin umaka

50 g majoneze

### Za posluživanje

2 žlica sezamovih sjemenki, bijelih

### Pribor

Lim za roštilj i pečenje

Univerzalni lim

### Priprema

Za preljev pomiješajte majonezu, jabučni ocat, senf i šećer. Začinite sa soli i paprom. Za salatu, u zdjeli pomiješajte bijeli kupus, crveni kupus i mrkvu. Umakom prelijte salatu i promiješajte. Salatu ostavite sa strane do posluživanja.

Lim za pečenje i roštilj stavite na univerzalni lim i na njega stavite klipove kukuruza te pripremajte sukladno postavkama.

Za preljev pomiješajte hoisin umak i majonezu. Nakon 15 minuta pečenja premažite kukuruz smjesom od hoisina i pecite još 10 minuta.

Klipove kukuruza po želji pospite sjemenkama sezama. Poslužite s Cole Slaw salatom.

### Postavka

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 210°C

Vrijeme pripreme: 25 minuta

Razina: 2

## Pileći medaljoni s paniranjem od kokosa i sezama

Vrijeme pripreme: 25 minuta

Za 2 porcije

### Za paniranje

100 g krušnih mrvica  
50 g sezamovih sjemenki, bijelih  
50 g kokosovih mrvica  
2 žličica soli  
1 žličica mljevene paprike, dimljene  
1 žličica češnjaka u prahu  
1 žličica luka u prahu  
100 g pšeničnog brašna, tipa 405  
3 jaja, veličine M  
1 žlice biljnog ulja  
3 žlice mlijeka, 3,5 % mliječne masti

### Za pileće medaljone

2 filea pilećih prsa, spremnih za pripremu | narezana na trakice debljine prsta

### Za posluživanje

2 žličica slatkog čili umaka

### Pribor

Perforirani Gourmet lim za pečenje i AirFry

### Priprema

Za paniranje, u zdjeli pomiješajte krušne mrvice, sjemenke sezama, naribani kokos, sol, papriku, luk i češnjak u prahu. U drugu zdjelu stavite brašno. U trećoj zdjeli umutite jaja, ulje i mlijeko.

Sada panirajte trakice piletine.

Za navedeno, prvo uvaljajte trakice piletine u brašno, a zatim u smjesu jaja i ulja. Zatim uvaljajte u mješavinu krušnih mrvica i začina. Panirane medaljone stavite izravno na Gourmet lim za pečenje i AirFry i pripremajte sukladno postavkama. Okrenite nakon 10 minuta.

Gotove pileće medaljone poslužite sa slatkim čili umakom.

### Postavka

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 210°C

Vrijeme pripreme: 15 minuta

Razina: 2

# Recepti za AirFry

---

## Bakalar s koricom

Vrijeme pripreme: 70 minuta

Za 4 porcije

### Za bakalar s koricom

60 g maslaca | omekšanog  
1 žlica senfa  
50 g rajčica, osušenih, u ulju  
½ stručka peršina, glatkog  
½ svežnja vlasca  
1 žlica limunskog timijana  
60 g Panko mrvica  
4 fileta bakalara (oko 150 g), spremnih za pripremu  
4 prstohvat soli

### Za salatu od paprike i krumpira

2 paprike, crvene | grubo narezane  
2 paprike, žute | grubo narezane  
200 g krumpira, tvrdo kuhanog | narezan na tanke ploške  
1 luk, crveni | narezan na tanke ploške  
1 češanj češnjaka | protisnuti  
1 žlica maslinovog ulja  
½ žličice soli  
¼ žličice mljevene paprike, dimljene

### Za preljev

30 ml Balsamico octa  
1 žlica senfa  
2 žlica meda  
1 prstohvat soli  
1 prstohvat papra  
60 ml maslinovog ulja

### Za posluživanje

125 g rikule | oprane

### Pribor

Štapni mikser  
Lim za roštilj i pečenje  
Univerzalni lim  
Staklenka s poklopcem na odvrtanje

### Priprema

Za koru pirajte maslac, senf, sušene rajčice, peršin, limunski timijan i vlasac. Uvaljajte u Panko mrvice i začinite sa soli. Riblje filete osušite i posolite. Oblikujte koru u 4 lista koja stanu na filete ribe te stavite na filete. Lim za roštilj i pečenje postavite na univerzalni lim za pečenje. Stavite ribu na lijevu stranu lima za roštilj i pečenje.

Za povrće, obje vrste paprike, kriške krumpira, luk i češnjak pokapajte uljem i začinite. Zatim rasporedite povrće po desnoj strani lima za roštilj i pečenje. Lim stavite u prostor za pripremu i bakalar te povrće pecite sukladno postavkama.

Za preljev, u staklenci s poklopcem na odvrtanje pomiješajte Balsamico ocat sa senfom, medom, soli i paprom. Dodajte maslinovo ulje, zatvorite staklenku i snažno protresite oko 1 minutu.

Prije posluživanja rikolu pomiješajte s toplim povrćem i salatu marinirajte preljevom. Ribu poslužite preko salate.

### Postavke

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 210°C

Vrijeme pripreme: 20 minuta

Razina: 2

## Banane s preljevom od pistacija i meda

Vrijeme pripreme: 25 minuta

Za 4 porcije

### Sastojci

50 g pistacija | oguljenih

1 prstohvat soli

4 banane

2 žlice šumskog meda

### Postavke

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 200°C

Vrijeme pripreme: 8 minuta

Razina: 2

### Pribor

Tava

Lim za roštilj i pečenje

Univerzalni lim

### Priprema

Pistacije grubo nasjeckajte i lagano prepecite u tavi. Dodajte sol. Tavu uklonite s ploče za kuhanje i ostaviti da se malo ohladi.

Lim za roštilj i pečenje postavite na univerzalni lim za pečenje. Banane prepolovite po dužini i prerezanom stranom prema gore stavite na lim za roštilj i pečenje. Pomiješajte med s pistacijama. Smjesu pistacija i meda namažite na polovice banana. Banane stavite u prostor za pripremu jela i pecite.

# Recepti za AirFry

---

## Pasteis de Nata

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Za 12 porcije

### Za Pasteis

2 jaja, veličine M

37 g pudinga od vanilije za kuhanje

200 ml mlijeka, 3,5 % mliječne masti

250 ml vrhnja

70 g šećera

1 prstohvat soli

oko 275 g lisnatog tijesta

### Za posipanje

1 žličica šećera u prahu

1 vršak noža cimeta

### Za kalup

1 žličica maslaca

### Pribor

Sito

Kalup za 12 muffina

Pjenjača

Valjak za tijesto

Rešetka

### Priprema

Umutite jaja te ih protisnite kroz sito.

Pomiješajte 5 žlica mlijeka s praškom za puding i jajima dok smjesa ne postane glatka. Preostalo mlijeko, vrhnje, šećer i sol miješajući zakuhajte. Maknite lonac s ploče za kuhanje i uz miješanje dodajte smjesu pudinga. Miješajući sve prokuhajte. Ulijte puding u posudu, poklopite i ohladite.

Namastite kalup za muffine. Lisnato tijesto razvaljajte i izrežite 12 krugova promjera 10 cm. Krugove tijesta stavite u udubljenja kalupa za muffine i dobro pritisnite da na dnu nema mjehurića i da tijesto ne strši.

Podijelite smjesu za puding u 12 kalupa. Lim za muffine stavite na rešetku u pećnicu. Pecite pasteis dok se na smjesi pudinga ne pojave smeđe mrlje.

Pomiješajte šećer u prahu i cimet i time posipajte još tople Ppsteis. Zatim još tople pasteis izvadite iz kalupa i ostavite da se ohlade na rešetki.

### Postavke

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 200°C

Vrijeme pripreme: 18 minuta

Razina: 2



## Pasteis de Nata vegan

Vrijeme pripreme: 60 minuta

Za 12 porcije

### Za Pasteis

500 ml napitka od zobi

40 g škrobi od krumpira

40 g šećera

1 mahuna vanilije

oko 275 g lisnatog tijesta

¼ žličice cimeta, mljevenog

### Za posluživanje

¼ žličice cimeta, mljevenog

### Pribor

Kalup za 12 muffina

Pjenjača

Lonac

Valjak za tijesto

Rešetka

### Priprema

Pomiješajte 4 žlice napitka od zobi s krumpirovim škrobom i ostavite sa strane. Ostatak napitka od zobi prokuhajte sa šećerom, pulpom vanilije i mahunom vanilije. U kipuću napitak od zobi umiješajte pripremljeni zobeni napitak s krumpirovim škrobom. Zgusnuti puding kuhajte oko 1 minutu uz miješanje, ulite u zdjelu, poklopite i ostavite da se ohladi.

Lisnato tijesto smotajte u čvrstu roladu i izrežite na 12 pužića te ohladite. Vadite jedan po jedan pužić lisnatog tijesta i razvaljajte u krug od tijesta promjera oko 10 cm. Krug tijesta stavite u udubinu u kalupu za muffine i čvrsto pritisnite da na dnu nema mjehurića i da tijesto ne strši. Isto napravite i s preostalih 11 pužića od lisnatog tijesta.

Kalupe napunite pudingom maksimalno  $\frac{3}{4}$ . Kalup za muffine stavite na rešetku pećnice i odmah pecite pasteis sukladno postavkama. Za tipičan okus, pasteis de natas dobiva nekoliko vrlo tamnih mrlja. Prije posluživanja posipajte cimetom.

### Postavke

Korak pripreme 1

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 210°C

Vrijeme pripreme: 25 minuta

Razina: 2

Korak pripreme 2

Način rada:  | AirFry

Temperatura: 245°C

Vrijeme pripreme: 10 minuta

Razina: 2

# 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 adrese>/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 2467 B, H 2851 B, H 2861 B, H 2861-1 B

hr-HR

M.-Nr. 12 432 880 / 02